

Załącznik nr 1

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia
na realizację zadania: „Usługa obsługi cateringowej wydarzenia”

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi gastronomicznej (catering) w zakresie:

- 1) **części 1. „Usługa obsługi cateringowej szkolenia”** – w dniu 12 maja 2026 r. w holu Sali Audytoryjnej na II piętrze Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego, ul. Cieplickiego 4 w Rzeszowie dla uczestników szkolenia partnerów projektów Programu Interreg NEXT Polska – Ukraina w liczbie max. **70 osób**, przy czym Zamawiający gwarantuje realizację przedmiotu umowy na poziomie minimum 35 osób;
- 2) **części 2. „Usługa obsługi cateringowej spotkania”** – w III kwartale 2026 r. w holu sali konferencyjnej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego, ul. Towarnickiego 3a w Rzeszowie dla uczestników spotkania operatorów Funduszy Małych Projektów Programu Interreg NEXT Polska – Ukraina w liczbie max. **40 osób**, przy czym Zamawiający gwarantuje realizację przedmiotu umowy na poziomie minimum 25 osób, a dokładny termin zostanie wskazany przez Zamawiającego z co najmniej 14-dniowym wyprzedzeniem.

Uwaga: Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 w odniesieniu do poszczególnych części przedmiotu zamówienia, w przypadku gdy liczba osób uczestniczących w danym wydarzeniu będzie wynosić: dla części 1. – mniej niż 70 osób, dla części 2. – mniej niż 40 osób. W takim przypadku wynagrodzenie Wykonawcy będzie proporcjonalnie pomniejszone o niewykorzystaną liczbę osób wyliczoną zgodnie ze wzorem: (maksymalna liczba osób – (minus) rzeczywista liczba osób) x (razy) zryczałtowany koszt jednostkowy obsługi cateringowej 1 osoby w danym wydarzeniu. Wykonawcy nie będą przysługiwać żadne roszczenia z tego tytułu.

Wykonawca przedstawi menu do akceptacji Zamawiającego. Usługa gastronomiczna musi być przygotowana pół godziny przed jej rozpoczęciem.

Usługa gastronomiczna obejmować będzie:

1) dla części 1. „Usługa obsługi cateringowej szkolenia”

a) przerwę kawową w godz. 11:00 – 12:00:

- **napoje gorące:** herbata (do wyboru: czarna, zielona, owocowa w saszetkach, parzona wrzątkiem), kawa (z ekspresu ciśnieniowego) wraz z dodatkami – mleka: krowie, roślinne, bez laktozy; śmietanka, cukier, świeża cytryna w półplastrach ze skórką; napoje gorące dostępne bez ograniczeń; zapewnione 2 ekspresy do kawy i 1 wernik z wrzątkiem do herbaty;
- **napoje zimne:** woda mineralna niegazowana w karafkach/ dzbankach/ dystrybutorach z dodatkiem świeżych liści mięty i plasterków cytryny, min. 0,5 l na osobę łącznie; soki owocowe 100% w 2 rodzajach smakowych w ilości przynajmniej po 0,2 l na osobę łącznie;
- **kanapki bankietowe** z minimum 5 składnikami (wędlina/ryba wędzona typu łosoś/jajko + sery + warzywa + masło), co najmniej jeden zestaw składników bezmięśny, minimum 3 kanapki na osobę na pieczywie ciemnym i jasnym oraz 1 kanapka na pieczywie bezglutenowym (wielkość kanapki rozmiaru minimum przekroju bagietki);

- wybór ciast domowych – minimum 2 rodzaje (minimum 100 g na osobę łącznie).
- Wykonawca zapewni szklanki oraz wodę niegazowaną na stole prezydialnym, w karafkach/ dzbankach z dodatkiem świeżych liści mięty i plasterów cytryny, dla max. 5 osób, w ilości minimum 0,8 l na osobę łącznie.

b) obiad w formie bufetu w godz.13:30-14:30:

- zupy – minimum 2 rodzaje (200 ml każdego rodzaju na osobę), w tym jedna bezglutenowa;
- danie główne na ciepło – do wyboru: danie mięsne, danie rybne oraz danie wegetariańskie, w tym jedno z dań bezglutenowe – porcje po minimum 150 g każdego rodzaju na osobę;
- warzywa – minimum 2 rodzaje: sałatki/surówki/warzywa, każda składająca się z minimum 5 składników (co najmniej 150 g /osobę łącznie);
- dodatki – min. 2 rodzaje typu: ryż, ziemniaki, kasza gryczana (co najmniej 150 g/osobę łącznie);
- pieczywo - min. 2 rodzaje, min. 2 kromki na osobę łącznie;
- napoje gorące: herbata (do wyboru: czarna, zielona, owocowa w saszetkach, parzona wrzątkiem), kawa (z ekspresu ciśnieniowego) wraz z dodatkami – mleka: krowie, roślinne, bez laktozy; śmietanka, cukier, świeża cytryna w półplastrach ze skórka; napoje gorące dostępne bez ograniczeń; zapewnione 2 ekspresy do kawy i 1 wurnik z wrzątkiem do herbaty;
- napoje zimne: soki owocowe w 2 rodzajach smakowych (min. 0,3 l/osobę łącznie), woda z cytryną (min. 0,3 l/osobę);
- deser – minimum 2 rodzaje (np. deser czekoladowy, deser typu panna cotta, crème brûlée, ciasto domowe minimum 150-200 g/osobę łącznie).

Sposób podania: posiłki podane w formie stołu szwedzkiego z eleganckim, estetycznym nakryciem (obrussy i serwety materiałowe) oraz elegancką zastawą (ceramika lub równoważne, szkło, metalowe łyżeczki do kawy i herbaty, metalowe widelczyki do ciasta i owoców, serwetki papierowe). Należy zapewnić odpowiednią liczbę podgrzewaczy do posiłków (tzw. bemałów), gwarantującą sprawną obsługę posiłków oraz stoły koktajlowe do spożywania posiłków na stojąco, z pokrowcami/obrusami materiałowymi, w ilości 1 stół/4 osoby.

Sposób obsługi: serwis kelnerski z zapewnieniem co najmniej 2 kelnerów; dbałość o bieżące uzupełnianie dań, napojów i dodatków w zamówionej ilości oraz estetykę i czystość miejsc serwowania i konsumpcji posiłków, w tym bieżące usuwanie użytych naczyń i sztućców.

2) dla części 2. „Usługa obsługi cateringowej spotkania”

a) serwis kawowy ciągły (ok. 8 godz.):

- napoje gorące: herbata (do wyboru: czarna, zielona, owocowa w saszetkach, parzona wrzątkiem), kawa (z ekspresu ciśnieniowego) wraz z dodatkami – śmietanka i mleka: krowie, roślinne, bez laktozy; syropi cukier biały i brązowy (w saszetkach lub cukiernicach), słodziki, świeża cytryna w półplastrach ze skórka; napoje gorące i dodatki dostępne bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco; zapewnione 2 ekspresy do kawy i 1

warnik z wrzątkiem do herbaty;

- napoje zimne: woda mineralna niegazowana w karafkach/ dzbankach/ dystrybutorach z dodatkiem świeżych liści mięty i plasterów cytryny, min. 0,5 l na osobę łącznie; soki owocowe 100% w 2 rodzajach smakowych w ilości przynajmniej po 0,4 l na osobę łącznie podane w dzbankach lub dystrybutorach;
- kanapki bankietowe z minimum 5 składnikami (wędliny/ryba wędzona typu łosoś/jajko + sery + warzywa + masło), co najmniej jeden zestaw składników bezmięśny, minimum 8 kanapek na osobę na pieczywie ciemnym i jasnym, w tym co najmniej 1 kanapka bezglutenowa; wielkość kanapki minimum przekroju bagietki;
- wyбір ciast domowych – minimum 3 rodzaje (minimum 180 g na osobę łącznie).
- owoce sezonowe świeże filetowane - 3 rodzaje, w ilości co najmniej 0,25 kg owoców/osobę łącznie);
- Wykonawca zapewni szklanki oraz wodę niegazowaną na stołach spotkania, w minimum 10 karafkach/ dzbankach z dodatkiem świeżych liści mięty i plasterów cytryny, dla max. 40 osób, w ilości minimum 0,8 l na osobę łącznie.

b) obiad w formie bufetu:

- zupy – minimum 2 rodzaje (200 ml każdego rodzaju na osobę), w tym jedna bezglutenowa;
- danie główne na ciepło - do wyboru: danie mięsne, danie rybne oraz danie wegańskie, w tym jedno z dań bezglutenowe - porcje po minimum 150 g każdego rodzaju na osobę;
- warzywa – minimum 2 rodzaje: sałatki/surówki/warzywa, każda składająca się z minimum 5 składników (co najmniej 200 g /osobę łącznie);
- dodatki – minimum 3 rodzaje, w tym jeden bezglutenowy, minimum 200 g/osobę łącznie – np. ryż zwykły lub curry, ziemniaki gotowane lub opiekane w ziołach, kluseczki, kasza, warzywa gotowane mix. lub brokuły; Wykonawca będzie zamiennie dobierał dodatki w zależności od serwowanych dań ciepłych;
- pieczywo - min. 2 rodzaje, min. 2 kromki na osobę łącznie;
- deser – minimum 2 rodzaje (np. deser czekoladowy, deser typu panna cotta, crème brûlée, ciasto domowe minimum 150 g/osobę łącznie);
- napoje gorące: herbata (do wyboru: czarna, zielona, owocowa w saszetkach, parzona wrzątkiem), kawa (z ekspresu ciśnieniowego) wraz z dodatkami – śmietanka i mleka: krowie, roślinne, bez laktozy – w dzbanuszkach (o pojemności max. 400 ml); sypki cukier biały i brązowy (w saszetkach lub cukiernicach), słodziki, świeża cytryna w półplastrach ze skórą; napoje gorące dostępne bez ograniczeń; zapewnione 2 ekspresy do kawy i 1 warnik z wrzątkiem do herbaty;
- napoje zimne: 100% soki owocowe (min. 3 rodzaje), podawane w karafkach/ dzbankach/ dystrybutorach, woda z cytryną (min. 0,3 l/osobę);

Sposób podania: posiłki podane w formie stołu szwedzkiego z eleganckim, estetycznym nakryciem (obrusey i serwety materiałowe) oraz elegancką zastawą (ceramika lub równoważne, szkło, metalowe łyżeczki do kawy i herbaty, metalowe widelczyki do ciasta i owoców, serwetki papierowe). Należy zapewnić odpowiednią liczbę podgrzewaczy do posiłków (tzw. bemałów), gwarantującą sprawną obsługę posiłków oraz stoły koktajlowe do spożywania posiłków na stojąco, z pokrowcami/obrusami materiałowymi, w ilości 1 stół/4 osoby.

OT-I.272.3.2026

Sposób obsługi: serwis kelnerski z zapewnieniem co najmniej 2 kelnerów; dbałość o bieżące uzupełnianie dań, napojów i dodatków w zamówionej ilości oraz estetykę i czystość miejsc serwowania i konsumpcji posiłków, w tym bieżące usuwanie użytych naczyń i sztućców.

KIEROWNIK BIURAInterreg NEXT Polska - Ukraina w Rzeszowie
- Regionalny Punkt Kontaktowy

Alicja Wosik-Majewska

Elektronicznie podpisany
przez Alicja Barbara
Wosik-Majewska