

WA.2320.2.2017

Załącznik Nr 1 do Zaproszenia do złożenia oferty

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

Usługa przygotowania, dostarczania i podawania posiłków (usługa cateringowa) dla uczestników spotkań w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego, organizowanych na terenie miasta Rzeszowa w 2017 roku przez Wojewódzki Urząd Pracy w Rzeszowie.

Przedmiot zamówienia:

1. Usługa przygotowania, dostarczania i podawania posiłków (usługa cateringowa) dla uczestników spotkań w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego, organizowanych na terenie miasta Rzeszowa w 2017 roku przez Wojewódzki Urząd Pracy w Rzeszowie.
2. Spotkania będą organizowane na terenie miasta Rzeszowa.
3. Termin realizacji zamówienia od dnia podpisania umowy do dnia 20.12.2017 r.
4. Dokładne daty i godziny realizacji przedmiotu zamówienia będą podawane *Wykonawcy* przez *Zamawiającego* w *zleceniu jednostkowym* z min. 2-dniowym wyprzedzeniem drogą elektroniczną lub faksem.
5. Możliwe jest, iż w jednym dniu odbędzie się więcej niż jedno spotkanie, o którym mowa w pkt. 1 organizowane przez Wojewódzki Urząd Pracy w Rzeszowie.
6. *Zamawiający* zapewni sale, w których będzie realizowany przedmiot zamówienia.
7. *Zamawiający* wymaga, żeby przedmiot zmatowienia był serwowany w formie szwedzkiego stołu lub na stołach (w zależności od warunków lokalowych) z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklanek, łyżeczek, termosu/ów z gorącą wodą oraz serwetek jednorazowych. Forma serwowania przedmiotu zamówienia będzie każdorazowo określana przez *Zamawiającego* w *zleceniu jednostkowym*. Przedmiot zamówienia będzie rozłożony na zastawie stołowej w sali/przed salą, w której odbywać się będzie spotkanie.
8. *Zamawiający* nie dopuszcza zastosowania naczyń jednorazowego użytku.
9. Wymagane menu na 1 osobę:

Lp.	Asortyment
1.	Kawa rozpuszczalna 150 ml (saszetka kawy o wadze 2 gr) + śmietanka 1 szt. + cukier (1 saszetka cukru o wadze 5 gr)
2.	Herbata czarna 150 ml (torebka herbaty z zawieszka o wadze 1,5-2 gr) + cytryna (1 plasterek) + cukier (1 saszetka cukru o wadze 5 gr)
3.	Woda mineralna gazowana/niegazowana – butelka o pojemności 0,5 l
4.	Paluszki 50 gr
5.	Tartinki 3 różne rodzaje - serwowane na chlebie; w skład każdej kanapki musi wchodzić: masło (o zawartości tłuszczu 82%); wędlina/ ser żółty; warzywa: sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka, oliwki (każda tartinka powinna zawierać minimum 2 różne warzywa); każda porcja o gramaturze minimum 50 g - po 3 sztuki na osobę

10. *Wykonawca* zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia. *Wykonawca* zobowiązany jest po spotkaniu uporządkować salę, gdzie był realizowany przedmiot zamówienia.
11. *Wykonawca* zobowiązany jest do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
12. *Wykonawca* odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U.2017.149 j.t., z późn. zm.).
13. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez *Wykonawcę* z obowiązku, tj. realizacji zamówienia na zgłoszone przez *Zamawiającego* zlecenie jednostkowe, *Wykonawca* zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wymaganego posiłku przez podmiot trzeci, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez *Zamawiającego*.
14. Przewidywana ilość spotkań na terenie miasta Rzeszowa – 28.
15. Maksymalna liczba osób uczestniczących w jednym spotkaniu wynosi 170, minimalna liczba osób uczestniczących w jednym spotkaniu wynosi 20.
16. *Zamawiający* zobowiązuje się do zamówienia przedmiotu zamówienia dla min. 670 osób maks. 1 600 osób.

Płatność

1. Podstawą do rozliczeń będą ilości osób, dla których realizowany będzie przedmiot umowy, zgodnie ze złożonym zleceniem jednostkowym oraz cena jednostkowa brutto, wskazana przez *Wykonawcę* w formularzu ofertowym i umowie.
2. Rozliczenie będzie odbywało się fakturami częściowymi za zrealizowane zamówienie częściowe zgodnie ze zleceniem jednostkowym.
3. Podstawą do każdorazowego wystawienia faktury przez *Wykonawcę* będzie podpisany protokół odbioru przedmiotu umowy.
4. Zapłata należności następować będzie przelewem, po każdorazowym zrealizowaniu przedmiotu umowy w zakresie określonym w zgłoszonym zleceniu jednostkowym, w terminie 14 (czternastu) dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej częściowej faktury VAT, na rachunek bankowy *Wykonawcy* wskazany w fakturze. Za termin zapłaty ustala się dzień obciążenia rachunku *Zamawiającego*.

DYREKTOR
Wojewódzkiego Urzędu Pracy
Tomasz Czop