

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i obsługa konferencji otwierającej projekt pn. Podkarpacka Platforma Wsparcia Biznesu.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

- zapewnienie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu posiłków dla max. 180 osób podczas konferencji pn. Podkarpacka Platforma Wsparcia Biznesu, która odbędzie się 4 kwietnia 2018r. w godzinach od 10:00 do 15:00, w budynku Wyższej Szkoły Informatyki i Zarządzania w Rzeszowie, ul. Sucharskiego 2, 35-225 Rzeszów – Aula im. Prof. Jerzego Chłopeckiego.

II. Organizacja konferencji

- a) Planowane jest przeprowadzenie jednej konferencji w dniu 4 kwietnia 2018 r., w godzinach od 9:30 do 15:00. Zamawiający przyjmuje, że w konferencji weźmie udział maksymalnie 180 osób. W przypadku zmniejszenia się liczby uczestników konferencji, zapłata za usługę zostanie pomniejszona do kosztu faktycznej liczby zgłoszonych uczestników konferencji. Zamawiający zobowiązuje się dostarczyć ostateczną liczbę korzystających z usługi cateringowej najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem konferencji. Miejscem spotkania będzie Wyższa Szkoła Informatyki i Zarządzania w Rzeszowie, ul. Sucharskiego 2, 35-225 Rzeszów – Aula im. Prof. Jerzego Chłopeckiego.
- b) Ramowy program konferencji, świadczenia usługi gastronomicznej (catering):

Ramowy Program Konferencji	
9:30 – 10:00	Rejestracja uczestników
	Powitalna Kawa
10:00 – 12:10	Konferencja
12:10 – 12:30	Przerwa
12:30 – 14:00	Konferencja
14:00	Obiad

Szczegółowy program konferencji może ulec zmianie, przy zachowaniu niezmienionej łącznej ilości posiłków.

III. Wymagania wobec oferty Wykonawcy

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dostarczenia i wydania niżej wymienionych posiłków.

Menu:

Dzienny serwis kawowy w systemie ciągłym dla maksymalnie 180 osób podczas konferencji, obejmujący:

- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, butelkowana min. 300 ml (butelki plastikowe – 2 szt. na osobę),
- świeżo parzona, gorąca kawa z ekspresu – bez ograniczeń,
- herbata - co najmniej 4 rodzaje w torebkach,
- cukier w saszetkach (5 g): biały i trzcinowy po 1 saszetce każdego rodzaju na osobę,
- mleko do kawy (3,2 %), cytryna pokrojona w plastry – bez ograniczeń
- ciastka i wyroby cukiernicze (100 g na osobę)
- Jedno ciepłe danie typu bogracz lub strogonow max. 180 porcji

Serwis kawowy powinien być przygotowany na minimum pół godziny przed konferencją, dostępny przez cały czas jej trwania oraz uzupełniany na bieżąco w godz. 10.00 – 15.00. Wykonawca w ramach serwisu kawowego zapewni: jednolitą zastawę stołową, nakrycie stołów (białe, wyprasowane, czyste obrusy), serwetki jednorazowe, stoliki koktajlowe do konsumpcji na stojąco wraz z obrusem i kurtyną lub pokrowcem - min. 10 szt., obsługę kelnerską min. 2 osoby, które będą wydawać ciepłe danie uczestnikom konferencji oraz utrzymywać porządek podczas trwania spotkania i po jego zakończeniu. Obiad oraz gorące napoje zostaną podane w naczyniach ceramicznych nie jednorazowego użytku, zimne napoje serwowane będą w szklankach, a do konsumpcji zostaną przygotowane metalowe sztućce. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawa w zakresie Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r. poz.149 z późn. zm).

Za podane potrawy odpowiada Wykonawca.

Handwritten signature

DYREKTOR
Departamentu Rozwoju Regionalnego

Handwritten signature
Danuta Cichoń

Handwritten signature