

# Urząd Marszałkowski Województwa Łódzkiego

Regionalne Biuro Województwa Łódzkiego w Brukseli

al. Piłsudskiego 8

tel. /+48/ 42 663 30 35

90-051 Łódź

fax /+48/ 42 663 30 35

www.bruksela.lodzkie.pl

E-mail: rbwl@lodzkie.pl

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

Przedmiotem zapytania ofertowego jest zapewnienie usługi cateringowej w formie szwedzkiego stołu wraz z obsługą podczas seminarium pn. „Synergia funduszy europejskich na rzecz inteligentnego, zdrowego i aktywnego życia”.

1. Termin wydarzenia:

9 października 2018 r. godz. 10.00-14.00.

2. Miejsce wydarzenia:

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

3. Liczba osób:

90 osób.

4. Wymagania dotyczące świadczenia usługi cateringowej :

- a) usługa cateringowa świadczona będzie w budynku, w którym odbędzie się Seminarium, w sali lub pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników Seminarium.
- b) usługa będzie świadczona co najmniej w ciągu 4 godz., dokładną godzinę rozpoczęcia usługi Zamawiający poda na 4 dni kalendarzowe przed datą usługi.
- c) do oferty Wykonawca dołączy szczegółową propozycję menu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji zaproponowanego menu po podpisaniu umowy.
- d) oferta cateringowa dotyczy serwisu kawowego oraz lunchu w formie stołu szwedzkiego dla 90 osób.

Serwis kawowy wyposażony w:

- kawę z ekspresu ciśnieniowego,
- herbatę (czarną),
- min. 3 rodzaje ciastek,
- cukier,
- cytrynę,
- mleko,
- wodę gazowaną i niegazowaną.

Lunch w formie stołu szwedzkiego:

- produkty serwowane w formie zimnej płyty (m.in. wędlina, sery) (min. 150 g / osobę),
- pieczywo- (min. 70 g / osobę),
- 2 potrawy gorące – ( min. 500 g/osobę), w tym zupa oraz jedno danie mięsne/jedno wegetariańskie
- do wyboru.

e) w ramach zaplecza technicznego Wykonawca zapewni całościową obsługę obejmującą:

- a. obsługę cateringową – ilość osób obsługi wystarczająca dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników forum, tj. 90 osób;
  - b. 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;
  - c. zapewnienie stołów do ekspozycji potraw oraz ich dekoracja, jak również stolików koktajlowych w ilości wystarczającej do obsługi zaproszonych gości;
  - d. usługę sprzątnięcia w trakcie oraz po zakończeniu spotkania.
- f) W zakresie usługi cateringu Wykonawca zobowiązany jest do:
- a. terminowego przygotowania i podania posiłków,
  - b. przygotowania posiłków ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
  - c. zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków.
- g) Wszystkie wykorzystywane podczas spotkania urządzenia i sprzęt powinny być zgodne z normami bezpieczeństwa powinny posiadać wszelkie wymagane atesty.

Dyrektor  
Regionalnego Biura  
Województwa Łódzkiego w Brukseli  
*Marcin Podgórski*