Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego (Istotnych warunków zamówienia)
Znak sprawy: OR-IV.272.2.1.2019

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na dostarczeniu do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie cateringu na cztery spotkania Podkarpackiej Rady Innowacyjności.

Planowane jest przeprowadzenie 4 spotkań w okresie od stycznia do grudnia 2019r. (okres obowiązywania umowy nie dłużej niż do 20 grudnia 2019r.) w dniach od poniedziałku do piątku. Pierwsze spotkanie odbędzie się 18 stycznia 2019 r. Konkretne daty kolejnych spotkań zostaną przedstawione Wykonawcy 2 tygodnie przed każdym spotkaniem. Zamawiający zobowiązuje się nie później niż na 2 dni przed każdym planowanym terminem rozpoczęcia spotkania PRI do potwierdzenia ostatecznej liczby uczestników. Zamawiający poinformuje Wykonawcę drogą e-mailową lub telefoniczną o ostatecznej liczbie uczestników.

Przedmiot zamówienia obejmuje dzienny serwis kawowy w systemie ciągłym dla maksymalnie 140 osób podczas czterech spotkań (ok. 35 osób na każdym spotkaniu), zawierający:

- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, butelkowana min 300 ml (butelki plastikowe – 2szt. na osobę),
- świeżo parzona, gorąca kawa z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeń,
- herbata - co najmniej 4 rodzaje w torebkach,
- cukier w saszetkach (5 g): biały i trzcinowy po 1 saszetce każdego rodzaju na osobę,
- mleko do kawy (3,2 %), cytryna pokrojona w plastry – bez ograniczeń
- kanapki typu tartinki – mięsne i wegetariańskie, min. 4 tartinki na osobę
- ciastka/ wyroby cukiernicze (100 g na osobę)

Serwis kawowy powinien być przygotowany na minimum pół godziny przed każdym spotkaniem, dostępny przez cały czas ich trwania w godz. ok. 9.00 – 15.00. Wykonawca w ramach serwisu kawowego zapewni: filiżanki na kawę/herbatę, metalowe łyżeczki, nakrycie stołów (białe obrusy), serwetki jednorazowe. Zimne napoje serwowane będą w szklankach. Tartinki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawa w zakresie Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 r. poz.1541 z późn. zm.).

Za podane potrawy odpowiada Wykonawca.

Zamawiający dopuszcza zwiększenie ilości spotkań zakładając, że ilość osób korzystających z usługi cateringowej podczas wszystkich spotkań nie przekroczy liczby 140.

Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy wynagrodzenie za ilość osób zgłoszonych nie później niż na 2 dni przed danym spotkaniem.

Koszty wyżywienia zostaną wyliczone zgodnie z cenami jednostkowymi przedstawionymi w ofercie Wykonawcy.

Pozostałe wymagania

a) Zamawiający zastrzega sobie prawo do współdecydowania i kontroli sposobu realizacji zamówienia na każdym jego etapie i oczekuje od Wykonawcy pełnej współpracy w zakresie:

- utrzymywania stałego kontaktu (wyznaczenie osoby do kontaktu roboczego, telefonicznego, poprzez e-mail)
- przekazywania na każdą prośbę Zamawiającego dodatkowej, pełnej informacji o stanie realizacji zamówienia,
- konsultowania z zamawiającym wszelkich innych istotnych kwestii związanych z realizacją zamówienia.