



WO-ZP.2321.19.2017

Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego

## ZAPYTANIE OFERTOWE

w postępowaniu, do którego **nie stosuje się** ustawy *Prawo zamówień publicznych*  
na usługę  
*przygotowania, dostarczania i podawania posiłków związana ze szkoleniem prowadzonym*  
*przez Wojewódzki Urząd Pracy w Rzeszowie dla pracowników powiatowych urzędów pracy*

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (S O P Z)

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi *przygotowania, dostarczania i podawania posiłków związana ze szkoleniem prowadzonym przez Wojewódzki Urząd Pracy w Rzeszowie dla pracowników powiatowych urzędów pracy.*

#### I. Miejsce szkoleń (lokalizacja i standard)

Jednocześnie **dwie** sale Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Rzeszowie przy ul. Naruszewicza 11, 35-055 Rzeszów (miejsce szkolenia zapewnia Zamawiający).

#### II. Założenia dotyczące zakresu realizacji usługi:

1. Liczba uczestników szkolenia: łącznie **168 osób**, tj. każdego dnia szkolenia 42 osoby (szkolone przez dwa dni w dwóch terminach, w dwóch osobnych salach WUP w Rzeszowie po 21 osób w sali).
2. Terminy zajęć: 1 i 2 grupa – 21-22 listopada 2017 r., 3 i 4 grupa – 28-29 listopada 2017 r. *Zamawiający* zastrzega sobie możliwość zmiany terminu szkoleń. Zmiana terminu zostanie uzgodniona z *Wykonawcą* (nie później jednak niż 29 listopada 2017 r.).
3. *Wykonawca* będzie zobowiązany do zorganizowania **dwóch przerwy kawowych**, podczas których każdego dnia (tj. przez cztery dni w ww. terminach) zapewni dla 42 osób (dwie sale po 21 osób) ciasto pieczone (min. 100g/osobę), susz cukierniczy (min. 150g/osobę), kawę, herbatę (2 rodzaje), cukier, mleko do kawy, cytrynę, wodę mineralną butelkowaną gazowaną i niegazowaną (0,33l/osobę), 2 rodzaje soków (250ml/osobę). *Zamawiający* wymaga,

żeby przedmiot zamówienia był serwowany w formie szwedzkiego stołu lub na stołach, z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklanek, łyżeczek, termosów z gorącą wodą oraz serwetek jednorazowych. Napoje i posiłki należy wyłożyć na stołach w salach (w **dwóch salach jednocześnie każdego dnia szkolenia**), gdzie prowadzone jest szkolenie. *Zamawiający* nie dopuszcza możliwości zastosowania naczyń jednorazowego użytku przez *Wykonawcę*.

4. *Wykonawca* zapewni **lunch dwudaniowy (dla 42 osób każdego dnia szkolenia, tj. przez cztery dni w terminach o których mowa w pkt. II. 2 )** w formie *szwedzkiego stołu* składający się z menu **na 1 osobę**:

- **I danie:** zupa tradycyjna – porcja 200ml +/- 25ml,
- **II danie:** danie drobiowe, wołowe, wieprzowe lub rybne (porcja mięsa lub ryby min. 150g +/- 10g) + opiekane ziemniaki, frytki lub ryż + 3 rodzaje surówek – łączna waga dania min. 400g +/- 40g.
- **deser**, np. ciasto pieczone (1 porcja/1 osobę),
  - kawa, herbata czarna, owocowa, zielona – do wyboru,
  - mleko do kawy, cukier, cytryna,
- woda mineralna gazowana i niegazowana – w butelkach o pojemności 0,5L (1 na osobę),
- 100% sok owocowy (2 rodzaje) lub kompot – podawane w dzbankach (0,5L na 1 na osobę).

5. Lunch dla uczestników **w każdym z czterech dni szkolenia**, będzie serwowany w siedzibie Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Rzeszowie przy ul. Naruszewicza 11 **w jednej sali**, w godzinach **między 11.00 a 13.00**. *Zamawiający* wymaga, żeby przedmiot zamówienia był serwowany w formie szwedzkiego stołu lub na stołach, z zapewnieniem filiżanek, talerzy, talerzyków, szklanek, sztućców (łyżek, widelców, noży, łyżeczek), termosów z gorącą wodą oraz serwetek jednorazowych. Napoje i posiłki należy wyłożyć na stołach w sali, gdzie prowadzone jest szkolenie. *Zamawiający* nie dopuszcza możliwości zastosowania naczyń jednorazowego użytku przez *Wykonawcę*. *Wykonawca* zobowiązany jest dodatkowo we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia usługi oraz zobowiązany jest po świadczeniu usługi w każdym dniu uprządkować salę, gdzie była ona świadczona.
6. *Zamawiający* zobowiązuje się do przekazania *Wykonawcy* harmonogramu szkolenia najpóźniej na 2 dni przed terminem jego przeprowadzenia, celem dostosowania godzin przeprowadzenia przerwy kawowej oraz lunchu.

7. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport cateringu, kontrolę jego jakości, 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. z 2017, poz. 149 t.j.) oraz ponosi odpowiedzialność za szkody wobec osób trzecich, będące wynikiem naruszenia ww. obowiązków.

**DYREKTOR**  
**Wojewódzkiego Urzędu Pracy**  
**Tomasz Czop**