Załącznik nr 1

ROPS.III.K.510.6.2020

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług 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

Wspólny słownik zamówień (CPV)

Kod CPV
55520000-1
Nazwa kodu CPV
Usługi dostarczania posiłków
Dodatkowe przedmioty zamówienia
55320000-9 Usługi podawania posiłków,
55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków,
55521200-0 Usługi dowożenia posiłków

Część A

Wykonawca w ramach **części A** zamówienia zobowiązany będzie do realizacji usługi, której zakres został określony w pkt. I:
I. Przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na **1 spotkanie jednodniowe dla Powiatowej Grupy Decydentów z terenu powiatu nowosolskiego dla 15 osób.**
1) Czas trwania spotkania wynosi 6 godzin.
2) Termin realizacji: **21.05.2020 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 z 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– min. 2 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 przekaże 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 prawidłowej realizacji usługi (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników, dyspeczerów do napojów, termosów itp.)

e) Posiłki powinny być podawane na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych.

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

g) Zapewnienie usługi sprzątania pomieszczenia gdzie świadczona była usługa.

Część B

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

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

1) Czas trwania spotkania wynosi 6 godzin.
2) Termin realizacji: **27.05.2020 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 z 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– min. 2 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 przekaże 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 prawidłowej realizacji usługi (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników,

dyspeczerów do napojów, termosów itp.)
e) Posiłki powinny być podawane na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych.
f) Zapewnienie niezbędnego personelu, który zapewni sprawną obsługę danego wydarzenia.
g) Zapewnienie usługi sprzątania pomieszczenia gdzie świadczona była usługa.

Część C

Wykonawca w ramach **części C** zamówienia zobowiązany będzie do realizacji usługi, której zakres został określony w pkt. I:
I. Przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na **1 spotkanie jednodniowe dla Powiatowej Grupy Decydentów z terenu powiatu strzelecko-drezdeneckiego dla 15 osób.**
1) Czas trwania spotkania wynosi 6 godzin.
2) Termin realizacji: **19.05.2020 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 z 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– min. 2 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 przekaże 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 prawidłowej realizacji usługi (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników, dyspeczerów do napojów, termosów itp.)
e) Posiłki powinny być podawane na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych.
f) Zapewnienie niezbędnego personelu, który zapewni sprawną obsługę danego wydarzenia.
g) Zapewnienie usługi sprzątania pomieszczenia gdzie świadczona była usługa.

Część D

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 jednodniowe spotkanie dla Regionalnej Grupy Refleksyjnej dla 20 osób.**
1) Czas trwania spotkania wynosi 8 godzin.
2) Termin realizacji: **17.06.2020 r.**
3) Miejsce realizacji: **woj. lubuskie, 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 z 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– min. 2 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 przekaże 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 prawidłowej realizacji usługi (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników, dyspeczerów do napojów, termosów itp.)

e) Posiłki powinny być podawane na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych.

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

g) Zapewnienie usługi sprzątania pomieszczenia gdzie świadczona była usługa.