

WA.2320.4.2018

Załącznik Nr 1

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 2018 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 2018 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 20.12.2018 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* dopuszcza możliwość 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.	Ciastka kruche 150 g – minimum 4 rodzaje

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 – 23.
15. Maksymalna liczba osób uczestniczących w jednym spotkaniu wynosi 100, minimalna liczba osób uczestniczących w jednym spotkaniu wynosi 10.
16. Zamawiający zobowiązuje się do zamówienia przedmiotu zamówienia dla min. 500 osób maks. 800 osób.
17. **Cena jednostkowa brutto za przedmiot zamówienia zrealizowany dla jednej osoby nie może przekroczyć 15,00 zł.**

Z up. Dyrektora
Mateusz Kutrzeba
Wicedyrektor Wojewódzkiego Urzędu Pracy