

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa cateringowa świadczona podczas organizowanych spotkań informacyjnych dotyczących możliwości wsparcia rozwoju MŚP na terenie Bieszczad z Regionalnego Programu Województwa Podkarpackiego.

### I. Terminy realizacji zamówienia:

Spotkania informacyjne odbędą się w dniach: 10, 17, 24 oraz 31 października 2018 r.

Spotkania trwać będą ok. 4 godziny tj. w godzinach: 10.00 – 14.00 z możliwością przedłużenia do godziny 15.00.

### II. Miejsca realizacji zamówienia:

Lesko, Ustrzyki Dolne, Cisna oraz Lutowiska

Dokładne miejsca spotkań ze wskazaniem adresu zostaną przekazane Wykonawcy na etapie realizacji zamówienia.

Zarezerwowanie przez Wykonawcę kwoty 1 000,00 zł brutto na ewentualne wynajęcie sal wskazanych przez Zamawiającego.

### III. Liczba osób:

Każde z czterech spotkań zostanie zorganizowane dla max. 30 osób (łącznie we wszystkich spotkaniach weźmie udział max. 120 osób).

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.

### IV. Specyfikacja poczęstunku:

- bufet kawowy w godzinach 09.30 – 10.00 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 w godzinach ok. 12.30 – 13.00 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.

### V. Zadania Zamawiającego:

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

## VI. Zadania Wykonawcy:

- a) Wyznaczenie osoby bezpośrednio odpowiedzialnej za wykonywaną usługę;
- b) Przygotowanie, dowóz i podawanie poczęstunku w dniach i miejscach wskazanych przez Zamawiającego;
- 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), sprzątnięcie i wywóz śmieci po zakończeniu spotkania miejsca, gdzie świadczono usługę gastronomiczną;
- d) Uprzątnięcie i przywrócenie do stanu pierwotnego pomieszczeń, w którym odbywać się będą poszczególne spotkania;
- e) Świadczenie usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
- f) Wszystkie produkty, będące przedmiotem zamówienia Wykonawca winien dostarczyć własnym transportem do miejsc odbywania spokań. Sposób transportu oraz opakowanie artykułów muszą zapewnić zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu winę ponosi Wykonawca.