

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

# SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

## **Przedmiot zamówienia:**

* + - 1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej świadczonej podczas jednego spotkania Regionalnej Grupy Roboczej Interesariuszy projektu pn.: „Dane satelitarne i Infrastruktura Danych Przestrzennych (SDI) dla zarządzania regionalnego opartego na dowodach”, akronim: SATSDIFACTION realizowanego w ramach Programu Interreg Europa 2021-2027.

## **Organizacja spotkań:**

1. Spotkanie odbędzie się w dniu 22 września 2023 r.
2. Spotkanie odbędzie się w godzinach pracy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie, z zastrzeżeniem, że może nie zakończyć się do godziny 15:30. Przewidywany czas trwania spotkania to 10:00 – 13:00.
3. Miejscem spotkania będzie Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie, ul. Lubelska 4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany miejsca spotkania na adres al. Łukasza Cieplińskiego 4, 35-010 Rzeszów.
4. Podczas spotkania zapewniony ma zostać bufet kawowy.
5. Przewidywana liczba uczestników spotkania Interesariuszy to ok. 30 osób.

## **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 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 nakrycia dwóch stołów pod bufet kawowy o wymiarach 80 cm   
   x 200 cm białym obrusem. Stoły pod bufet zapewnia Zamawiający;
4. Zapewnienie serwetek jednorazowych, sztućców ze stali nierdzewnej, jednolitej, białej porcelany i szkła (m.in. filiżanek, literatek, talerzyków deserowych, otwieraczy do napoi). Zamawiający nie dopuszcza naczyń ani sztućców jednorazowego użytku;
5. Posprzątanie miejsca świadczenia usługi cateringowej po zakończeniu spotkania;
6. Agenda spotkania przekazana zostanie do Wykonawcy na co najmniej 2 dni kalendarzowe przed terminem posiedzenia Interesariuszy;
7. Zapewnienie cateringu zgodnie z wykazem w postaci:
8. bufet kawowy (serwis kawowy ciągły w godz. 10:00 – 13:00, gotowość od godz. 09:30):

* świeżo parzona naturalna kawa z ekspresu ciśnieniowego (1 szt.) – bez limitu. Ekspres do kawy powinien znajdować się na stołach pod bufet kawowy wraz z kompletną zastawą stołową i być dostępny dla uczestników spotkania przed rozpoczęciem oraz w trakcie jego trwania,
* herbata w torebkach – 2 rodzaje: (zwykła i owocowa), wrzątek do herbaty,
* cytryna pokrojona w plasterki,
* cukier biały w saszetkach, mleko do kawy podawane w dzbankach,
* woda mineralna gazowana i niegazowana – podawana w butelkach szklanych o pojemności 300 ml,
* dwa rodzaje soków naturalnych (jabłkowy, pomarańczowy) – podawane   
  w dzbankach,
* wyroby cukiernicze: 1 rodzaj ciasta typu domowy wypiek,
* mini kanapeczki bankietowe – mięsne i wegetariańskie, min. 2 szt. na osobę.

1. Wszystkie potrawy podawane na zimno muszą zostać przygotowane (tzn.   
   ułożone na tacach) do bezpośredniego spożycia
2. Za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu przedmiotu zamówienia winę ponosi Wykonawca.

## **Wykaz wyżywienia:**

| MENU | Wielkość zamówienia podczas 1 spotkania |
| --- | --- |
| Przewidywana liczba osób | 30 osób |
| Świeżo parzona naturalna kawa z ekspresu | nielimitowana |
| Świeże mleko (3,2%) do kawy podawane  w dzbankach o pojemności 0,5 l | 1 l |
| Herbata (2 rodzaje: zwykła i owocowa), wrzątek do herbaty | 2 rodzaje x 20 szt. (każda) = 40 szt. |
| Cukier biały w saszetkach 2 g | 60 szt. |
| Świeża cytryna (pokrojona w plasterki) | 2 szt. |
| Woda mineralna – gazowana w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 20 szt. |
| Woda mineralna – niegazowana w butelkach szklanych o pojemności 300 ml | 30 szt. |
| Sok naturalny, jabłkowy - podawany w dzbankach | 2 l |
| Sok naturalny, pomarańczowy – podawany w dzbankach | 2 l |
| sernik (1 porcja - 120 g) | 30 szt. |
| Mini kanapeczki bankietowe - 2 rodzaje (serwowane na bagietce). Porcja o gramaturze minimum 50 g. Składniki: serek kremowy, ser żółty, rukola, sałata zielona, łosoś wędzony, papryka czerwona, pomidor, ogórek. Każda tartinka powinna zawierać 4 różne składniki wg zestawów poniżej:  Zestaw 1 – serek kremowy, rukola, łosoś wędzony, pomidor,  Zestaw 2 – sałata zielona, ser żółty, papryka czerwona, ogórek. | 2 x 30 szt. = 60 szt. |

## **Ogólne warunki**

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