

**Załącznik do Ogłoszenia – znak sprawy OR-IV.273.2.27.2018/
Załącznik do umowy nr OR-IV.273.2.2018 z dnia _____.____.2018 r.
w sprawie zamówienia publicznego**

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

Przedmiot zamówienia: Zapewnienie cateringu podczas organizacji XIII stacjonarnego posiedzenia Komitetu Monitorującego RPO WP 2014-2020.

Przedmiot zamówienia składa się z usługi związanej z przygotowaniem, dostarczeniem i podawaniem artykułów oraz produktów żywnościowych podczas XIII stacjonarnego posiedzenia Komitetu Monitorującego RPO WP 2014-2020.

Szacunkowa wartość zamówienia netto: 4 494,50 zł

I. Cel posiedzenia:

Głównym celem XIII posiedzenia jest zatwierdzenie *Sprawozdania rocznego z wdrażania Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 za rok 2017.*

II. Organizacja posiedzenia:

- 1) Posiedzenie odbędzie się w dniu **23 maja 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 09:00 – 16:00.
- 3) Miejscem posiedzenia będzie **Sala Audytoryjna im. ppłk. 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). 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.;
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 (przed rozpoczęciem spotkania - godzina do uzgodnienia z Zamawiającym oraz w trakcie jego trwania):
 - kawa rozpuszczalna w saszetkach, wrzątek do kawy,
 - herbata w torebkach – 2 rodzaje: (zwykła i owocowa), wrzątek do herbaty,
 - cukier biały w saszetkach, mleko do kawy podawane w dzbanuszkach,
 - woda mineralna niegazowana – podawana w dzbankach,
 - dwa rodzaje soków naturalnych (jabłkowy, pomarańczowy) – podawane w dzbankach,
 - wyroby cukiernicze: 2 rodzaje ciasteczek typu domowego wypieku.
 - b) lunch (godzina do uzgodnienia z Wykonawcą) w formie szwedzkiego stołu obejmujący potrawy:
 - kremowy żurek z grzankami,
 - zestaw obiadowy 1 (pierś z kurczaka zapiekana z ananasem i żółtym serem, ziemniaki opiekane, zestaw surówek – z marchewki i czerwonej kapusty),
 - zestaw obiadowy 2 (pierogi - 3 rodzaje: mix: ruskie, z kapustą i grzybami, z kaszą gryczaną i serem - okraszone boczkiem lub cebulką).
10. Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 63 C. Dania powinny być serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemaach.
11. Wszystkie potrawy podawane na zimno muszą zostać przygotowane (tn. ułożone na tacach) do bezpośredniego spożycia. Natomiast potrawy na ciepło powinny być podane w trakcie przerwy na lunch.
12. Za szkody powstałe z przyczyn nienależytego opakowania oraz/lub transportu przedmiotu zamówienia winę ponosi Wykonawca.

Wykaz wyżywienia:

MENU	Wielkość zamówienia
Przewidywana liczba osób	70 osób
Kawa rozpuszczalna w saszetkach, wrzątek do kawy	140 szt.
Świeże mleko (3,2%) do kawy podawane w dzbanuszkach o pojemności 0,5 l	1,5 l
Herbata (2 rodzaje: zwykła i owocowa), wrzątek do herbaty	2 rodzaje x 20 szt. (każda) = 40 szt.

Cukier biały w saszetkach 2 g	70 szt.
Woda mineralna – <u>niegazowana</u> - podawana w dzbankach	15 l
Sok naturalny, jabłkowy - podawany w dzbankach	5 l
Sok naturalny, pomarańczowy – podawany w dzbankach	5 l
2 rodzaje ciasteczek typu domowego wypieku (tj. pierniczki w czekoladzie, ciastka typu ‘warszawskie’ z marmoladą – w równych proporcjach)	15 porcji po 200g
Kremowy żurek z grzankami (1 porcja 250 ml)	50 porcji
Zestaw obiadowy 1 – pierś z kurczaka zapiekana z ananasem i żółtym serem (150 g), ziemniaki (200 g), zestaw surówek: z marchewki (100 g) i czerwonej kapusty (100g)	30 porcji
Zestaw obiadowy 2 – pierogi, 3 rodzaje: mix w równych proporcjach: ruskie, z kapustą i grzybami, z kaszą gryczaną i serem - okraszone boczkiem lub cebulką (1 porcja=9 pierogów)	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.