

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, dostarczanie i podawanie artykułów i produktów spożywczych na narady, szkolenia oraz innego rodzaju spotkania organizowane i odbywające się w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie w następujących lokalizacjach:
 - 1) al. Cieplińskiego 4
 - 2) ul. Towarnickiego 3a
 - 3) ul. Lisa Kuli 13
2. **Zgodnie z art. 29 ust. 3a – ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający wymaga aby wszelkie czynności podejmowane przez Wykonawcę i związane z dostarczaniem i podawaniem przedmiotu umowy wykonywane były przez pracowników zatrudnionych na podstawie umowy o pracę (art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy).**
3. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) przygotowania, dowozu i podawania posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie,
 - 2) świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - 3) przestrzegania obowiązujących przepisów prawa w zakresie Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.),
 - 4) przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
 - 5) świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowanych, serwetek papierowych i materiałów, obrusów materiałowych,
 - 6) estetycznego podawania posiłków,
 - 7) gorące posiłki muszą być serwowane z podgrzewacza typu Bemar,
 - 8) obsługa kelnerska do nakładania posiłków w trakcie obiadu (co najmniej 1 kelner na - każde 40 osób), do zbierania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco i po zakończeniu spotkania.

Lp.	Artykuły i produkty spożywcze	Ilość
1.	Kawa rozpuszczalna 200 ml (saszetka 2g) z cukrem w saszetkach (2x5g) i śmietanką w płynie (2x10g)	17 988 szt.
2.	Herbata 200 ml (ekspresowa w torebkach ze sznureczkiem w kopertach) z cukrem w saszetkach (2x5g) i sokiem cytrynowym w saszetkach (1x4ml)	13 318 szt.

3.	Woda mineralna gazowana 500 ml	10 093 szt.
4.	Woda mineralna niegazowana 500 ml	10 833 szt.
5.	Napój owocowy niegazowany 250 ml	11 690 szt.
6.	Paluszki słone (porcja 70g)	3 208 porcji
7.	Paluszki z sezamem (porcja 70g)	2 503 porcji
8.	Ciastka kruche mix (porcja 200g)	6 673 porcji
9.	Drożdżówka 110 g	1 940 szt.
10.	Kanapki tartinki bankietowe (4 rodzaje do wyboru)	20 015 szt.
11.	Koreczki (minimum 5 składników np.: kabanos, ser żółty, papryka, oliwki, ogórek konserwowy)	3 766 szt.
12.	Zupa strogonow 280 ml z pieczywem 100 g	1 520 porcji
13.	Gulasz po węgiersku 280 ml z pieczywem 100g	1 050 porcji
14.	Zupa żurek 280 ml z pieczywem 100 g	460 porcji
15.	Zupa krem z brokułów podawana z grzankami czosnkowymi 250 ml	360 porcji
16.	Zupa krem z pomidorów z dodatkiem bazylii i świeżych ziół 250 ml	590 porcji
17.	Zupa grzybowa 280 ml z pieczywem 100 g	380 porcji
18.	Pierogi (ruskie, z kapustą, z mięsem) porcja -10 szt.	1 310 porcji
19.	Zestaw obiadowy Nr 1: ryż zapiekany -120 g, filet z kurczaka faszerowany pieczarkami i serem z sosem pieczarkowym -120 g (100g mięsa +20g sosu), zestaw surówek (3 rodzaje) – 150g	850 zestawów
20.	Zestaw obiadowy nr 2: ziemniaki -200g, schab pieczony w ciemnym sosie -120 g (100g mięsa +20G sosu), zestaw surówek (3 rodzaje) – 150g	780 zestawów
21.	Zestaw obiadowy nr 3: ziemniaki -200g, roladka wieprzowa z dodatkiem mięsa wołowego faszerowana serem ricotta i pieczarkami w sosie własnym 130 g (110g mięsa +20g sosu), zestaw surówek (3 rodzaje) – 150 g	1 000 zestawów
22.	Zestaw obiadowy nr 4: filet rybny (miruna lub dorsz) 120 g +warzywa 200g	310 zestawów
23.	Zestaw obiadowy nr 5: ziemniaki 200g, grillowany filet z łososia 120g +zestaw surówek (3 rodzaje) – 150g	490 zestawów
24.	Szarlotka 100g	1 995 szt.
25.	Sernik 100g	2 350 szt.