

## **Opis przedmiotu zamówienia na zapewnienie usługi cateringowej podczas konferencji w Szydłowcu**

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej podczas konferencji zorganizowanej w Szydłowieckim Zamku. Konferencja odbędzie się podczas uroczystego otwarcia obiektów zrewitalizowanych w ramach projektu kluczowego pod nazwą: "Odnowa zabytkowych obiektów i przestrzeni publicznej w Szydłowcu, poprawa funkcjonalności i dostępności infrastruktury kulturalnej i turystycznej dla mieszkańców Mazowsza". Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach priorytetu V „Wzmacnianie roli miast w rozwoju regionu”, działania 5.2 „Rewitalizacja miast” Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego 2007-2013.

Termin i miejsce – 7 listopada 2014r., Zamek Szydłowieckich i Radziwiłłów w Szydłowcu,  
Wykonawca zapewni usługę cateringową dla 120 uczestników konferencji łącznie z prelegentami.

### **Usługa cateringowa musi składać się z:**

- **menu powitalnego:** słodkie ciasta krojone (minimum 5 kawałków różnych na osobę spośród 5 rodzajów), owoce różne (co najmniej 100 g na osobę), napoje gorące serwowane bez ograniczeń (kawa, herbata czarna i owocowa minimum 4 smaki), woda mineralna gazowana (0,33l. na osobę), niegazowana (0,33l. na osobę), soki owocowe 100 % różne (0,33l. na osobę), cukier, mleko do kawy, cytryna pokrojona w plasterki, serwetki, wykałaczki pakowane pojedynczo.

- **obiadu:** 5 przystawek zimnych (co najmniej 3 szt. i nie mniej niż 150 g na osobę), sałaty mieszane z dodatkami (co najmniej 2 rodzaje i nie mniej niż po 150 g na osobę), 3 zupy (co najmniej 150 g na osobę), 5 dań gorących do wyboru z uwzględnieniem mięs, ryb oraz dania wegetariańskiego (co najmniej po 100 g każdego na osobę), 3 dodatki (np. ryż, ziemniaki, kluski, itp. co najmniej po 100 g na osobę), dodatki warzywne (warzywa z wody, blanszowane, itp. co najmniej 150 g na osobę). Menu Wykonawca uzgodni z Zamawiającym.

- **deseru:** słodkie ciasta krojone (minimum 3 kawałków różnych na osobę spośród 5 rodzajów), desery podawane w pucharkach (np. musy, kremy, sałatka owocowa, co najmniej 1 pucharek 150 g na osobę), napoje gorące serwowane bez ograniczeń (kawa, herbata czarna i owocowa minimum 4 smaki), woda mineralna gazowana (0,33l. na osobę), niegazowana (0,33l. na osobę), soki owocowe 100 % różne (0,33l. na osobę), cukier, mleko do kawy, cytryna pokrojona w plasterki, serwetki, wykałaczki pakowane pojedynczo, owoce różne (co najmniej 100 g na osobę).

Wszystkie posiłki powinny być serwowane w formie bufetu szwedzkiego. Zamawiający wymaga podawania potraw w zastawie stołowej dostosowanej do rodzaju potraw i napojów oraz zapewnienia sprzętów serwujących potrawy, obrusów, itp. Nie dopuszcza podawania posiłków w zastawie jednorazowej. Zamawiający może udostępnić stoły do cateringu oraz pomieszczenie na zaplecze cateringowe. Wykonawca gwarantuje podawanie posiłków utrzymujących właściwą temperaturę i odpowiedni standard i estetykę. Wykonawca zapewni co najmniej 3 osoby do obsługi części cateringowej.