

ROPS.III.K.510.6.2018

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych obejmujących przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków dla uczestników spotkań prowadzonych w ramach projektu „Kooperacja - efektywna i skuteczna”

Spotkania organizowane są w ramach projektu partnerskiego pt.: „Kooperacja – efektywna i skuteczna” w ramach Osi Priorytetowej II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działania 2.5 Skuteczna pomoc społeczna Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykonawca w ramach **części A** zamówienia zobowiązany będzie do realizacji usługi, której zakres został określony w pkt. I-II:

I. Przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na 1 spotkanie jednodniowe dla Powiatowej Grupy Decydentów z terenu powiatu nowosolskiego dla max 15 osób

- 1) Czas trwania spotkania wynosi 1 dzień. Spotkanie musi odbywać się w dzień roboczy w wymiarze 6h.
- 2) Termin realizacji: **19.09.2018 r.**
- 3) Miejsce realizacji: **na terenie powiatu nowosolskiego.**
- 4) Obowiązki Wykonawcy w związku z realizacją zamówienia:

a) zapewnienie wyżywienia dla każdego uczestnika spotkania składającego się z posiłku obiadowego oraz serwisu kawowego zastrzeżeniem lit. b).

Posiłek obiadowy – zupa, danie główne, min. dwa rodzaje surówek oraz napój (sok owocowy 100% oraz woda mineralna) do każdego obiadu,

Serwis kawowy – dostępny w godzinach trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany w razie potrzeby, obejmujący: kawa, herbata - min. 3 rodzaje, mleko, cukier, cytryna, przekąski: ciastka kruche min. 3 rodzaje, ciasto - min. 2 rodzaje, paluszki, owoce sezonowe – min. 3 rodzaje.

Wykonawca na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego spotkania/konferencji/szkolenia. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.

b) Zapewnienie wyżywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekaze Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. specjalne wyżywienie na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.

c) Odpowiednie przygotowanie miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji. Serwis kawowy będzie dostępny podczas trwania całego spotkania.

d) Dostarczenie wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i werników, dyspenserów do

napojów, termosów itp.)

e) Zapewnienie niezbędnego personelu, który zapewni sprawną obsługę danego wydarzenia.

II. Przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na 1 seminarium jednodniowe dla pracowników instytucji różnych sektorów z terenu powiatu nowosolskiego dla max 50 osób.

1) Czas trwania seminarium wynosi 1 dzień. Seminarium musi odbywać się w dzień roboczy w wymiarze 8h.

2) Termin realizacji: **11.12.2018 r.**

3) Miejsce realizacji: **na terenie powiatu nowosolskiego.**

4) Obowiązki Wykonawcy w związku z realizacją zamówienia:

a) zapewnienie wyżywienia dla każdego uczestnika spotkania składającego się z posiłku obiadowego oraz serwisu kawowego zastrzeżeniem lit. b).

Posiłek obiadowy – zupa, danie główne, min. dwa rodzaje surówek oraz napój (sok owocowy 100% oraz woda mineralna) do każdego obiadu,

Serwis kawowy – dostępny w godzinach trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany w razie potrzeby, obejmujący: kawa, herbata - min. 3 rodzaje, mleko, cukier, cytryna, przekąski: ciastka kruche min. 3 rodzaje, ciasto - min. 2 rodzaje, paluszki, owoce sezonowe – min. 3 rodzaje.

Wykonawca na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego spotkania/konferencji/szkolenia. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.

b) Zapewnienie wyżywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. specjalne wyżywienie na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.

c) Odpowiednie przygotowanie miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji. Serwis kawowy będzie dostępny podczas trwania całego spotkania.

d) Dostarczenie wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i werników, dyspenserów do napojów, termosów itp.)

e) Zapewnienie niezbędnego personelu, który zapewni sprawną obsługę danego wydarzenia.

Wykonawca w ramach **części B** zamówienia zobowiązany będzie do realizacji usługi, której zakres został określony w pkt. I - II:

I. Przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na 1 spotkanie jednodniowe dla Powiatowej Grupy Decydentów z terenu powiatu słubickiego dla max 15 osób.

1) Czas trwania spotkania wynosi 1 dzień. Spotkanie musi odbywać się w dzień roboczy w wymiarze 6h.

2) Termin realizacji: **17.09.2018 r.**

3) Miejsce realizacji: **na terenie powiatu słubickiego.**

4) Obowiązki Wykonawcy w związku z realizacją zamówienia:

a) zapewnienie wyżywienia dla każdego uczestnika spotkania składającego się z posiłku obiadowego oraz serwisu kawowego zastrzeżeniem lit. b).

Posiłek obiadowy – zupa, danie główne, min. dwa rodzaje surówek oraz napój (sok owocowy 100% oraz woda mineralna) do każdego obiadu,

Serwis kawowy – dostępny w godzinach trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany w razie potrzeby, obejmujący: kawa, herbata - min. 3 rodzaje, mleko, cukier, cytryna, przekąski: ciastka kruche min. 3 rodzaje, ciasto - min. 2 rodzaje, paluszki, owoce sezonowe – min. 3 rodzaje.

Wykonawca na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania przedstawi

Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego spotkania/konferencji/szkolenia. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.

b) Zapewnienie wyżywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. specjalne wyżywienie na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.

c) Odpowiednie przygotowanie miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji. Serwis kawowy będzie dostępny podczas trwania całego spotkania.

d) Dostarczenie wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i werników, dyspenserów do napojów, termosów itp.)

e) Zapewnienie niezbędnego personelu, który zapewni sprawną obsługę danego wydarzenia.

II. Przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na 1 seminarium jednodniowe dla pracowników instytucji różnych sektorów z terenu powiatu ślubickiego dla max 50 osób.

1) Czas trwania seminarium wynosi 1 dzień. Seminarium musi odbywać się w dzień roboczy w wymiarze 8h.

2) Termin realizacji: **03.12.2018 r.**

3) Miejsce realizacji: **na terenie powiatu ślubickiego.**

4) Obowiązki Wykonawcy w związku z realizacją zamówienia:

a) zapewnienie wyżywienia dla każdego uczestnika spotkania składającego się z posiłku obiadowego oraz serwisu kawowego zastrzeżeniem lit. b).

Posiłek obiadowy – zupa, danie główne, min. dwa rodzaje surówek oraz napój (sok owocowy 100% oraz woda mineralna) do każdego obiadu,

Serwis kawowy – dostępny w godzinach trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany w razie potrzeby, obejmujący: kawa, herbata - min. 3 rodzaje, mleko, cukier, cytryna, przekąski: ciastka kruche min. 3 rodzaje, ciasto - min. 2 rodzaje, paluszki, owoce sezonowe – min. 3 rodzaje.

Wykonawca na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego spotkania/konferencji/szkolenia. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.

b) Zapewnienie wyżywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. specjalne wyżywienie na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.

c) Odpowiednie przygotowanie miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji. Serwis kawowy będzie dostępny podczas trwania całego spotkania.

d) Dostarczenie wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i werników, dyspenserów do napojów, termosów itp.)

e) Zapewnienie niezbędnego personelu, który zapewni sprawną obsługę danego wydarzenia.

Wykonawca w ramach **części C** zamówienia zobowiązany będzie do realizacji usługi, której zakres został określony w pkt. I-II:

I. Przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na 1 spotkanie jednodniowe dla Powiatowej

Grupy Decydentów z terenu powiatu strzelecko-drezdeneckiego dla max 15 osób

- 1) Czas trwania spotkania wynosi 1 dzień. Spotkanie musi odbywać się w dzień roboczy w wymiarze 6h.
- 2) Termin realizacji: **18.09.2018 r.**
- 3) Miejsce realizacji: **na terenie powiatu strzelecko-drezdeneckiego.**
- 4) Obowiązki Wykonawcy w związku z realizacją zamówienia:
 - a) zapewnienie wyżywienia dla każdego uczestnika spotkania składającego się z posiłku obiadowego oraz serwisu kawowego zastrzeżeniem lit. b).
 - Posiłek obiadowy** – zupa, danie główne, min. dwa rodzaje surówek oraz napój (sok owocowy 100% oraz woda mineralna) do każdego obiadu,
 - Serwis kawowy** – dostępny w godzinach trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany w razie potrzeby, obejmujący: kawa, herbata - min. 3 rodzaje, mleko, cukier, cytryna, przekąski: ciastka kruche min. 3 rodzaje, ciasto - min. 2 rodzaje, paluszki, owoce sezonowe – min. 3 rodzaje.
 - Wykonawca na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego spotkania/konferencji/szkolenia. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.
 - b) Zapewnienie wyżywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. specjalne wyżywienie na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.
 - c) Odpowiednie przygotowanie miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji. Serwis kawowy będzie dostępny podczas trwania całego spotkania.
 - d) Dostarczenie wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i werników, dyspenserów do napojów, termosów itp.)
 - e) Zapewnienie niezbędnego personelu, który zapewni sprawną obsługę danego wydarzenia.

II. Przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na **1 seminarium jednodniowe dla pracowników instytucji różnych sektorów z terenu powiatu strzelecko-drezdeneckiego dla max 50 osób.**

- 1) Czas trwania seminarium wynosi 1 dzień. Seminarium musi odbywać się w dzień roboczy w wymiarze 8h.
- 2) Termin realizacji: **10.12.2018 r.**
- 3) Miejsce realizacji: **na terenie powiatu strzelecko-drezdeneckiego.**
- 4) Obowiązki Wykonawcy w związku z realizacją zamówienia:
 - a) zapewnienie wyżywienia dla każdego uczestnika spotkania składającego się z posiłku obiadowego oraz serwisu kawowego zastrzeżeniem lit. b).
 - Posiłek obiadowy** – zupa, danie główne, min. dwa rodzaje surówek oraz napój (sok owocowy 100% oraz woda mineralna) do każdego obiadu,
 - Serwis kawowy** – dostępny w godzinach trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany w razie potrzeby, obejmujący: kawa, herbata - min. 3 rodzaje, mleko, cukier, cytryna, przekąski: ciastka kruche min. 3 rodzaje, ciasto - min. 2 rodzaje, paluszki, owoce sezonowe – min. 3 rodzaje.
 - Wykonawca na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego spotkania/konferencji/szkolenia. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.
 - b) Zapewnienie wyżywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający

przekazać Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. specjalne wyżywienie na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.

c) Odpowiednie przygotowanie miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji. Serwis kawowy będzie dostępny podczas trwania całego spotkania.

d) Dostarczenie wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i werników, dyspeczerów do napojów, termosów itp.)

e) Zapewnienie niezbędnego personelu, który zapewni sprawną obsługę danego wydarzenia.

Wykonawca w ramach **części D** zamówienia zobowiązany będzie do realizacji usługi, której zakres został określony w pkt. I:

I. Przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na 1 spotkanie jednodniowe dla Regionalnej Grupy Refleksyjnej dla max 20 osób

1) Czas trwania spotkania wynosi 1 dzień. Spotkanie musi odbywać się w dzień roboczy w wymiarze 8h.

2) Termin realizacji: **01.10.2018 r.**

3) Miejsce realizacji: **Miasto Zielona Góra.**

4) Obowiązki Wykonawcy w związku z realizacją zamówienia:

a) zapewnienie wyżywienia dla każdego uczestnika spotkania składającego się z posiłku obiadowego oraz serwisu kawowego zastrzeżeniem lit. b).

Posiłek obiadowy – zupa, danie główne, min. dwa rodzaje surówek oraz napój (sok owocowy 100% oraz woda mineralna) do każdego obiadu,

Serwis kawowy – dostępny w godzinach trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany w razie potrzeby, obejmujący: kawa, herbata - min. 3 rodzaje, mleko, cukier, cytryna, przekąski: ciastka kruche min. 3 rodzaje, ciasto - min. 2 rodzaje, paluszki, owoce sezonowe – min. 3 rodzaje.

Wykonawca na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego spotkania/konferencji/szkolenia. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.

b) Zapewnienie wyżywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekazać Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. specjalne wyżywienie na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.

c) Odpowiednie przygotowanie miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji. Serwis kawowy będzie dostępny podczas trwania całego spotkania.

d) Dostarczenie wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i werników, dyspeczerów do napojów, termosów itp.)

e) Zapewnienie niezbędnego personelu, który zapewni sprawną obsługę danego wydarzenia.