Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu
Znak sprawy: OR-IV.272.2.58.2018

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

I. <u>Przedmiot zamówienia:</u> Zapewnienie usługi cateringowej świadczonej podczas XV stacjonarnego posiedzenia Komitetu Monitorującego RPO WP 2014-2020.

II. Organizacja posiedzenia:

1. Posiedzenie odbędzie się w dniu **20 grudnia 2018 r.**
2. Spotkanie odbywać się będzie w godzinach pracy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego, z zastrzeżeniem, że posiedzenie może nie zakończyć się do godziny 15:30. Przewidywany czas trwania spotkania to 10:00 – 16:00.
3. Miejscem posiedzenia będzie **Sala Audytoryjna im. płk. Łukasza Cieplińskiego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie, al. Łukasza Cieplińskiego 4, 35-010 Rzeszów**.
4. Przewidywana liczba uczestników posiedzenia to **70 osób.**

III. Wyżywienie – zadania wykonawcy:

1. Przygotowanie, dowóz i podawanie posiłków w dniu wskazanym przez Zamawiającego oraz w miejscu i sali, w której będzie odbywało się spotkanie;
2. Świadczenie usługi cateringowej musi odbywać się wyłącznie przy użyciu świeżych produktów dostępnych na rynku, które spełniają normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Dostarczone produkty żywnościowe powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Posiłki muszą zostać przygotowane w dniu ich dostarczenia;
3. Zapewnienie obsługi kelnerskiej do podawania posiłków (2 osoby), do zbierania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco i po zakończeniu spotkania. Osoby odpowiedzialne za podawanie posiłków powinny obsługiwać spotkanie w stroju zgodnym ze standardami obsługi kelnerskiej;
4. Zapewnienie nakrycia dwóch stołów pod bufet kawowy o wymiarach 210 cm x 160 cm białym obrusem. Stoły pod bufet zapewnia Zamawiający;
5. Zapewnienie serwetek jednorazowych, sztućców ze stali nierdzewnej, jednolitej, białej porcelany i szkła (m.in. filiżanek, literatek, talerzy, talerzyków deserowych, otwieraczy do napoi). Zamawiający nie dopuszcza naczyń ani sztućców jednorazowego użytku;
6. Zapewnienie stolików koktajlowych do konsumpcji na stojąco wraz z obrusem i kurtyną lub pokrowcem – min. 8 szt. oraz dekoracji na stoliki (żywe, cięte kwiaty).

7. Posprzątanie miejsca świadczenia usługi cateringowej po zakończeniu spotkania;
8. Przygotowanie nakrycia stołów, stolików koktajlowych oraz kompletną (jw.) zastawę stołową na co najmniej godzinę przed rozpoczęciem posiedzenia. Agenda spotkania przekazana zostanie do Wykonawcy na co najmniej 3 dni kalendarzowe przed terminem posiedzenia Komitetu);
9. Zapewnienie cateringu zgodnie z wykazem w postaci:
   a) bufet kawowy (serwis kawowy ciągły w godz. 10:00 – 16:00, gotowość od godz. 09:00, serwowany w holu przed wejściem na Salę Audytoryjną):
   - świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresu ciśnieniowego (2 szt. ekspresów ciśnieniowych) – bez limitu. Ekspresy do kawy powinny znajdować się na stołach pod bufet kawowy wraz z kompletną zastawą stołową i być dostępne dla uczestników spotkania przed rozpoczęciem oraz w trakcie jego trwania,
   - herbata w torebkach – 2 rodzaje: (zwykła i owocowa), wrzątek do herbaty,
   - cytryna pokrojona w plasterki,
   - cukier biały w saszetkach, mleko do kawy podawane w dzbanuszkach,
   - woda mineralna gazowana i niegazowana – podawana w butelkach szklanych o pojemności 300 ml
   - dwa rodzaje soków naturalnych (jabłkowy, pomarańczowy) – podawane w dzbankach,
   - wyroby cukiernicze: 2 rodzaje ciast typu domowego wypieku,
   - kanapki tartinki bankietowe – mięsne i bezmięsne,
   b) lunch (godzina do uzgodnienia z Wykonawcą) w formie szwedzkiego stołu obejmujący potrawy:
   - barszcz czerwony z mini pasztecikami z kapustą i grzybami,
   - zestaw obiadowy 1 (roladki z indyka faszerowane suszonymi pomidorami i mozzarellą, opiekane ziemniaczki, zestaw surówek – z marchewki i białej kapusty),
   - zestaw obiadowy 2 (gołąbki z ryżem i pieczarkami z sosem pomidorowym).
10. Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 63 C. Dania powinny być serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach.
11. Wszystkie potrawy podawane na zimno muszą zostać przygotowane (tzn. ułożone na tacach) do bezpośredniego spożycia. Natomiast potrawy na ciepło powinny być podane w trakcie przerwy na lunch.
12. Za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu przedmiotu zamówienia winę ponosi Wykonawca.

Wykaz wyżywienia:

MENU	Wielkość zamówienia
Przewidywana liczba osób	70 osób
Świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresu	nielimitowana

Świeże mleko (3,2%) do kawy podawane w dzbanuszkach o pojemności 0,5 l	2 l
Herbata (2 rodzaje: zwykła i owocowa), wrzątek do herbaty	2 rodzaje x 25 szt. (każda) = 50 szt.
Cukier biały w saszetkach 2 g	60 szt.
Świeża cytryna (pokrojona w plasterki)	4 szt.
Woda mineralna – gazowana w butelkach szklanych o pojemności 300 ml	30 szt.
Woda mineralna – niegazowana w butelkach szklanych o pojemności 300 ml	30 szt.
Sok naturalny, jabłkowy - podawany w dzbankach	5 l
Sok naturalny, pomarańczowy – podawany w dzbankach	5 l
2 rodzaje ciast typu domowego wypieku tj. piernik (1 porcja – 120 g), sernik wiedeński (1 porcja - 120 g) – w równych proporcjach	2 x 30 szt. (każdy) = 60 szt.
Kanapki tartinki bankietowe - 2 rodzaje (serwowane na bagietce – mięsne i bezmięsne). Porcja o gramaturze minimum 50 g. Składniki: serek kremowy, szynka, rukola, sałata zielona, łosoś wędzony, papryka czerwona, pomidor, ogórek. Każda tartinka powinna zawierać 4 różne składniki wg. zestawów poniżej: Zestaw 1 – serek kremowy, rukola, łosoś wędzony, pomidor, Zestaw 2 – sałata zielona, szynka, papryka czerwona, ogórek.	2 x 50 szt. = 100 szt.
Barszcz czerwony (1 porcja 250 ml) + mini paszteciki z kapustą i grzybami (1 porcja – 2 paszteciki)	35 porcji
Zestaw obiadowy 1 – roladki z indyka faszerowane suszonymi pomidorami i mozzarellą (150 g), opiekane ziemniaczki (150 g), zestaw surówek: z marchewki (100 g) i białej kapusty (100g)	40 porcji
Zestaw obiadowy 2 – gołąbki z ryżem i pieczarkami z sosem pomidorowym (1 porcja – 2 gołąbki)	40 porcji

IV. Ogólne warunki:

1. Zamawiający zobowiązuje się do zapewnienia stołów pod bufet kawowy, o których mowa w pkt III ppkt 4.
2. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy realizowania Zamówienia z należytą starannością, zaangażowaniem oraz profesjonalnego podejścia do jego wykonywania.
3. Wykonawca ma obowiązek konsultować, wprowadzać wszystkie uzgodnione uwagi zgłaszane przez Zamawiającego do świadczonej usługi będącej przedmiotem niniejszego zamówienia.
4. Realizacja zamówienia będzie oceniana i weryfikowana pod względem zgodności z SOPZ.