



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest promocja województwa podkarpackiego i Miasta Rzeszowa, promocja efektów wdrażania Funduszy Europejskich w regionie oraz promocja tradycyjnych produktów województwa podkarpackiego wpisanych na listę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w dniu 7 maja 2013 r. podczas spotkania promocyjnego w Ambasadzie RP w Rzymie.

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest promocja województwa podkarpackiego i Miasta Rzeszowa, promocja efektów wdrażania Funduszy Europejskich w regionie oraz promocja tradycyjnych produktów województwa podkarpackiego wpisanych na listę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (lista produktów tradycyjnych dostępna jest na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi pod adresem: <http://www.minrol.gov.pl/pol/content/view/full/311>) oraz innych produktów nie będących produktami regionalnymi i tradycyjnymi województwa podkarpackiego, świadczenie usługi cateringowej w formie szwedzkiego stołu dla 500 osób, będących uczestnikami spotkania.

Miejsce spotkania:

Ambasada RP w Rzymie

Via P.P. Rubens 20

00 197 Rzym

Włochy

Data spotkania:

7 maja 2013 r.

Godziny serwowania produktów tradycyjnych województwa podkarpackiego oraz innych produktów nie będących produktami tradycyjnymi województwa podkarpackiego:

19.30-22.00.

Na przedmiot zamówienia składają się następujące zadania:



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO





Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

Zadanie 1 – obejmuje wyłącznie dostawę (zapewnienie) następujących produktów tradycyjnych województwa podkarpackiego wpisanych na listę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

- 1) ser żółty smażony podkarpacki – 10 kg,
- 2) gomółki – 8 kg,
- 3) ser kozi podkarpacki biały – 7 kg,
- 4) ser kozi podkarpacki wędzony – 8 kg,
- 5) ser kozi „wołoski” biały – 8 kg,
- 6) ser kozi „wołoski” wędzony – 7 kg,
- 7) staropolski chleb sanacyjny, pieczony na drewnie i liściach kapusty – 30 kg,
- 8) proziaki – 300 szt.,
- 9) powidła krzeszowskie – 15 litrów,
- 10) Podkarpacki Miód Spadziowy – 5 litrów,
- 11) boczek wędzony radomyski – 30 kg,
- 12) salceson swojski radomyski – 30 kg,
- 13) pasztet zapiekany – 30 kg,
- 14) kielbasa markowska – 30 kg,
- 15) kielbasa sucha pieczona z Górna – 30 kg,
- 16) szynka tradycyjna z Górna – 20 kg,
- 17) golonka podkarpacka z Pilzna – 250 szt.,
- 18) udziec wieprzowy pieczony z kością – 10 szt. (ok. 80 kg, tj. 250 porcji).

Zadanie 2 – obejmuje zapewnienie niżej wymienionych produktów tradycyjnych województwa podkarpackiego wpisanych na listę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz innych produktów nie będących produktami tradycyjnymi województwa podkarpackiego oraz realizacja pozostałych działań związanych z obowiązkami Wykonawcy wymienionymi w pkt. 3 niniejszego SOPZ.

Produkty tradycyjne województwa podkarpackiego:

- 1) pierogi ruskie pilzneńskie – 70 kg,
- 2) pierogi z kapustą i grzybami pilzneńskie – 70 kg,



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO





Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

- 3) ogórki kiszane z Handzlówki – 20 kg,
- 4) serowiec sędziszowski – 150 porcji (każda porcja o wymiarach: 8 cm długość x 5 cm szerokość x 5 cm grubość),
- 5) makowiec sędziszowski – 150 porcji (każda porcja o wymiarach: 7 cm szerokość x 5 cm wysokość x 2 cm grubość plastra).

Inne produkty nie będące produktami tradycyjnymi województwa podkarpackiego:

- 1) soki z ziemi łańcuckiej w oryginalnych szklanych butelkach 300 ml (3 rodzaje – malinowy, owoce leśne, czarna porzeczka/owoce czarnego bzu) – 120 szt.,
- 2) smalec ze skwarkami – 20 kg,
- 3) chrzan swojski tarty – 5 kg,
- 4) grzybki marynowane – 5 kg,
- 5) żurawina do mięs – 5 kg,
- 6) szarlotka – 150 porcji (każda porcja o wymiarach: 8 cm długość x 5 cm szerokość x 5 cm grubość),
- 7) soki owocowe 100 % (3 rodzaje – pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy) – łącznie 75 litrów.

2. Obowiązki Zamawiającego wynikające z organizacji spotkania w dniu 7 maja 2013 r.:

W ramach realizacji zamówienia na organizację spotkania Zamawiający zobowiązuje się do:

- 1) udostępnienia miejsca w ogrodach Ambasady RP w Rzymie na organizowane spotkanie,
- 2) zapewnienia 11 stołów na catering catering oraz promocję tradycyjnych produktów województwa podkarpackiego wpisanych na listę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
- 3) zapewnienia białych obrusów materiałowych, kotar do dekoracji stołów, zastawy stołowej, sztucców ze stali nierdzewnej, naczyń szklanych (w tym: szklanki, literatki),
- 4) udostępnienia pomieszczenia kuchennego wraz z zapleczem na przygotowanie produktów żywnościowych na organizowane spotkanie,



PROGRAM
REGIONALNY
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO





Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

- 5) zapewnienia lodówek na przechowanie produktów żywnościowych,
- 6) zapewnienia pełnej obsługi kelnerskiej/cateringowej podczas spotkania – 6 osób,
- 7) zapewnienia noclegu dla obsługi Wykonawcy (maksymalnie 6 miejsc tj. 2 pokoje 3 osobowe),
- 8) zapewnienia ekspozycji roll-upu promującego Krajową Sieć Obszarów Wiejskich oraz wykonanie dokumentacji fotograficznej przedstawiającej wyeksponowany roll-up KSOW oraz promowane produkty tradycyjne województwa podkarpackiego.

3. Obowiązki Wykonawcy wynikające z organizacji spotkania w dniu 7 maja 2013 r.:

W ramach realizacji zamówienia na organizację spotkania Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) wykonania i zapewnienia ekspozycji logo Miasta i Województwa, umiejscowionego na 11 stołach cateringowych, w rozmiarze nie mniejszym niż 10 x 20 cm każdy,
- 2) Zapewnienie emisji materiałów promocyjnych Miasta i Województwa podczas spotkania na ekranie udostępnionym przez Zamawiającego.
- 3) zapewnienia wszystkich produktów żywnościowych wymienionych powyżej (Zadanie 1 oraz Zadanie 2), transport produktów na miejsce spotkania w Ambasadzie RP w Rzymie, odpowiedniego przygotowania (tj. pokrojenia, ugotowania, upieczenia, podgrzania, itp.) oraz ich serwowania w terminie i miejscu spotkania wskazanym przez Zamawiającego,
- 4) świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów wymienionych powyżej (Zadanie 2),
- 5) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie Żywności i Żywnienia, Dz. U. nr 171, poz. 1125 z póź. zm.),
- 6) przygotowania stołów we wskazanym miejscu oraz w sposób uzgodniony z Zamawiającym, tzn. ich ustawienie oraz dekoracja (w tym: obrusy, kotary, cięte kwiaty, serwetki papierowe),
- 7) zapewnienia dekoracji stołów w kompozycje kwiatowe (kwiaty cięte w jednakowych szklanych wazonach) – dekoracja ma zostać umieszczona na wszystkich stołach zapewnionych przez Zamawiającego,





Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

- 8) zapewnienia odpowiedniej ilości serwetek papierowych składanych na 4 w kolorze np. bordowym (serwetki umieszczone w serwetnikach),
- 9) świadczenia usługi cateringowej na zastawie stołowej udostępnionej przez Zamawiającego,
- 10) estetycznego serwowania produktów żywnościowych wymienionych w Zadaniu 1 oraz Zadaniu 2,
- 11) zapewnienia odpowiedniej ilości: desek do podania serów, pater do podania mięs, miseczek do podania chrzanu, żurawiny oraz grzybków marynowanych, naczyń do podania ogórków kiszonych oraz smalcu ze skwarkami (w tym szczypce oraz szpatułki), koszyczków do podania chleba, miseczek do podania miodów oraz powideł (w tym szpatułki), bemałów z łyżkami oraz szczypcami do podania przygotowanych na miejscu pierogów (z omastą) oraz golonek – żadne ze wskazanych powyżej naczyń nie może być wykonane z plastiku – Zamawiający dopuszcza naczynia gliniane, drewniane, wiklinowe, szklane, porcelanowe oraz ze stali nierdzewnej,
- 12) zapewnienia odpowiedniej ilości niezbędnych naczyń (tj. garnków do ugotowania pierogów, noży oraz innych urządzeń kuchennych do odpowiedniego przygotowania produktów),
- 13) przygotowania wszystkich produktów żywnościowych w miejscu spotkania najpóźniej na 45 minut przed jego rozpoczęciem,
- 14) zapewnienia przynajmniej 2 osób do pracy w kuchni,
- 15) pokrycia pozostałych kosztów związanych z realizacją zamówienia, w tym m.in.: transport produktów żywnościowych w samochodzie chłodni (z agregatem postojowym) z Polski do Włoch, opłaty parkingowe i postojowe.



PROGRAM
REGIONALNY
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO

