

Załącznik nr 3 do ogłoszenia o zamówieniu (Istotnych warunków zamówienia) znak sprawy:
OR-IV.272.2.1.2020

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

I. Przedmiot zamówienia: zapewnienie usługi cateringowej świadczonej podczas posiedzeń Komitetu Monitorującego Regionalny Program Operacyjny Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 w 2020 roku.

II. Organizacja spotkań:

1. Planowane jest zorganizowanie 4 jednodniowych, stacjonarnych posiedzeń KM RPO WP 2014-2020 w okresie od dnia udzielenia zamówienia do 18 grudnia 2020 r. Pierwsze posiedzenie Komitetu Monitorującego w 2020 r. planowane jest na 19 lutego.
2. Posiedzenia odbywać się będą w godzinach pracy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego, z zastrzeżeniem, że mogą nie zakończyć się do godziny 15:30. Przewidywany czas trwania posiedzeń to 10:00 – 16:00.
3. Miejscem posiedzeń będzie **Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie, al. Łukasza Cieplińskiego 4, 35-010 Rzeszów.**
4. Podczas każdego posiedzenia zapewniony ma zostać obiad oraz bufet kawowy.
5. Przewidywana liczba uczestników jednego posiedzenia to **70 osób**.
6. Wykonawca będzie wykonywał przedmiot zamówienia na podstawie oddzielnych zamówień, składanych każdorazowo przez Zamawiającego na min. 14 dni przed organizacją każdego posiedzenia.
7. Zamówienia, o których mowa w ust. 6 zawierać będą:
 - datę, miejsce i orientacyjne godziny posiedzenia,
 - liczbę uczestników,
 - zapotrzebowanie ilościowo- rodzajowe na obiad,
 - zapotrzebowanie ilościowo- rodzajowe na bufet kawowy.

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 posiedzenie;
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, sztuców ze stali nierdzewnej, jednolitej, białej porcelany i szkła (m.in. filiżanek, literatek, talerzy, talerzyków deserowych, otwieraczy do napojów). Zamawiający nie dopuszcza naczyń ani sztuców jednorazowego użytku;
6. Zapewnienie stolików koktajlowych do konsumpcji na stojąco wraz z obrusem i kurtyną lub pokrowcem – min. 8 szt.;
7. Zapewnienie dekoracji florystycznej na stołach bufetowych i stolikach koktajlowych. Zamawiający nie dopuszcza sztucznych kwiatów;
8. Posprzątanie miejsca świadczenia usługi cateringowej po zakończeniu spotkania;
9. Przygotowanie nakrycia stołów, stolików koktajlowych oraz kompletną (jw.) zastawę stołową wraz z bufetem kawowym zgodnie z zamówieniem ilościowo-rodzajowym na co najmniej godzinę przed rozpoczęciem posiedzenia. 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;
10. Obiad zgodnie z zamówieniem ilościowo-rodzajowym powinien zostać podany w formie szwedzkiego stołu na godzinę uzgodnioną z Wykonawcą;
11. Dania na ciepło powinny być serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bismarckach. Serwowane dania obiadowe powinny być podpisane.
12. 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 obiad lub po zakończeniu spotkania.
13. Za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu przedmiotu zamówienia winę ponosi Wykonawca;
14. Agenda spotkania przekazana zostanie do Wykonawcy na co najmniej 3 dni kalendarzowe przed terminem posiedzenia Komitetu.

Wykaz wyżywienia:

Lp.	Artykuły i produkty spożywcze	Łączne zapotrzebowanie ilościowo -rodzajowe
1.	Świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresu	nielimitowana
2.	Świeże mleko (3,2%) do kawy podawane w dzbanuszkach o pojemności 0,5 l	8 l
3.	Herbata – co najmniej 2 rodzaje - w torebkach, wrzątek do herbaty	200 szt.
4.	Cukier biały w saszetkach 2 g	200 szt.
5.	Świeża cytryna (pokrojona w plasterki)	16 szt.
6.	Woda mineralna – <u>gazowana w butelkach szklanych</u> o pojemności 300 ml	100 szt.
7.	Woda mineralna – <u>niegazowana w butelkach szklanych</u> o pojemności 300 ml	100 szt.
8.	Sok owocowy - <u>jabłkowy</u> – w butelkach szklanych o pojemności 300 ml	60 szt.
9.	Sok owocowy - <u>pomarańczowy</u> – w butelkach szklanych o pojemności 300 ml	60 szt.
10.	Szarlotka – 120 g	60 szt.
11.	Sernik – 120 g	60 szt.
12.	Wuzetka – 120 g	60 szt.
13.	Mini rogaliki drożdżowe lub półfrancuskie z nadzieniem owocowym np. wiśniowym	60 szt.
14.	Muffinki czekoladowe	60 szt.
15.	Krucze babeczki z kremem i owocami	60 szt.
16.	Proziaki z masłem pietruszkowo- czosnkowym	80 szt.
17.	Proziaki z masłem, rukolą i szynką parmeńską	80 szt.
18.	Mini kanapeczki bankietowe – <u>mięsne</u> - składające się z minimum 4 składników, wykonane z pieczywa jasnego i ciemnego np. z wędliną, serem, warzywami sezonowymi.	80 szt.
19.	Mini kanapeczki bankietowe – <u>wegetariańskie</u> - składające się z minimum 4 składników, wykonane z pieczywa jasnego i ciemnego np. z serem, rybą, warzywami sezonowymi.	80 szt.
20.	Żurek po staropolsku z wędzoną kielbasą (1 porcja – 250 ml)	35 porcji
21.	Krem pomidorowy ze świeżych pomidorów z bazylią i grzankami (1 porcja – 250 ml)	35 porcji

22.	Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym (1 porcja – 250 ml)	35 porcji
23.	Krem z zielonych warzyw z grzankami czosnkowymi (1 porcja – 250 ml)	35 porcji
24.	Zestaw obiadowy 1 – karkówka w sosie pieczeniowym (150 g), puree ziemniaczane (100 g), zestaw surówek: buraczki (70 g), surówka z selera (70 g), surówka Colesław (70 g)	40 porcji
25.	Zestaw obiadowy 2 – filet z piersi kurczaka zapiekany z serem żółtym i ananasem (150 g), ziemniaki z wody z koperkiem (100 g), grillowane warzywa (100 g), zestaw surówek: surówka z kapusty pekińskiej (70 g), surówka z marchewki (70 g)	30 porcji
26.	Zestaw obiadowy 3 – polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym (150 g), kluski śląskie (150 g), zestaw surówek: surówka z czerwonej kapusty (70 g), surówka z selera (70 g), surówka Colesław (70 g)	40 porcji
27.	Zestaw obiadowy 4 – kotlet de volaille (150 g), puree ziemniaczane (100 g), grillowane warzywa (100 g), zestaw surówek: surówka z marchewki (70 g), buraczki (70 g)	30 porcji
28.	Zestaw obiadowy 5 – pierogi, 3 rodzaje: mix w równych proporcjach: ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem i serem feta - okraszone cebulką z masłem (1 porcja = 9 pierogów)	80 porcji
29.	Zestaw obiadowy 6 – filet z miruny w panierce (150 g), ryż z masłem i groszkiem zielonym (100 g), zestaw surówek: buraczki (70 g), surówka z selera (70 g), surówka Colesław (70 g)	30 porcji
30.	Zestaw obiadowy 7 – dorsz w sosie koperkowym (150 g), ziołowe ziemniaki opiekane (100 g), zestaw surówek: surówka z czerwonej kapusty (70 g), surówka z selera (70 g), surówka Colesław (70 g)	30 porcji

IV. Ogólne warunki:

1. Zamawiający zobowiązuje się do złożenia zamówienia, o którym mowa w pkt. II ppkt. 6.
2. Zamawiający zobowiązuje się do zapewnienia stołów pod bufet kawowy, o których mowa w pkt III ppkt 4.
3. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy realizowania Zamówienia z należytą starannością, zaangażowaniem oraz profesjonalnego podejścia do jego wykonywania.
4. Wykonawca ma obowiązek konsultować, wprowadzać wszystkie uzgodnione uwagi zgłaszane przez Zamawiającego do świadczonej usługi będącej przedmiotem niniejszego zamówienia.
5. Realizacja zamówienia będzie oceniana i weryfikowana pod względem zgodności z SOPZ.