**Część B SWZ - opis przedmiotu zamówienia**

1. Zamówienie obejmować będzie świadczenie usług cateringowych podczas trwania narad, spotkań i innych uroczystości okolicznościowych (dalej: spotkań) w Podkarpackim Urzędzie Wojewódzkim w Rzeszowie z wykorzystaniem artykułów spożywczych, owoców i napojów określonych w Wykazie artykułów w pkt. 18 i Formularzu oferty (Część D SWZ).
2. Świadczenie usług cateringowych w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań będzie odbywało się sukcesywnie, w oparciu o odrębne zlecenia sporządzone przez Zamawiającego i przesłane w formie elektronicznej lub papierowej.
3. Zlecenia będą przekazywane nie później niż na 24 godziny przed planowanym spotkaniem.
4. Zamawiający zastrzega, że w szczególnie uzasadnionych przypadkach (w sytuacjach nadzwyczajnych, których nie można było wcześniej przewidzieć) Zamawiający może żądać realizacji usługi w czasie do 60 minut od przekazania zapotrzebowania Wykonawcy (zapotrzebowanie może dotyczyć wyłącznie artykułów cateringowych wskazanych  
   w Wykazie artykułów w pozycjach 1-13).
5. W sytuacji, o której mowa w pkt. 4 zapotrzebowanie może zostać poprzedzone zgłoszeniem telefonicznym i uzupełnione w późniejszym terminie zapotrzebowaniem pisemnym.
6. Składając zamówienia na realizację zamówienia, Zamawiający każdorazowo określi:
   1. liczbę osób;
   2. miejsce spotkania (z podaniem lokalizacji budynku i oznaczeniem sali narad);
   3. rodzaj wydarzenia (np. konferencja, narada, szkolenie);
   4. liczbę i rodzaj asortymentu;
   5. godzinę zapewnienia poczęstunku oraz formę podawania, przy czym mogą one ulec zmianom.
7. W wyjątkowych przypadkach Zamawiający może zmienić liczbę osób w zamówieniu na catering bez ponoszenia dodatkowych kosztów, informując o tym wykonawcę za pomocą poczty elektronicznej lub telefonicznie.
8. Usługi świadczone będą w formie bufetu szwedzkiego lub przygotowania na stołach zapewnionych przez Zamawiającego – w zależności od charakteru spotkania i liczby gości.
9. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie czystej i nieuszkodzonej zastawy stołowej ceramicznej (w jednolitym kolorze, bez zdobień i logotypów), sztućców metalowych, szklanek, filiżanek, oraz dekoracji stołów: materiałowe obrusy, serwetki, dekoracyjne talerze, stojaki, etażerki, patery itp. (w zależności do asortymentu cateringowego).
10. Zamawiający udostępni sale narad, w których mają odbywać się wydarzenia w terminie uzgodnionym z Wykonawcą, najpóźniej 2 godziny przed rozpoczęciem wydarzenia, a w przypadku spotkań zwołanych w sytuacjach nadzwyczajnych 60 minut od planowanej godziny spotkania.
11. Zamawiający przewiduje realizację usług cateringowych w dni powszednie,  
    tj. od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 – 16.00. W wyjątkowych przypadkach godziny oraz dni tygodnia organizowanych spotkań mogą ulec zmianie, o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej na 24 godziny przed planowanym spotkaniem.
12. Wykonawca musi zapewnić wyposażenie odpowiednio dostosowane do podawania gorących napojów, tj. woda do przygotowania herbaty i kawy powinna być podawana

w warnikach lub w termosach stołowych, konferencyjnych (w zależności od ilości uczestników spotkania).

1. Wszystkie odpady powstałe podczas realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany zagospodarować na własny koszt.
2. W kolumnie „c” wykazu artykułów zamieszczonego w pkt. 18 i w Formularzu oferty (Część D SWZ) Zamawiający określił szacunkową ilość artykułów spożywczych  
   i napojów przewidywaną do zakupu w okresie obowiązywania umowy. Ilość ta, a co za tym idzie także wartość umowy, może ulec zmniejszeniu – zgodnie z faktycznymi potrzebami Zamawiającego i nie będzie przedmiotem jakichkolwiek roszczeń  
   ze strony Wykonawcy.
3. Zamawiający gwarantuje, że wykorzystana wartość zamówień wyniesie nie mniej  
   niż 75 % wartości umowy.
4. WFormularzu oferty (część D SWZ), w kolumnach „d” i „e” wykazu artykułów Wykonawca oferuje asortyment w cenach uwzględniających wszystkie koszty związane  
   z wykonaniem przedmiotu zamówienia – a więc także koszty dostawy, nakrycia stołów, prania obrusów, itp.
5. Świadczenie usługi cateringowej podczas narad, spotkań oraz innych uroczystości odbywających się w Podkarpackim Urzędzie Wojewódzkim w Rzeszowie zlecane jest  
   na bieżąco, na podstawie zamówień składanych przez Wydziały Urzędu.

W ubiegłym roku odbyło się 190 spotkań (w tym 10 w trybie pilnym tj. catering zamówiony w trybie opisanym w ust. 4), w których uczestniczyło od 6  
do 200 osób.

**18.Wykaz artykułów**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **lp.** | **Nazwa artykułu** | **Waga lub pojemność (porcja)** | **Szacowana ilość w trakcie trwania umowy** |
|  | **a** | **b** | **c** |
|  | Kawa rozpuszczalna typu Nescafe classic lub inna o zbliżonym składzie i walorach smakowych (opakowanie jednorazowe) | 2 g | 7 400 szt. |
|  | Herbata ekspresowa kopertowana minimum 3 rodzaje w tym czarna, owocowa, zielona) | 2 g | 7 400 szt. |
|  | Cukier (opakowanie jednorazowe – w saszetkach) | 5 g | 29 600 szt. |
|  | Śmietanka do kawy UHT (opakowanie jednorazowe) | 10 g | 7 400 szt. |
|  | Sok cytrynowy (opakowanie jednorazowe) | 4 ml | 7 400 szt. |
|  | Paluszki słone/z sezamem 50/50 | 20 g | 5 970 porcji |
|  | Ciastka kruche minimum 3 rodzaje np. ciastko kruche maślane, ciastko kruche kakaowe, ciastko kruche z marmoladą lub kremem, pierniczki nadziewane marmoladą , ciastko biszkoptowe z galaretką z polewą czekoladową typu Delicja. | 50 g | 5 000 porcji |
|  | Sok pomarańczowy, 100% z zagęszczonego soku pomarańczowego. | 200 ml | 400 porcji |
|  | Owoce różne (minimum 3 rodzaje np. banan, winogrono, mandarynka), niefiletowane | 100 g | 600 porcji |
|  | Woda mineralna gazowana średniozmineralizowana o ogólnej mineralizacji od 500 do 1500 mg składników mineralnych na litr (butelka plastikowa) | 500 ml | 3 000 szt. |
|  | Woda mineralna niegazowana średniozmineralizowana o ogólnej mineralizacji od 500 do 1500 mg składników mineralnych na litr (butelka plastikowa) | 500 ml | 3 000 szt. |
|  | Woda mineralna niskozmineralizowana, gazowana w szklanej butelce z nakrętką | 330 ml | 2 000 szt. |
|  | Woda mineralna niskozmineralizowana, niegazowana w szklanej butelce z nakrętką | 330 ml | 2 500 szt. |
|  | Tartinki (różne)/kanapeczki  dekoracyjne kanapki bankietowe lub tartinki (na pieczywie jasnym – bułka typu weka lub bagietka, przygotowane z minimum 6 składnikami np.: masło, twarożek, ser, oliwki czarne lub zielone, wędlina, kabanosy, pieczone mięsa, łosoś, kiełki warzyw, koperek, szczypiorek, ogórek kiszony lub konserwowy, pomidorki koktajlowe, papryka lub inne dodatki) | 80 g – 1 szt. | 3 000 szt. |
|  | Ciasto - sernik | 100 g | 1100 porcji |
|  | Ciasto - sernik | 150 g | 150 porcji |
|  | Ciasto - szarlotka | 100 g | 1100 porcji |
|  | Ciasto - szarlotka | 150 g | 200 porcji |