

Załącznik nr 1 do zaproszenia do złożenia oferty

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

Usługa cateringowa świadczona podczas drugiego, stacjonarnego posiedzenia Komitetu Monitorującego RPO WP 2014-2020 w 2016 roku.

I. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa świadczona podczas drugiego, stacjonarnego posiedzenia Komitetu Monitorującego RPO WP 2014-2020 w 2016 roku.

II. 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 wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
3. Świadczenie usługi cateringowej, tj. przygotowanie, obsługa kelnerska (min. 2 osoby), nakrycie 2 stołów, kurtyna na 2 stoły, serwetki jednorazowe, sztucze ze stali nierdzewnej, jednolita porcelana i szkło (m.in. filiżanki, literatki, talerze, talerzyki deserowe, otwieracze do napoi), stoliki koktajlowe do konsumpcji na stojąco wraz z obrusem i kurtyną lub pokrowcem – min. 8 szt., dekoracja na stoliki koktajlowe (żywe kwiaty), posprzątanie po zakończeniu spotkania miejsca, w miejscu świadczenia usługi cateringowej. Nakrycie stołów, stoliki koktajlowe oraz kompletną (jw.) zastawę stołową Wykonawca zobowiązany jest przygotować na co najmniej godzinę przed rozpoczęciem posiedzenia (agenda spotkania przekazana zostanie do Wykonawcy na co najmniej 3 dni robocze przed terminem posiedzenia Komitetu).
4. Zapewnienie cateringu zgodnie z wykazem określonym w pkt IV w postaci:
 - a) bufet kawowy (przed rozpoczęciem spotkania - godzina do uzgodnienia z Zamawiającym oraz w trakcie jego trwania):
 - świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (2 rodzaje herbat w torebkach – zwykła i owocowa), cukier, sok z cytryny, śmietanka do kawy,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana,
 - trzy rodzaje soków naturalnych (do zaproponowania przez Wykonawcę),
 - wyroby cukiernicze: 3 rodzaje kruchych ciasteczek domowego wypieku,
 - tartinki bankietowe – 3 rodzaje (w tym mięsne i wegetariańskie).
 - b) lunch (godzina do uzgodnienia z Wykonawcą) w formie szwedzkiego stołu obejmujący potrawy wykazane w pkt IV, tj.:
 - krem pieczarkowy z grzankami lub groszkiem ptysiowym,
 - zestaw obiadowy 1 (makaron penne ze szpinakiem w sosie serowym),
 - zestaw obiadowy 2 (ryż zapiekany, medaliony z polędwiczki wieprzowej zapiekane z pomidorami i mozzarellą, zestaw surówek).

5. Wszystkie potrawy podawane na zimno muszą zostać przygotowane (tzn. pokrojone i ułożone na tacach) do bezpośredniego spożycia. Natomiast potrawy na ciepło powinny być podane w trakcie przerwy na lunch.

III. Zobowiązania i terminy:

1. Zamówienie świadczone będzie w dniu 11 kwietnia 2016 r. Potwierdzenie ostatecznej liczby osób uczestniczących w spotkaniu zostanie przekazane Wykonawcy przez Zamawiającego do 3 dni kalendarzowych przed datą spotkania.
2. Posiedzenie Komitetu odbywać się będzie w godzinach pracy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego. Miejsmem spotkania będzie Sala Audytoryjna im. ppłk. Łukasza Cieplińskiego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie, al. Łukasza Cieplińskiego 4, 35-010 Rzeszów.
3. Zapłata wynagrodzenia za zamówienie nastąpi jednorazowo za całość wykonanego zamówienia, na podstawie umowy obejmującej przedmiot zamówienia.

IV. Wykaz wyżywienia:

MENU	II posiedzenie KM RPO WP 2014-2020 w 2016r.
Przewidywana liczba osób	70 osób
Świeżo parzona kawa	dla 70 osób
Śmietanka do kawy (UHT 10% tłuszczu, 1 opakowanie o wadze 10g, warunki przechowywania 20-25 stopni Celsjusza)	2x70szt=140 szt.
Herbata (2 rodzaje: zwykła i owocowa)	2 rodzaje x 20 szt. (każda)= 40 szt.
Cukier w saszetkach 2 g (zwykły i trzcinowy)	2x70 szt. (każdy)=140 szt.
Sok z cytryny 100% (1 opakowanie o wadze 10g, warunki przechowywania 20-25 stopni Celsjusza)	40 szt.
Woda mineralna - gazowana, niegazowana, butelki o pojemności 330 ml	2x30 szt. (każda)=60 szt.
3 rodzaje soków owocowych, naturalnych (do zaproponowania przez Wykonawcę) w szklanych butelkach 0,25 l	3x15 szt. (każdy)=45 szt.
3 rodzaje kruchych ciasteczek domowego wypieku (mix ciastek nadziewanych marmoladą, kremem budyniowym, maślane rogaliki z ciasta francuskiego)	15 porcji po 200g

Kanapki tartinki bankietowe 3 rodzaje (serwowane na chlebie tostowym z ziarnami lub bez, lub bagietce, mięsne i bezmięsne, standardowy mix (ser żółty, szynka, jajka, salami, łosoś wędzony, świeże warzywa itp.). Każda tartinka powinna zawierać min. 3 różne składniki	3x100 szt=300 szt.
Zupa krem pieczarkowy z grzankami lub groszkiem ptysiowym (1 porcja 250 ml)	70 porcji
Zestaw obiadowy 1 – makaron penne ze szpinakiem w sosie serowym (1 porcja 300 g, przy czym sos nie może stanowić mniej niż 1/3 wagi zestawu)	30 porcji
Zestaw obiadowy 2 - ryż zapiekany 120g, medaliony z polędwiczki wieprzowej zapiekane z pomidorami i mozzarellą w sosie własnym 120 g (100g mięsa+20g sosu), zestaw surówek (2 rodzaje - 150g)	40 porcji

V. Ogółe warunki:

1. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy realizowania Zamówienia z należytą starannością, zaangażowaniem oraz profesjonalnego podejścia do jego wykonywania.
2. **Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć:**
 - a) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik wraz z ofertą należy złożyć pełnomocnictwo dla tej osoby określające jego zakres. Pełnomocnictwo powinno być podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy. Ww. dokumenty należy składać w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem przez tłumacza przysięgłego na język polski.
 - b) Szczegółowy kosztorys całego zamówienia z uwzględnieniem kosztów jednostkowych poszczególnych elementów cateringu, wskazanych w SOPZ (wskazując wartość netto, VAT, brutto).
3. Wykonawca ma obowiązek konsultować, wprowadzać wszystkie uzgodnione uwagi zgłaszane przez Zamawiającego do świadczonej usługi będącej przedmiotem niniejszego zamówienia.
4. Wszystkie produkty spożywcze będące przedmiotem zamówienia Wykonawca winien dostarczyć własnym transportem do siedziby Zamawiającego. Sposób transportu oraz opakowanie artykułów muszą zapewniać zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu winę ponosi Wykonawca.