**Załącznik nr 1 do Zaproszenia do złożenia oferty**

# **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)**

## **Przedmiot zamówienia:**

* + - 1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej świadczonej podczas posiedzeń Komitetu Monitorującego program regionalny w 2022 roku.
			2. Zamawiający działając na podstawie art. 4 ust. 3 ustawy o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami określa Wykonawcy warunki służące zapewnieniu dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami, o których mowa w ustawie z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

## **Organizacja spotkań:**

1. Planowane jest zorganizowanie 4 jednodniowych, stacjonarnych posiedzeń Komitetu Monitorującego w okresie od dnia udzielenia zamówienia (podpisania umowy) do **16 grudnia 2022 r.** Pierwsze posiedzenie Komitetu w 2022 r. planowane jest na drugą połowę maja br.
2. Posiedzenia odbywać się będą w godzinach pracy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego, z zastrzeżeniem, że mogą nie zakończyć się do godziny 15:30. Przewidywany czas trwania posiedzeń to 10:00 – 16:00.
3. Miejscem posiedzeń będzie **Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie, al. Łukasza Cieplińskiego 4, 35-010 Rzeszów**.
4. Podczas każdego posiedzenia zapewniony ma zostać obiad oraz bufet kawowy.
5. Przewidywana liczba uczestników jednego posiedzenia to około **80 osób.**
6. Zamawiający będzie wykonywał przedmiot zamówienia na podstawie oddzielnych zamówień, składanych każdorazowo przez Zamawiającego na min. 14 dni przed organizacją każdego posiedzenia.
7. Zamówienia, o których mowa w ust. 6 zawierać będą:

- datę, miejsce i orientacyjne godziny posiedzenia,

- liczbę uczestników,

- zapotrzebowanie ilościowo - rodzajowe na obiad,

- zapotrzebowanie ilościowo - rodzajowe na bufet kawowy.

## **Wyżywienie – zadania wykonawcy:**

1. Przygotowanie, dowóz i podawanie posiłków w dniu wskazanym przez Zamawiającego oraz w miejscu i sali, w której będzie odbywało się posiedzenie.
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, do zbierania naczyń i resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco i po zakończeniu spotkania oraz do nakładania posiłków w trakcie lunchu. Liczba osób obsługujących dane spotkanie, winna być zapewniona w takiej liczbie, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zbędnych opóźnień. Ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), czysty, schludny i elegancki.
4. Zapewnienie 2 ekspresów ciśnieniowych. Ekspresy powinny być przystosowane do wydania dużej ilości kawy i być intuicyjne w obsłudze dla korzystających.
5. Zapewnienie nakrycia dwóch stołów pod bufet kawowy o wymiarach 210 cm
x 160 cm białym obrusem. Stoły pod bufet zapewnia Zamawiający.
6. Zapewnienie serwetek jednorazowych, sztućców ze stali nierdzewnej, jednolitej, białej porcelany i szkła (m.in. filiżanek, literatek, talerzy, talerzyków deserowych, otwieraczy do napoi). Zamawiający nie dopuszcza naczyń ani sztućców jednorazowego użytku.
7. Zapewnienie stolików koktajlowych do konsumpcji na stojąco wraz z obrusem
i kurtyną lub pokrowcem – min. 8 szt., w tym jednego stolika umożliwiającego spożywanie posiłku w pozycji siedzącej, dostosowanego do potrzeb osoby poruszającej się na wózku.
8. Zapewnienie stosownej dekoracji na stolikach koktajlowych oraz stołach pod bufet kawowy, np. żywe, cięte kwiaty. Zamawiający nie dopuszcza sztucznych kwiatów.
9. Posprzątanie miejsca świadczenia usługi cateringowej po zakończeniu spotkania.
10. Przygotowanie nakrycia stołów, stolików koktajlowych oraz kompletnej (jw.) zastawy stołowej wraz z ekspresami ciśnieniowymi na co najmniej godzinę przed rozpoczęciem każdego posiedzenia. Agenda spotkania przekazana zostanie do Wykonawcy na co najmniej 3 dni kalendarzowe przed terminem posiedzenia Komitetu.
11. Zapewnienie cateringu zgodnie z zamówieniem ilościowo – rodzajowym składanym każdorazowo przez Zamawiającego na min. 14 dni przed organizacją każdego posiedzenia;
12. Dania na ciepło powinny być serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach. Serwowane dania obiadowe powinny być podpisane.
13. Wszystkie potrawy podawane na zimno muszą zostać przygotowane (tzn.
ułożone na tacach) do bezpośredniego spożycia. Natomiast potrawy na ciepło powinny być podane w trakcie przerwy na obiad lub po zakończeniu spotkania;
14. Za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu przedmiotu zamówienia winę ponosi Wykonawca.

## **Wykaz wyżywienia:**

| **Lp.** | **Artykuły i produkty spożywcze** | **Łączne zapotrzebowanie ilościowo-rodzajowe** |
| --- | --- | --- |
| 1. | Świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresu ciśnieniowego (2 ekspresy ciśnieniowe) | nielimitowana |
| 2. | Świeże mleko (3,2%) do kawy podawane w dzbanuszkach o pojemności 0,5 l | 12 l |
| 3. | Herbata – co najmniej 2 rodzaje - w torebkach, wrzątek do herbaty  | 200 szt. |
| 4. | Cukier biały w saszetkach 2 g  | 200 szt. |
| 5. | Świeża cytryna (pokrojona w plasterki) | 20 szt. |
| 6. | Woda mineralna – gazowana w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 140 szt. |
| 7. | Woda mineralna – niegazowana w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 140 szt. |
| 8. | Sok owocowy - jabłkowy – w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 80 szt. |
| 9. | Sok owocowy - pomarańczowy – w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 80 szt. |
| 10. | Szarlotka – 120 g | 80 szt. |
| 11. | Sernik – 120 g | 100 szt. |
| 12.  | Wuzetka – 120 g | 100 szt. |
| 13.  | Mini rogaliki drożdżowe lub półfrancuskie z nadzieniem owocowym np. wiśniowym | 80 szt. |
| 14. | Muffinki czekoladowe | 100 szt. |
| 15. | Kruche babeczki z kremem i owocami | 80 szt. |
| 16. | Proziaki z masłem pietruszkowo- czosnkowym | 100 szt. |
| 17. | Proziaki z masłem, rukolą i szynką parmeńską | 120 szt. |
| 18. | Mini kanapeczki bankietowe – mięsne - składające się z minimum 4 składników, wykonane z pieczywa jasnego i ciemnego np. z wędliną, serem, warzywami sezonowymi. | 100 szt. |
| 19. | Mini kanapeczki bankietowe – wegetariańskie - składające się z minimum 4 składników, wykonane z pieczywa jasnego i ciemnego np. z serem, rybą, warzywami sezonowymi.  | 120 szt. |
| 20. | Żurek po staropolsku z wędzoną kiełbasą (1 porcja – 250 ml) | 40 porcji |
| 21. | Krem pomidorowy z bazylią i grzankami (1 porcja – 250 ml) | 50 porcji |
| 22. | Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym (1 porcja – 250 ml) | 40 porcji |
| 23. | Krem z zielonych warzyw z grzankami czosnkowymi (1 porcja – 250 ml) | 40 porcji |
| 24. | Zestaw obiadowy 1 – karkówka w sosie pieczeniowym (150 g), puree ziemniaczane (100 g), zestaw surówek: buraczki (70 g), surówka z selera (70 g), surówka Colesław (70 g) | 40 porcji |
| 25. | Zestaw obiadowy 2 – grillowana pierś z kurczaka w marynacie ziołowej (150 g), ziemniaki z wody z koperkiem (100 g), grillowane warzywa (100 g), zestaw surówek: surówka z kapusty pekińskiej (70 g), surówka z marchewki (70 g)  | 40 porcji |
| 26. | Zestaw obiadowy 3 – polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym (150 g), kluski śląskie (150 g), zestaw surówek: surówka z czerwonej kapusty (70 g), surówka z selera (70 g), surówka Colesław (70 g) | 40 porcji |
| 27. | Zestaw obiadowy 4 – kotlet de volaille (150 g), puree ziemniaczane (100 g), grillowane warzywa (100 g), zestaw surówek: surówka z marchewki (70 g), buraczki (70 g) | 40 porcji |
|  28. | Zestaw obiadowy 5 – pierogi, 3 rodzaje: mix w równych proporcjach: ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem i serem feta - okraszone cebulką z masłem (1 porcja = 9 pierogów) | 120 porcji |
| 29. | Zestaw obiadowy 6 – pieczony łosoś ze szpinakiem (150 g), ryż z masłem i groszkiem zielonym (100 g), zestaw surówek: buraczki (70 g), surówka z selera (70 g), surówka Colesław (70 g) | 40 porcji |
| 30. | Zestaw obiadowy 7 – dorsz w sosie koperkowym (150 g), ziołowe ziemniaki opiekane (100 g), zestaw surówek: surówka z czerwonej kapusty (70 g), surówka z selera (70 g), surówka Colesław (70 g) | 40 porcji |

## **Obowiązki dotyczące sytuacji epidemicznej:**

1. W związku z trwaniem na obszarze RP stanu epidemii SARS-COV2, do czasu jego odwołania Wykonawca zobowiązany jest do:
2. stosowania wytycznych/poleceń/decyzji i innych wiążących postanowień związanych z przeciwdziałaniem COVID-19 aktualnych na dzień organizacji posiedzenia wydanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego, ministra właściwego ds. zdrowia lub inny uprawniony podmiot;
3. dbania o zdrowie i bezpieczeństwo pracowników Wykonawcy wykonujących zadania w ramach usługi cateringowej (poprzez zapewnienie środków ochrony osobistej, tj. płynu do dezynfekcji dłoni, maseczek ochronnych, rękawiczek jednorazowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością);
4. dbania o zdrowie i bezpieczeństwo uczestników posiedzenia poprzez niedopuszczenie do realizacji usługi cateringowej pracowników przebywających w izolacji, na kwarantannie lub wykazujących objawy świadczące o możliwej infekcji (tj. w szczególności gorączka, osłabienie, uporczywy kaszel/katar, duszności, biegunka, zaburzenia węchu i/lub smaku);
5. pouczenia pracowników realizujących usługę cateringową (w tym kelnerów) o konieczności zachowania reżimu sanitarnego, w tym dystansu społecznego.

## **Wymagania względem wykonawcy dot. zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami:**

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić warunki służące zapewnieniu dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami, o których mowa w ustawie z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami tj.:
2. zapewnienie dostępności usługi cateringowej w czasie posiedzeń, w tym w szczególności 1 stolika umożliwiającego spożywanie posiłku w pozycji siedzącej, o odpowiednio mniejszej wysokości, dostosowanego do potrzeb osoby poruszającej się na wózku;
3. zapewnienie ustawienia stolików koktajlowych w sposób umożliwiający swobodne poruszanie się między nimi osobie na wózku inwalidzkim (zachowanie odpowiedniej odległości między stolikami);
4. zapewnienie posiłków w wersji mięsnej i wegetariańskiej zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowo – rodzajowym na obiad i bufet kawowy, zgłoszonym przez Zamawiającego na min. 14 dni przed organizacją każdego posiedzenia.

## **Ogólne warunki**

1. Zamawiający zobowiązuje się do złożenia zamówienia, o którym mowa w pkt. II ppkt. 6.
2. Zamawiający zobowiązuje się do zapewnienia stołów pod bufet kawowy, o których mowa w pkt. III ppkt 5.
3. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy realizowania Zamówienia z należytą starannością, zaangażowaniem oraz profesjonalnego podejścia do jego wykonywania.
4. Wykonawca ma obowiązek konsultować, wprowadzać wszystkie uzgodnione uwagi zgłaszane przez Zamawiającego do świadczonej usługi będącej przedmiotem niniejszego zamówienia.
5. Realizacja zamówienia będzie oceniana i weryfikowana pod względem zgodności z SOPZ.