

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- I. Przedmiotem zamówienia jest organizacja konferencji informacyjno-promocyjnej związanej z wdrażaniem projektów Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020.
- II. Miejsce spotkania: Rzeszów, Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego, ul. Towarnickiego 3
- III. Data: 3 czerwca 2016 r., godz. 11.00-15.00
- IV. Liczba uczestników: 50 osób
- V. Zadania Wykonawcy:
  1. Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków w dniu wskazanym przez Zamawiającego oraz w miejscu i sali, w której będzie się odbywało spotkanie; salę oraz stoły pod catering zapewnia Zamawiający
  2. Świadczenie usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
  3. Świadczenie usługi cateringowej, tj. przygotowanie, obsługa kelnerska (min. 2 osoby), nakrycie dwóch stołów na catering białymi obrusami, serwetki jednorazowe, sztucze ze stali nierdzewnej, jednolita porcelana i szkło (w tym filiżanki, literatki, talerze, talerzyki deserowe), dekoracja na stoliki w żywe kwiaty, posprzątanie 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. 10.00.

Lunch, tj. zupa oraz drugie danie zostanie podany w naczyniach jednorazowego użytku bezpośrednio na sali, w której będzie odbywało się spotkanie. Nie dotyczy to sztucców, które muszą być przygotowane ze stali nierdzewnej dla każdego uczestnika;
  4. Zapewnienie cateringu (w miejscu wskazanym przez Zamawiającego) w postaci:
    - a) bufet kawowy:
      - świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (3 rodzaje herbat w torebkach), cukier, świeża cytryna, świeże mleko w dzbanuszkach,
      - woda mineralna gazowana i niegazowana w szklanych butelkach 0,33 l,
      - wyroby cukiernicze: 3 rodzaje kruchych ciasteczek domowego wypieku – Zamawiający nie dopuszcza dostarczenia ciastek tzw. „przemysłowych” oraz dwa rodzaje ciasta, np. szarlotka, sernik,
      - tartinki bankietowe – 5 rodzajów, w tym mięsne i wegetariańskie, serwowane na chlebie ciemnym oraz bagietce, masło lub pasta, serek biały, ser żółty, szynka, jajka, salami, łosoś wędzony, świeże warzywa, itp., każda tartinka powinna zawierać min. 4 różne składniki.

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

- b) lunch:
- zupa pomidorowa z groszkiem ptysiowym – 1 porcja 250 ml,
  - II danie – pierwszy rodzaj (połowa) – ziemniaki opiekane, pieczeń (schab faszerowany mięsem mielonym) w sosie własnym, dwa rodzaje surówek,
  - II danie – drugi rodzaj (połowa) – danie wegetariańskie (np. pierogi ruskie oraz pierogi ze szpinakiem) dwa rodzaje surówek,
  - kompot owocowy.
5. Wszystkie potrawy podawane na zimno muszą zostać przygotowane (tzn. pokrojone i ułożone na tacach) do bezpośredniego spożycia. Natomiast potrawy na ciepło powinny być podane na zakończenie spotkania ok. godz. 15.00.
6. Potwierdzenie rezerwacji na własny rachunek 4 miejsc noclegowych ze śniadaniem w Hotelu Rzeszów w Rzeszowie w terminie 2/3 czerwca br. (wstępnej rezerwacji miejsc dokonał Zamawiający) oraz zapłata wszystkich noclegów zaproszonych prelegentów.
7. Zabezpieczenie kwoty 1 600,00 zł brutto jako zwrot kosztów przejazdów dla czterech prelegentów (po 400,00 zł brutto za osobę) biorących udział w spotkaniu w dniu 3 czerwca br.
- VI. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy zrealizowania zamówienia z należytą starannością, zaangażowaniem oraz profesjonalnego podejścia do jego wykonania.
- VII. 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.
- VIII. Zamawiający na dwa dni przed organizowanym spotkaniem ma prawo zgłosić Wykonawcy zmniejszenie liczby osób objętych cateringiem – wówczas kwota podana przez Wykonawcę ulegnie proporcjonalnemu obniżeniu do ilości zgłoszonych osób.
- IX. Do oferty Wykonawca dołączy szczegółowy kosztorys całego zamówienia w rozbiciu na zadania wskazane w SOPZ.