

Załącznik nr 1 do zaproszenia do złożenia oferty

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

- I. **Przedmiot zamówienia:** usługa cateringowa świadczona podczas VIII stacjonarnego posiedzenia Komitetu Monitorującego RPO WP 2014-2020.
- 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, biała 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.
  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, cytryna, mleko do kawy,
      - woda mineralna gazowana i niegazowana,
      - trzy rodzaje soków naturalnych (jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka),
      - wyroby cukiernicze: 2 rodzaje ciast typu domowego wypieku,
      - tartinki bankietowe – 3 rodzaje (w tym mięsne i wegetariańskie).
    - b) obiad (godzina do uzgodnienia z Zamawiającym) w formie szwedzkiego stołu obejmujący potrawy wykazane w pkt IV, tj.:
      - zupa krem z borowików z grzankami lub groszkiem ptysiowym,
      - zestaw obiadowy 1 (ryż, pierś z kurczaka w ziołach, surówka),
      - zestaw obiadowy 2 (pierogi - 3 rodzaje: mix: z kapustą i grzybami, ruskie, ze szpinakiem - okraszone boczkiem lub cebulką)
  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 obiadowej.

### III. Zobowiązania i terminy:

1. Zamówienie świadczone będzie w dniu 21 listopada 2016 r.
2. Zamawiający zastrzega, iż ostateczna liczba uczestników może ulec zmianie. Zamawiający przekaze Wykonawcy informację dotyczącą ostatecznej liczby uczestników, w przypadku zgłoszenia mniejszej liczby uczestników, koszty usługi cateringowej zostaną pomniejszone odpowiednio do faktycznej liczby zgłoszonych osób, zgodnie z ceną jednostkową cateringu.
3. Z uwagi na to, iż niektóre osoby, ze względu na stan zdrowia, mogą mieć specjalne potrzeby żywieniowe, np. pewne ograniczenia dotyczące spożywania niektórych produktów lub ilości i częstotliwości posiłków, które należy uwzględnić przy organizacji ww. cateringu Zamawiający zastrzega sobie, iż poinformuje Wykonawcę o szczególnych preferencjach żywieniowych o których mowa powyżej.
4. Posiedzenie Komitetu odbywać się będzie w godzinach pracy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego, z zastrzeżeniem że spotkanie może nie zakończyć się do godziny 15:30. Miejscem spotkania będzie Sala Audytoryjna im. ppłk. Łukasza Cieplińskiego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie, al. Łukasza Cieplińskiego 4, 35-010 Rzeszów.
5. Zapłata wynagrodzenia za zamówienie nastąpi jednorazowo za całość wykonanego zamówienia.

### IV. Wykaz wyżywienia:

MENU	Wielkość zamówienia
Przewidywana liczba osób	70 osób
Świeżo parzona kawa	nielimitowana
Świeże mleko do kawy podawane w dzbanuszkach	nielimitowane
Herbata (2 rodzaje: zwykła i owocowa), gorąca woda do herbaty	2 rodzaje x 20 szt. (każda)= 40 szt.
Cukier w saszetkach 2 g (zwykły i trzcinowy)	2x70 szt. (każdy)=140 szt.
Świeża cytryna pokrojona w plasterki	nielimitowana
Woda mineralna - gazowana, niegazowana, <u>butelki szklane</u> o pojemności 300 ml	2x30 szt. (każda)=60 szt.
3 rodzaje soków owocowych, naturalnych (jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka) <u>w szklanych butelkach</u> 0,25 l	3x20 szt. (każdy)=60 szt.
2 rodzaje ciast typu domowego wypieku tj. sernik wiedeński (1 porcja – 120 g), szarlotka (1 porcja - 110 g) – w równych proporcjach	2x 35 szt. (każdy)=70 szt.

Kanapki tartinki bankietowe 3 rodzaje (serwowane na bagietce, mięsne i bezmięsne, standardowy mix (ser żółty, szynka, jajka, salami, łosoś wędzony, świeże warzywa itp.). Każda tartinka powinna zawierać min. 3 różne składniki (1 porcja o gramaturze minimum 50 g)	3x50 szt.=150 szt.
Zupa krem z borowików z grzankami lub groszkiem ptysiowym (1 porcja 250 ml)	70 porcji
Zestaw obiadowy 1 - ryż 120 g, smażona (soczysta) pierś kurczaka w ziołach 150g, surówka 200g (kapusta biała, marchew, jabłka, papryka czerwona)	50 porcji
Zestaw obiadowy 2 – pierogi, 3 rodzaje: mix równych proporcjach: z kapustą i grzybami, ruskie, ze szpinakiem - okraszone boczkiem lub cebulką (1 porcja=9 pierogów)	20 porcji

## V. Ogólne warunki:

1. Do obowiązków Wykonawcy należy:
  - a) właściwe i terminowe wykonywanie przedmiotu zamówienia,
  - b) zapewnienie obsługi, materiałów, sprzętu i innych urządzeń niezbędnych do wykonywania przedmiotu zamówienia,
  - c) niezwłoczne sygnalizowanie Zamawiającemu zaistnienia istotnych zagrożeń terminowej realizacji przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca realizując zamówienie zobowiązany jest do posiadania niezbędnej wiedzy, potencjału oraz wszelkich wymaganych prawem uprawnień do wykonywania przedmiotu umowy. Ponadto, jest on przygotowany do realizacji przedmiotowej usługi pod względem technicznym i organizacyjnym.
3. Wykonawca będzie realizował ww. usługę w sposób profesjonalny, z należytą starannością i rzetelnością, a także zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie, mając na uwadze interes Zamawiającego.
4. Wykonawca nie może powierzyć wykonania czynności wynikających z umowy w całości lub części osobom trzecim.
5. Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę może odbywać się wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie – dostarczone produkty żywnościowe muszą być świeże oraz muszą zostać przygotowane w dniu ich dostarczenia. Nie dopuszcza się możliwości serwowania jako potraw, gotowych dań m.in. typu fast food oraz gotowych sproszkowanych zup.
6. Wykonawca nie może dokonywać zmian w posiłkach wchodzących w skład zamówienia.
7. Wykonawca jest zobowiązany w ramach obsługi kelnerskiej do dbania o należytą czystość elementów wystawionych na stołach, w tym przeznaczonych do wspólnego użytku uczestników spotkania w trakcie konsumpcji. Wykonawca będzie dostarczać przygotowane posiłki na swój koszt i odpowiedzialność, w sposób gwarantujący utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

8. Za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu winę ponosi Wykonawca.
9. Wykonawca ma obowiązek konsultować, wprowadzać wszystkie uzgodnione uwagi zgłaszane przez Zamawiającego do świadczonej usługi będącej przedmiotem niniejszego zamówienia.
10. Wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia ponosi Wykonawca. Wykonawcy nie przysługuje prawo do żądania od Zamawiającego zwrotu jakichkolwiek dodatkowych kosztów i wydatków poniesionych przez Wykonawcę w celach związanych z realizacją przedmiotu zamówienia.
11. Realizacja zamówienia będzie oceniana i weryfikowana pod względem zgodności z SOPZ.
12. Zaniechanie obowiązków należących do Wykonawcy, uznane zostanie za nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia.
13. **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).