

Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego (Istotnych warunków zamówienia)

Znak sprawy: OR-IV.272.2.18.2019

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

I. Przedmiot zamówienia: Zapewnienie usługi cateringowej świadczonej podczas II spotkania Regionalnej Grupy Roboczej Interesariuszy w ramach projektu OUR WAY.

II. Cel posiedzenia: Głównym celem II spotkania Regionalnej Grupy Roboczej Interesariuszy zaangażowanych w realizację projektu OUR WAY (Nr PGI05077), finansowanego w ramach Programu Interreg Europa 2014-2010, jest identyfikacja dobrych praktyk w regionie i określenie głównych przeszkód w rozwoju zielonych szlaków GREENWAYS.

III. Organizacja posiedzenia:

1. Posiedzenie odbędzie się w dniu 10 kwietnia 2019 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 09:00 – 14:00.
3. Miejscem posiedzenia będzie Sala Nr 212 (II piętro) Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie, al. Łukasza Cieplińskiego 4, 35-010 Rzeszów.
4. Przewidywana liczba uczestników posiedzenia to 30 osób. Zamawiający zobowiązuje się dostarczyć ostateczną liczbę korzystających z ww. usługi najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem spotkania. Koszty wyżywienia zostaną wyliczone zgodnie z cenami jednostkowymi przedstawionymi w ofercie Wykonawcy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zapłaty za usługę gastronomiczną, faktycznej liczby uczestników spotkania.

IV. 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 80 cm x 200 cm białym obrusem. Stoły pod bufet zapewnia Zamawiający;
5. Zapewnienie serwetek jednorazowych, sztuczków ze stali nierdzewnej, jednolitej, białej porcelany i szkła (m.in. filiżanek, literatek, talerzy, talerzyków deserowych, otwieraczy do napoi). Zamawiający nie dopuszcza naczyń ani sztuczków jednorazowego użytku;
6. Posprzątanie miejsca świadczenia usługi cateringowej po zakończeniu spotkania;
7. 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 2 dni kalendarzowe przed terminem posiedzenia Grupy);
8. Zapewnienie cateringu zgodnie z wykazem w postaci:
 - a) bufet kawowy (serwis kawowy ciągły w godz. 9:00 – 14:00, gotowość od godz. 08:30, serwowany w Sali nr 212):
 - świeżo parzona naturalna kawa z ekspresu ciśnieniowego (1 szt.) – bez limitu. Ekspres do kawy powinny znajdować się na stołach pod bufet kawowy wraz z kompletną zastawą stołową i być dostępny 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 typu tartinki – mięsne i wegetariańskie, min. 2 szt. na osobę.
 - b) lunch (godzina do uzgodnienia z Wykonawcą) w formie szwedzkiego stołu obejmujący potrawy:
 - zupa pieczarkowa z groszkiem ptysiovym,
 - zestaw obiadowy: bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym, opiekane ziemniaczki, zestaw surówek – z marchewki i białej kapusty,
9. Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 63 °C. Dania powinny być serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bismarach.
10. Wszystkie potrawy podawane na zimno muszą zostać przygotowane (tzn. ułożone na tacach) do bezpośredniego spożycia. Natomiast potrawy na ciepło powinny być podane po zakończeniu spotkania.

11. Za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu przedmiotu zamówienia winę ponosi Wykonawca.

Wykaz wyżywienia:

MENU	Wielkość zamówienia
Przewidywana liczba osób	30 osób
Świeżo parzona naturalna kawa z ekspresu	nielimitowana
Świeże mleko (3,2%) do kawy podawane w dzbanuszkach o pojemności 0,5 l	1 l
Herbata (2 rodzaje: zwykła i owocowa), wrzątek do herbaty	2 rodzaje x 20 szt. (każda) = 40 szt.
Cukier biały w saszetkach 2 g	60 szt.
Świeża cytryna (pokrojona w plasterki)	4 szt.
Woda mineralna – <u>gazowana w butelkach szklanych</u> o pojemności 300 ml	20 szt.
Woda mineralna – <u>niegazowana w butelkach szklanych</u> o pojemności 300 ml	30 szt.
Sok naturalny, jabłkowy - podawany w dzbankach	2 l
Sok naturalny, pomarańczowy – podawany w dzbankach	2 l
2 rodzaje ciast typu domowego wypieku tj. sernik wiedeński (1 porcja – 120 g), szarlotka (1 porcja - 120 g) – w równych proporcjach	2 x 30 szt. (każdy) = 60 szt.
Kanapki tartinki bankietowe - 2 rodzaje (serwowane na bagietce). Porcja o gramaturze minimum 50 g. Składniki: serek kremowy, ser żółty, 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, ser żółty, papryka czerwona, ogórek.	2 x 30 szt. = 60 szt.

Zupa pieczarkowa z groszkiem ptysiowym (1 porcja 250 ml)	30 porcji
Zestaw obiadowy: bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym (150 g), opiekane ziemniaczki (150 g), zestaw surówek: z marchewki (100 g) i białej kapusty (100g)	30 porcji

V. Ogólne warunki:

1. Zamawiający zobowiązuje się do zapewnienia stołów pod bufet kawowy, o których mowa w pkt IV 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.