

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)
na usługę cateringową świadczoną podczas spotkań organizowanych w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Podkarpackiego w ramach projektu pn. „Obsługa funkcjonowania Komitetu Monitorującego Regionalny Program Operacyjny Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 w 2015 roku”.

I. Przedmiot zamówienia: Usługa cateringowa świadczona podczas spotkań organizowanych w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Podkarpackiego w ramach projektu pn. „Obsługa funkcjonowania Komitetu Monitorującego Regionalny Program Operacyjny Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 w 2015 roku”.

II. Terminy spotkań i liczba osób – etapy realizacji zamówienia:

1. Posiedzenie Komitetu Monitorującego RPO WP 2014-2020 – 28 sierpnia 2015r. (75 osób).
2. Warsztaty szkoleniowe z przedstawicielami MliR (1 spotkanie) – w okresie 14-17 września 2015 r. (75 osób).
3. Posiedzenie Komitetu Monitorującego RPO WP 2014-2020 – II połowa września 2015 r. (75 osób).
4. Posiedzenie Komitetu Monitorującego RPO WP 2014-2020 – październik/listopad 2015 r. (75 osób).
5. Posiedzenia grup roboczych – sierpień-listopad 2015r. (max. 4 spotkania dla łącznie 60 osób; 1 grupa robocza - ok. 15 osób).

Dokładne terminy poszczególnych spotkań wraz z potwierdzeniem ostatecznej liczby osób uczestniczących w spotkaniu zostaną przekazane Wykonawcy usługi przez Zamawiającego do 5 dni kalendarzowych (w przypadku spotkań grupy roboczej – do 3 dni kalendarzowych) przed datą spotkania. Spotkania odbywać się będą w godzinach pracy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo rezygnacji z realizacji ww. etapów zamówienia lub zmniejszenia zakresu zamówienia. Zapłata wynagrodzenia będzie dokonywana za każdy zrealizowany etap na podstawie umowy zawartej między Zamawiającym a Wykonawcą.

III. Miejsce spotkań

Etapy 1-5:

- Sala Audytoryjna im. ppłk Łukasza Cieplińskiego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie, al. Łukasza Cieplińskiego 4, 35-010 Rzeszów lub
- Sala nr 212 Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie, al. Łukasza Cieplińskiego 4, 35-010 Rzeszów lub
- Sala konferencyjna Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie, ul. Towarnickiego 3A, 35-010 Rzeszów.

IV. Zadania wykonawcy:

- a) Przygotowanie, dowóz i podawanie posiłków w dni wskazane przez zamawiającego dla realizacji poszczególnych etapów i do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie;
- b) Świadczenie usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- c) Wyznaczenie koordynatora, bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę, kontakty i koordynację organizacji spotkań, zarządzającego zespołem osób zaangażowanych w realizację przedsięwzięcia.
- d) Świadczenie usługi gastronomicznej (m.in. przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów: obrusy, kurtyna na stół, dekoracja na stół (żywe kwiaty), serwetki jednorazowe, sztuce ze stali nierdzewnej, jednolita porcelana i szkło (m.in. filiżanki, literatki, talerze, talerzyki deserowe), stoliki koktajlowe do konsumpcji na stojąco wraz z obrusem i kurtyną lub pokrowcem - min. 6 szt., posprzątanie po zakończeniu spotkania miejsca, gdzie świadczono usługę gastronomiczną), w tym:

Etapy 1 - 4 Posiedzenia Komitetu Monitorującego RPO WP 2014-2020 (menu dla każdego z posiedzeń) oraz warsztaty szkoleniowe z przedstawicielami MiIR

- **bufet kawowy dla 75 osób** (przed posiedzeniem do zakończenia spotkania), w tym: świeżo parzona, gorąca kawa bez ograniczeń, herbata (2 rodzaje herbat w torebkach po 30 szt.: zwykła i owocowa), cukier w saszetkach 2 g (150 porcji), sok z cytryny w saszetce min. 4 ml (40 szt.), śmietanka w płynie min. 10g (100 szt.), woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach min. 0,25l (po 30 szt.), napój niegazowany w butelce min. 0,25l (2 smaki po 20 szt.), ciasteczka kruche 3 rodzaje – (20 porcji po 200g), kanapki tartinki bankietowe (min. 3 rodzaje po 100 szt.), obsługa kelnerska (min. 1 osoba).
- **lunch dla 75 osób**, w tym:
zupa (75 porcji np. zupa pieczarkowa lub grzybowa, zupa krem z pomidorów z grzankami), dwa ciepłe dania główne do wyboru razem 75 porcji w tym: mięsne (40 porcji np. schab pieczony, roladka wieprzowa, filet z kurczaka faszerowany pieczarkami) oraz jarskie (35 porcji np. mix pierogów np. ruskie, z kapustą, ryba smażona np. mintaj, dorsz lub ryba grillowana np. łosoś, halibut), dodatki (np. ziemniaki, ziemniaki opiekane/ kuleczki ziemniaczane, ryż), surówki (2 rodzaje, warzywa na parze), obsługa kelnerska (min. 2 osoby).

Etap 5. Posiedzenia grup roboczych

- **bufet kawowy łącznie dla 60 osób** (przed posiedzeniem do zakończenia spotkania), w tym: świeżo parzona, gorąca kawa bez ograniczeń, herbata (zwykła w torebkach 80 szt.), cukier w saszetkach 2 g (90 porcji), sok z cytryny w saszetce min. 4 ml (80 szt.), śmietanka w płynie min. 10g (80 szt.), woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach min. 0,25l (po 20 szt.), napój niegazowany w butelce min. 0,25l (2 smaki po 15 szt.), ciasteczka kruche 3 rodzaje – (20 porcji po 200g).
- **lunch łącznie dla 60 osób**, w tym:
ciepłe danie (60 porcji np. bogracz z pieczywem, strogonow z pieczywem, mix pierogów np. ruskie, z kapustą).

V. Zobowiązania i terminy pośrednie:

- 1) Usługa będzie świadczona **w okresie 28.08.2015r. – 30.11.2015r.** na podstawie oddzielnych zamówień składanych przez Zamawiającego na poszczególne etapy usługi.
- 2) Wykonawca ma obowiązek konsultować, wprowadzać wszystkie uzgodnione uwagi zgłaszane przez Zamawiającego do przedstawionych usług/ produktów będących przedmiotem niniejszego zamówienia.
- 3) Wszystkie produkty, będące przedmiotem zamówienia Wykonawca winien dostarczyć własnym transportem do siedziby Zamawiającego. Sposób transportu oraz opakowanie artykułów muszą zapewnić zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu winę ponosi Wykonawca.