

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- I. Przedmiotem zamówienia jest organizacja konferencji promującej Fundusze Europejskie w województwie podkarpackim
- II. Miejsce konferencji: Centrum Wystawienniczo – Kongresowe w Jasionce
- III. Data: 23 czerwca 2016 r., godz. 14.30-18.00
- IV. Liczba uczestników: 150 osób
- V. Zadania Wykonawcy:
 1. Zapewnienie kwoty 5 000,00 zł netto (podatek 23%) jako opłaty za wynajem sali konferencyjnej wraz z opłatą mediów w Centrum Wystawienniczo-Kongresowym w Jasionce; opłata zostanie uiszczona operatorowi CWK.
 2. Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków w dniu wskazanym przez Zamawiającego oraz w miejscu i sali, w której będzie się odbywało spotkanie; salę/miejsce na catering zapewnia Zamawiający. Świadczenie usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 3. Świadczenie usługi cateringowej w postaci szwedzkiego stołu, tj. przygotowanie, obsługa kelnerska ubrana w profesjonalne stroje kelnerskie (min. 4 osoby), nakrycie stołów na catering białymi obrusami oraz granatowymi kotarami, serwetki jednorazowe, dekoracja na wszystkie stoliki w żywe kwiaty, duże stoły pod catering (min. 5 szt.), 6 stolików barowych nakrytych białymi obrusami i przybranych kwiatami, posprząatanie po zakończonym spotkaniu miejsca spotkania, w miejscu świadczenia usługi cateringowej. Nakrycie stołów oraz kompletną zastawę stołową Wykonawca zobowiązany jest przygotować na co najmniej godzinę przed rozpoczęciem spotkania, tj. do godz. 13.30.
 4. Usługa cateringowa świadczona będzie wyłącznie poprzez dostarczenie Zamawiającemu: sztućców ze stali nierdzewnej, jednolitej porcelany i szkła (w tym filiżanki, literatki, talerze, talerzyki deserowe). Zamówiony przez zamawiającego catering podany będzie obligatoryjnie przy użyciu: łupków, półmisek szklanych, naczyń bambusowych, naczyń drewnianych; ekspozytorów bufetowych: szklany most, stojaki bufetowe, stojaki dwupoziomowe, tace ekspozycyjne, kolumny bufetowe metalowo-drewniane.
 5. Zapewnienie cateringu (w miejscu wskazanym przez Zamawiającego) w postaci:
 - a) bufet „finger food” na słono:
 - crostini z serem mimolette i suszonymi pomidorami,
 - crostini z szynką parmeńską, mozzarellą i świeżą bazylią,

- crostini z kurczakiem i kaparami,
 - tartinki z wędzonym kurczakiem, serkiem mascarpone i pieczarkami konserwowymi,
 - tartinki z wędzonym łososiem i serkiem koperkowym,
 - kruche babeczki z musem z pieczonej papryki i chorizo,
 - kruche babeczki z musem z ricotty, miętą i orzechem laskowym,
 - voi au vent z musem grzybowym,
 - vol au vent z pastą z zielonych oliwek i suszonych pomidorów,
 - vol au vent z pastą tuńczykową i selerem naciowym,
 - deska wędlin regionalnych: schab wędzony, kielbasa wiejska, salceson, boczek wędzony, kabanosy wieprzowo-drobiowe, szynka wędzona,
 - deska serów: ser brie, camembert, dor blu, ser wędzony, ser mimolette, wędzony oscypek
 - świeże wypiekane pieczywo (mieszane)
- b) bufet „finger food” na słodko:
- mus waniliowy z salsą z mango,
 - mini Pana Cota z rabarbarem,
 - kawior waniliowy z truskawkami,
 - pianka waniliowa z granatem
- c) bufet sałatkowy:
- mini szaszłyki z mozzarelli i pomidorków koktajlowych,
 - sałatka z grillowanym kurczakiem i serem dor blue,
 - tradycyjna sałatka jarzynowa,
 - sałatka z razowym makaronem, czerwonym pesto, oliwkami i pomidorkami,
 - sałatka z kaszą bulgur, rzodkiewką, świeżym szpinakiem i wędzonym kurczakiem
- d) bufet molekularno-koktajlowy – bufet będzie na bieżąco przygotowywany przez obsługę barmańską zapewnioną przez Wykonawcę wyłącznie przy użyciu świeżych owoców i warzyw:
- sorbet kawowy z espresso, słodkiej śmietanki, przygotowany z ciekłego azotu z pianką z pinakolady,
 - sorbet owocowy z liofilizowanymi owocami,
 - koktajl z żurawiny, świeżego imbiru, banana, jabłka i mielonego kardamonu,
 - koktajl z marchewki, truskawek, siemienia lnianego i miodu,
 - koktajl aloesowy z mango i sokiem z cytryny
- e) bufet kawowy:
- kawa z ekspresu, świeże mleko,
 - herbata 3 rodzaje, świeża cytryna, cukier,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana 0,33 l w szklanych butelkach.

Bufet ma być dostępny i uzupełniany przez cały okres trwania konferencji dla jego uczestników.

6. Wszystkie potrawy podawane na zimno muszą zostać przygotowane (tzn. pokrojone i ułożone) do bezpośredniego spożycia.
 7. Opracowanie graficzne według wzoru przekazanego przez Zamawiającego po podpisaniu umowy oraz wydruk 200 szt. zaproszeń na konferencję (wydruk w pełnym kolorze), zaproszenia w formacie DL wraz z białymi kopertami; zaproszenia wydrukowane na papierze ozdobnym o gramaturze min. 250 g/m, zaproszenia bigowane po dłuższym boku.
 8. Wydruk w ilości 200 szt. wkładek do zaproszeń według wzoru stanowiącego załącznik do niniejszego SOPZ – wkładki zadrukowane dwustronnie na papierze o gramaturze min. 250 g/m w formacie mniejszym niż DL (wielkość zakładki do książki, tj. długość ok. 21 cm x szerokość 6 cm), papier obustronnie lakierowany.
 9. Zapewnienie kwoty 1 000,00 zł netto jako honorarium dla Adama Głaczyńskiego prowadzącego konferencję.
- VI. Zaproszenia oraz wkładki do zaproszeń zostaną dostarczone do siedziby Zamawiającego do 6 czerwca 2016 r.
- VII. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy zrealizowania zamówienia z należytą starannością, zaangażowaniem oraz profesjonalnego podejścia do jego wykonania.
- VIII. Wszystkie produkty spożywcze będące przedmiotem zamówienia Wykonawca winien dostarczyć własnym transportem na miejsce spotkania. Sposób transportu oraz opakowanie artykułów muszą zapewnić zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu winę ponosi Wykonawca.
- IX. Zamawiający na dwa dni przed organizowaną konferencją ma prawo zgłosić Wykonawcy zmniejszenie liczby osób objętych cateringiem – wówczas kwota podana przez Wykonawcę ulegnie proporcjonalnemu obniżeniu do ilości zgłoszonych osób.
- X. Do oferty Wykonawca dołączy szczegółowy kosztorys całego zamówienia w rozbiciu na poszczególne zadania wskazane w SOPZ.