**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)**

**Przedmiotem zapytania ofertowego jest usługa cateringowa w formie szwedzkiego stołu podczas wydarzenia Forum Polskich Przedsiębiorców.**

**1. Termin wydarzenia:**

23 lutego 2018 r. godz. 17.00-21.00

**2. Miejsce wydarzenia:**

Dom Łódzki w Brukseli - siedziba Regionalnego Biura Województwa Łódzkiego w Brukseli, Square Marie Louise 2, 1000 Bruksela

**3. Liczba osób:**

70 osób

**4. Wymagania dotyczące świadczenia usługi cateringowej :**

1. usługa cateringowa świadczona będzie w budynku, w którym odbędzie się Forum, w sali lub pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników Forum.
2. usługa będzie świadczona co najmniej w ciągu 2 godz., dokładną godzinę rozpoczęcia usługi Zamawiający poda na 3 dni przed datą usługi.
3. do oferty Wykonawca dołączy szczegółową propozycję menu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji zaproponowanego menu po podpisaniu umowy.
4. w skład menu wchodzić będą co najmniej:
	1. woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 300 ml/osobę)
	2. produkty serwowane w formie zimnej płyty- (m.in. wędlina, sery)-(min. 150 g / osobę)
	3. pieczywo- (min. 70 g / osobę)
	4. 1 potrawa gorąca – ( min. 500 g/osobę)
5. w ramach zaplecza technicznego Wykonawca zapewni całościową obsługę obejmującą:
	1. obsługę cateringowa – ilość osób obsługi wystarczająca dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników forum , tj. 70 osób
	2. zastawę wielorazową: czystą, nieuszkodzoną i przygotowaną do użycia, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie; Zamawiający nie wyraża zgody na podawanie na zastawie papierowej i plastikowej oraz na używanie sztućców z tworzywa sztucznego,
	3. zapewnienie stołów do ekspozycji potraw oraz ich dekoracja, jak również stolików koktajlowych w ilości wystarczającej do obsługi zaproszonych gości,
	4. usługę sprzątania w trakcie oraz po zakończeniu spotkania.
6. W zakresie usługi cateringu Wykonawca zobowiązany jest do:
	1. terminowego przygotowania i podania posiłków,
	2. przygotowania posiłków ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
	3. zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków.
7. Wszystkie wykorzystywane podczas spotkania urządzenia i sprzęt powinny być zgodne z normami bezpieczeństwa powinny posiadać wszelkie wymagane atesty.