**Załącznik nr 1**

ROPS.III.K.510.1.2019

**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*

**Część A**

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 **2 jednodniowe spotkania dla Powiatowej Grupy Decydentów z terenu powiatu nowosolskiego dla max 15 osób każde**

1) Czas trwania spotkania wynosi 1 dzień. Spotkania muszą odbywać się w dzień roboczy   
 w **wymiarze 6h.**

2) Termin realizacji: I spotkanie – **13.02.2019r.**

II spotkanie – **16.05.2019r.**

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 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, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników, dyspeczerów 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: **27.02.2019r.**

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

**Część B**

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 **2 jednodniowe spotkania dla Powiatowej Grupy Decydentów z terenu powiatu słubickiego dla max 15 osób każde.**

1) Czas trwania spotkań wynosi 1 dzień. Spotkania muszą odbywać się w dzień roboczy   
 w **wymiarze 6h.**

2) Termin realizacji**:** I spotkanie **- 14.02.2019r.**

II spotkanie **– 14.06.2019r.**

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 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, do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników, dyspeczerów 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 słubickiego dla max 50 osób.**

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

2) Termin realizacji: **25.02.2019 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 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, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników, dyspeczerów do napojów, termosów itp.)

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

**Część C**

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 **2 jednodniowe spotkania dla Powiatowej Grupy Decydentów z terenu powiatu strzelecko-drezdeneckiego dla max 15 osób każde.**

1) Czas trwania spotkań wynosi 1 dzień. Spotkana muszą odbywać się w dzień roboczy  
 w **wymiarze 6h.**

2) Termin realizacji: I spotkanie - **15.02.2019r.**

II spotkanie – **14.05.2019r.**

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 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, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników, dyspeczerów 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: **26.02.2019 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 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, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników, dyspeczerów do napojów, termosów itp.)

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

**Część D**

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

**I.** Przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na **3 jednodniowe spotkania dla Regionalnej Grupy Refleksyjnej dla max 20 osób**

1) Czas trwania spotkań wynosi 1 dzień. Spotkania muszą odbywać się w dzień roboczy   
w **wymiarze 8h.**

2) Termin realizacji: I spotkanie **– 30.01.2019r.**

II spotkanie **– 12.06.2019r.**

III spotkanie **– 16.10.2019r.**

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 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)** Odpowiednie przygotowanie miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników, dyspeczerów do napojów, termosów itp.)

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

**II**. Przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na **1 jednodniowe spotkanie konsultacyjne dla max 100 osób.**

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

2) Termin realizacji: **18.03.2019 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 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, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników, dyspeczerów do napojów, termosów itp.)

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