

Zajištění cateringu pro zasedání 2. Monitorovacího výboru SP SZP 2023–2027

Specifikace předmětu plnění:

Předmětem plnění bude zajištění akce ve formě dodávky služeb odborných pracovníků v oblasti cateringu, příprava a podávání občerstvení na výše uvedené akci formou rautu včetně zajištění nápojů, dále zajištění dostatečného počtu pracovníků obsluhy po dobu konání akce, zajištění a dodání potřebného inventáře do místa konání akce.

Název akce: zasedání 2. Monitorovacího výboru SP SZP 2023–2027

Termín: 30. 3. 2023, 9:00 – 14:00

Místo konání akce: Ministerstvo zemědělství, Těšnov 65, 110 00 Nové Město, místnost č. 400

Předpokládaný počet osob: 70

Specifikace požadovaných služeb:

- Z prostorových důvodů občerstvení bude probíhat ve stoje u bistrostolků.
- K dispozici máme velký stůl pro snídaňový/obědový raut a „bar“ pro servírování nápojů a 8 vlastních bistrostolků bez ubrusů.
- U všech občerstvení je požadována varianta standardní, vegetariánská a bezlepková.
- pro pracovníky cateringu bude zajištěno zázemí v menší místnosti (č. 413)

- **Založení vody na stoly:**

- voda v karafách na předsednický stůl (7 osob)

- **Snídaňový raut:**

- sladké a slané občerstvení, ovoce
 - studený bufet (např. sýrové a salámové talíře s pečivem)
 - káva a nápoje (voda, čaj, džus) k snídaňovému rautu

- **Obědový raut:**

- studený bufet (např. sýrové a salámové talíře s pečivem)
 - teplý bufet – výběr ze dvou teplých jídel
 - kohoutková voda – v neomezeném množství v karafách s citronem/bez
 - nealkoholické nápoje - 2 na osobu (džusy, limonáda)
 - ovoce
 - zelenina
 - káva a nápoje (voda, čaj, džus) k obědovému rautu
 - dezert (min. 2 ks na osobu)

- **Další vybavení/zajištění:**

- zajištění kompletního servisu pro servírování rautu jako je:
 - servírovací porcelán
 - sklo
 - servírovací potřeby
 - tácy
 - ubrusy
 - ubrousky
 - rautové sukně
 - gastro technologie pro teplý bufet
 - kávovar
 - bistrostolky (7 ks) včetně ubrusů (15 ks)
 - doprava
 - obsluha

Časový harmonogram:

Zasedání 2. Monitorovacího výboru SP SZP	30. 3. 2023
8.00 – 9.00	Příprava cateringu
8.00 – 9.00	Příprava snídaně
14.00 – 15.00	Obědový raut
15.00 – 16.00	Úklid cateringu

Specifikace služeb:	Cena v Kč bez DPH	Cena v Kč včetně DPH	Sazba DPH
Zajištění občerstvení formou rautu: <u>Založení vod na stoly:</u> - voda v karafách na předsednický stůl <u>Snídaňový raut:</u> - sladké a slané občerstvení, ovoce - studený bufet (např. sýrové a salámové talíře s pečivem) - káva a nápoje (voda, čaj, džus) k snídaňovému rautu <u>Obědový raut:</u> - studený bufet (např. sýrové a salámové talíře s pečivem); - teplý bufet – výběr ze dvou teplých jídel, z nichž jedno bude vegetariánské a jedno bezlepkové (obě podmínky může splňovat jedno jídlo); - kohoutková voda – v neomezeném množství v karafách s citronem/bez; - nealkoholické nápoje - 2 na osobu (džusy, limonáda); - ovoce; - zelenina; - káva a nápoje (voda, čaj, džus) k obědovému rautu) - dezert (min. 2 ks na osobu)	60 900 Kč	66 990 Kč	10 %
Další požadavky a vybavení: - zajištění kompletního servisu pro servírování rautu jako je: servírovací porcelán, sklo (přípitek, nealko), servírovací potřeby, tácy, ubrusy, ubrousky, rautové sukně, gastro technologie pro teplý bufet, kávovar; bistrostolky (7 ks) včetně ubrusů (15ks); - doprava; - obsluha	10 000 Kč	12 100 Kč	21 %
Předpokládaná celková cena	70 900 Kč	79 090 Kč	
Operativní rezerva*	10 000 Kč	sazba DPH bude v případě operativní rezervy stanovena dle konkrétního způsobu jejího použití	%

*Čerpání výše uvedené operativní rezervy je podmíněno předchozím písemným odsouhlasením objednatele.

Při zajištění služeb pro catering doporučujeme držet se kritérií pro udržitelné pořádání akcí, jako jsou:

- Zajistit v průběhu akce (dle možností) dodávky občerstvení z regionální produkce, potravin s regionálním označením či potravin označených značkou kvality, tedy se zacílením na české potraviny a jejich případnou prezentaci v rámci rautu během akce. Podpora regionální produkce za účelem minimalizace uhlíkové stopy. Preferovat použití surovin v biokvalitě.
- Využít (dle možností) fairtrade produkty (káva a čaj).
- Minimalizovat použití jednorázového nádobí, tedy využívat výhradně nádoby z trvanlivých materiálů pro servírování jídla a podávání nápojů (sklo, porcelán).
- Zajistit společensky odpovědné nakládání s odpady.
- Podávat nealkoholické studené nápoje slazené a neslazené ve džbánech či rozlévané, minimalizovat individuálně v plastu balené nápoje.