

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

Usługa cateringowa świadczona podczas organizowanych seminariów szkoleniowych dotyczących Osi priorytetowych finansowanych z EFS w ramach RPO WP 2014-2020 w ośmiu miastach województwa podkarpackiego

Przedmiot zamówienia:

- I. Usługa cateringowa świadczona podczas organizowanych seminariów szkoleniowych dotyczących Osi priorytetowych finansowanych z EFS w ramach RPO WP 2014-2020 w ośmiu miastach województwa podkarpackiego

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

1. Seminarium szkoleniowe dla 50 osób, w dniu 21 września 2015 r., w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Tarnobrzegu, ul. Wyszyńskiego 10, 39-400 Tarnobrzeg
2. Seminarium szkoleniowe dla 50 osób, w dniu 22 września 2015 r., w Narodowym Muzeum Ziemi Przemyskiej w Przemyślu, pl. Berka Joselewicza 1, 37- 700 Przemyśl
3. Seminarium szkoleniowe dla 50 osób, w dniu 23 września 2015 r., w Zamiejscowym Ośrodku Dydaktycznym Politechniki Rzeszowskiej w Stalowej Woli, ul. Kwiatkowskiego 4, 37-450 Stalowa Wola
4. Seminarium szkoleniowe dla 50 osób, w dniu 24 września 2015 r., w Podkarpackiej Szkole Wyższej im. bł. ks. Władysława Findysza w Jasle, ul. Na Kotlinę 8, 38-200 Jasło
5. Seminarium szkoleniowe dla 50 osób, w dniu 25 września 2015 r., w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej im. Stanisława Pigionia w Krośnie, ul. Rynek 1, 38-400 Krosno
6. Seminarium szkoleniowe dla 50 osób, w dniu 28 września 2015 r., w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej im. Jana Grodka w Sanoku, ul. Mickiewicza 21, 38- 500 Sanok
7. Seminarium szkoleniowe dla 50 osób, w dniu 30 września 2015 r., w Centrum Kształcenia Praktycznego i Doskonalenia Nauczycieli w Mielcu, ul. Wojska Polskiego 2B, 39-300 Mielec
8. Seminarium szkoleniowe dla 150 osób, w dniu 2 października 2015r. w Rzeszowie, w siedzibie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego, ul. Ciepłińskiego 4, 35-010 Rzeszów.

Zamawiający zastrzega, iż ostateczna liczba uczestników poszczególnych seminariów może się różnić od podanej. Zamawiający na 3 dni przed organizacją seminarium potwierdzi Wykonawcy ostateczną liczbę osób.

Zapłata wynagrodzenia nastąpi jednorazowo za całość wykonanego zamówienia, na podstawie umowy zawartej między Zamawiającym a Wykonawcą.

III. Zadania Wykonawcy:

- a) Wyznaczenie osoby bezpośrednio odpowiedzialnej za wykonywaną usługę;
- b) Przygotowanie, dowóz i podawanie poczęstunku w dniach i miejscach wskazanych przez Zamawiającego dla realizacji poszczególnych etapów;
- c) Świadczenie usługi gastronomicznej (w tym m.in. przygotowanie, obsługa kelnerska, stoły wraz z nakryciem: obrusy, serwetki jednorazowe, sztucze ze stali nierdzewnej, jednolita porcelana i szkło (m.in. filiżanki, spodki, literatki, talerzyki deserowe), sprzątanie i wywóz śmieci po zakończeniu spotkania miejsca, gdzie świadczono usługę gastronomiczną;
- d) Świadczenie usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;

Etapy 1 – 7: seminaria szkoleniowe w 4 miastach województwa podkarpackiego tj. Stalowa Wola, Przemyśl, Krosno, Sanok:

- **bufet kawowy dla 50 osób w godzinach 10.00 – 10.30** w tym:

świeżo parzona kawa, herbata (2 rodzaje herbat w torebkach: zwykła i owocowa), cukier w saszetkach 2 g, sok z cytryny w saszetce min. 4 ml, śmietanka w płynie min. 10g, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach min. 0,33l, ciasteczka kruche 3 rodzaje,.

- **poczęstunek dla 50 osób w godzinach ok. 12.00 – 12.20** w tym:

kanapki tartinki bankietowe po 6 szt. na osobę (min. 4 rodzaje), świeżo parzona kawa, herbata (2 rodzaje herbat w torebkach: zwykła i owocowa), cukier w saszetkach 2 g, sok z cytryny w saszetce min. 4 ml, śmietanka w płynie min. 10g, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach min. 0,33l, ciasteczka kruche 3 rodzaje.

Etap 8: seminarium szkoleniowe w Rzeszowie:

- **bufet kawowy dla 150 osób w godzinach 10.00 – 10.30** w tym:

świeżo parzona kawa, herbata (2 rodzaje herbat w torebkach: zwykła i owocowa), cukier w saszetkach 2 g, sok z cytryny w saszetce min. 4 ml, śmietanka w płynie min. 10g, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach min. 0,33l, ciasteczka kruche 3 rodzaje.

- **poczęstunek dla 150 osób w godzinach ok. 12.00 – 12.20** w tym:

kanapki tartinki bankietowe po 6 szt. na osobę (min. 4 rodzaje), świeżo parzona kawa, herbata (2 rodzaje herbat w torebkach: zwykła i owocowa), cukier w saszetkach 2 g, sok z cytryny w saszetce min. 4 ml, śmietanka w płynie min. 10g, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach min. 0,33l, ciasteczka kruche 3 rodzaje.

IV. Zadania Zamawiającego:

Zapewnienie odpowiednich warunków do zorganizowania usługi cateringowej dla uczestników seminarium tj. m.in.: pomieszczenie/wydzielona przestrzeń.

V. Zobowiązania i terminy pośrednie:

- 1) Usługa będzie świadczona **we wrześniu/październiku 2015 r.**



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- 2) Wszystkie produkty, będące przedmiotem zamówienia Wykonawca winien dostarczyć własnym transportem do miejsc odbywania seminariów szkoleniowych. Sposób transportu oraz opakowanie artykułów muszą zapewnić zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu winę ponosi Wykonawca.