

**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 2023 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 5 jednodniowych posiedzeń Komitetu Monitorującego od dnia udzielenia zamówienia do **15 grudnia 2023 r.** Pierwsze posiedzenie Komitetu w 2023 r. planowane jest w pierwszej połowie kwietnia.
2. Częstotliwość organizacji i liczba posiedzeń Komitetu Monitorującego będzie uzależniona od zaistniałych, bieżących potrzeb Zamawiającego, w związku z czym Zamawiający zastrzega, że ostateczna liczba posiedzeń Komitetu Monitorującego może być mniejsza od zakładanej.
3. Posiedzenia Komitetu Monitorującego odbywać się będą w godzinach pracy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie, z zastrzeżeniem, że mogą nie zakończyć się do godziny 15:30.
4. Miejscem posiedzeń będzie **Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie, al. Łukasza Cieplińskiego 4, 35-010 Rzeszów**.
5. Podczas każdego posiedzenia Komitetu Monitorującego zapewniony ma zostać bufet kawowy oraz obiad.
6. Przewidywana liczba uczestników jednego posiedzenia Komitetu Monitorującego to ok. **60 - 80 osób.**
7. Zamawiający będzie wykonywał przedmiot zamówienia na podstawie oddzielnych zamówień, składanych każdorazowo przez Zamawiającego na min. **14 dni** przed organizacją posiedzenia Komitetu Monitorującego.
8. Zamówienia, o których mowa w ust. 7 zawierać będą:

* datę, miejsce i orientacyjne godziny posiedzenia,
* liczbę uczestników,
* zapotrzebowanie ilościowo - rodzajowe na obiad,
* zapotrzebowanie ilościowo - rodzajowe na bufet kawowy.

## **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. Ilość osób obsługujących dane spotkanie, winna być zapewniona w takiej liczbie, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zbędnych opóźnień. Liczba kelnerów winna gwarantować sprawną i szybką obsługę uczestników spotkania. Ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), czysty, schludny i elegancki.
4. Zapewnienie 1 automatycznego, profesjonalnego ekspresu gastronomicznego lub 2 mniejszych (ekspresy ciśnieniowe). 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 obrusem w jednolitym kolorze bez wzorów. 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, okrągłych do konsumpcji na stojąco wraz z obrusem i kurtyną lub pokrowcem – min. 9 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, 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 kompletną (jw.) zastawę stołową wraz z ekspresem/ekspresami na co najmniej godzinę przed rozpoczęciem 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 posiedzenia.
14. Za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu przedmiotu zamówienia winę ponosi Wykonawca.

## **Wykaz wyżywienia:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Zapotrzebowanie rodzajowe** | **Zapotrzebowanie ilościowe** |
| 1. | Świeżo parzona naturalna kawa mielona  z automatycznego, profesjonalnego ekspresu gastronomicznego lub 2 mniejszych (ekspresy ciśnieniowe), mleko do kawy | nielimitowana |
| 2. | Herbata – co najmniej 2 rodzaje - w torebkach, wrzątek do herbaty | 180 szt. |
| 3. | Cukier biały w saszetkach 2 g | 180 szt. |
| 4. | Świeża cytryna (pokrojona w plasterki) | 13 szt. |
| 5. | Woda mineralna – gazowana w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 180 szt. |
| 6. | Woda mineralna – niegazowana w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 180 szt. |
| 7. | Sok 100% owocowy - jabłkowy – w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 90 szt. |
| 8. | Sok 100% owocowy - pomarańczowy –  w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 90 szt. |
| 9. | Szarlotka – 120 g | 80 szt. |
| 10. | Sernik – 120 g | 80 szt. |
| 11. | Wuzetka – 120 g | 70 szt. |
| 12. | Mini rogaliki drożdżowe lub półfrancuskie z nadzieniem owocowym np. wiśniowym | 60 szt. |
| 13. | Kruche babeczki z kremem i owocami | 70 szt. |
| 14. | Mini kanapeczki bankietowe – mięsne - składające się z minimum 4 składników, wykonane z pieczywa jasnego i ciemnego np. z wędliną, serem, warzywami sezonowymi. | 180 szt. |
| 15. | Mini kanapeczki bankietowe – wegetariańskie - składające się z minimum 4 składników, wykonane z pieczywa jasnego i ciemnego np. z serem, rybą, warzywami sezonowymi. | 180 szt. |
| 16. | Koreczki bankietowe (min. 5 składników np. kabanos, ser żółty, papryka, oliwki, ogórek konserwowy) | 180 szt. |
| 17. | Żurek staropolski z kiełbasą (1 porcja – 250 ml) | 30 porcji |
| 18. | Krem pomidorowy z grzankami czosnkowymi  (1 porcja – 250 ml) | 30 porcji |
| 19. | Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym (1 porcja – 250 ml) | 80 porcji |
| 20. | Krem z zielonych warzyw z grzankami czosnkowymi (1 porcja – 250 ml) | 40 porcji |
| 21. | Zestaw obiadowy 1 – karkówka w sosie pieczeniowym (150 g), puree ziemniaczane (100 g), zestaw 3 surówek (150 g) | 40 porcji |
| 22. | Zestaw obiadowy 2 – grillowana pierś z kurczaka w marynacie ziołowej (150 g), ziemniaki z wody z koperkiem (100 g), zestaw 3 surówek (150 g) | 40 porcji |
| 23. | Zestaw obiadowy 3 – polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym (150 g), kluski śląskie (150 g), zestaw 3 surówek (150 g) | 60 porcji |
| 24. | Zestaw obiadowy 4 – pierogi, 3 rodzaje: mix w równych proporcjach: z serem i ziemniakami, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem i serem feta - okraszone cebulką z masłem (1 porcja=9 pierogów) | 70 porcji |
| 25. | Zestaw obiadowy 5 – pieczony łosoś ze szpinakiem (150 g), ryż z masłem i groszkiem zielonym (100 g), zestaw 3 surówek (150 g) | 30 porcji |
| 26. | Zestaw obiadowy 6 – kotlet de volaille (150 g), puree ziemniaczane (100 g), zestaw 3 surówek (150 g) | 40 porcji |
| 27. | Zestaw obiadowy 7 – dorsz w sosie koperkowym (150 g), ziołowe ziemniaki opiekane (100 g), zestaw 3 surówek (150 g) | 40 porcji |
| 28. | Zestaw obiadowy 8 - gołąbki z ryżem i pieczarkami w sosie pieczarkowym (2 gołąbki na osobę) | 40 porcji |

## **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. 8.
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.