



Załącznik nr 1 do SWZ

Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotowe zamówienie obejmuje usługę cateringowo-gastronomiczną wraz z obsługą na potrzeby organizacji wydarzeń tj. wizyty studyjnej w Rzeszowie, wizyty monitorującej, realizowanych w ramach projektu: „Skuteczne wdrożenie programu ochrony powietrza dla województwa podkarpackiego z uwzględnieniem problemu ubóstwa energetycznego: „Podkarpackie – żyj i oddychaj”. LIFE22-IPE-PL-LIFE Podkarpackie/101103531.

II. OKRES I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Część I – podczas Wizyty studyjnej w Rzeszowie w dniach 16 i 18 września 2026 roku.
2. Część II – podczas Wizyty monitorującej w dniu 1 grudnia 2026 roku.

Usługa realizowana będzie w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Podkarpackiego (przy al. Łukasza Cieplińskiego 4, 35-010 Rzeszów) lub w innym obiekcie wskazanym przez Zamawiającego, położonym na terenie miasta Rzeszowa.

III. LICZBA UCZESTNIKÓW:

1. Część I - Liczba uczestników to maksymalnie 45 osób.
2. Część II - Liczba uczestników to maksymalnie 150 osób

IV. ZAKRES ZAMÓWIENIA:

Część I -Organizacja wizyty studyjnej w Rzeszowie

1. Usługa cateringowo – gastronomiczna:

Usługa cateringowo - gastronomiczna zapewniona przez Wykonawcę powinna charakteryzować się wysoką jakością produktów wykorzystywanych do przygotowania potraw, dań i przekąsek, estetyką podania oraz profesjonalną obsługą. Wszystkie posiłki muszą być świeże oraz przygotowane w dniu świadczenia usługi.

1.1. Serwis kawowy

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zapewni serwis kawowy dostępny w dniu 16.09.2026 r przez cały czas trwania wydarzenia (tj. od 9:30 do 16:35), wraz z bieżącym uzupełnianiem produktów, obejmujący:

- 1) Co najmniej 2 ekspresy ciśnieniowe w pełni samoobsługowe umożliwiające przygotowanie kawy czarnej kawy białej, cappuccino, espresso.
- 2) Nieograniczony dostęp do:



Projekt: Skuteczne wdrożenie programu ochrony powietrza dla województwa podkarpackiego z uwzględnieniem problemu ubóstwa energetycznego: "Podkarpackie – żyj i oddychaj"
realizowany jest przy dofinansowaniu z programu LIFE Unii Europejskiej oraz ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Warszawie
LIFE22-IPE-PL-LIFE Podkarpackie/101103531

- a) wody mineralnej gazowanej i niegazowanej podanej w dzbankach,
 - b) soków po co najmniej danych w dzbankach,
 - c) herbaty czarnej, zielonej, owocowej,
 - d) dodatków, takich jak cukier, mleko, napój roślinny, cytryna.
- 3) Ciasta- minimum 2 rodzaje do wyboru, w ilości nie mniejszej niż 1 porcja na osobę.
- 4) Słone przekąski np. kanapki bankietowe, mini kanapeczki (tartinki), pieczone rogaliki francuskie, rollsów - minimum 2 sztuki na osobę.

1.2. Lunch

A. Lunch w dniu 16 września 2026 roku składać będzie się z:

- 1) Zupy :
 - a) bulionu po królewsku,
 - b) zupy krem.
- 2) Dania głównego składającego się z mięsa drobiowego i wieprzowego w postaci:
 - a) grillowanej piersi z kurczaka w sosie, ryżu i lekkiej sałatki,
 - b) tradycyjnego sznycła schabowego, ziemniaków i surówki wielowarzywnej.
- 3) Dania głównego wegetariańskiego w postaci:
 - a) z kotlecików z soczewicy, sosu koperkowego, ziemniaków i lekkiej sałatki,
 - b) pierogów ruskich i ze szpinakiem.

B. Lunch w dniu 18 września 2026 roku składać będzie się z:

- 1) Zupy:
 - a) zupy wielowarzywnej,
 - b) zupy pieczarkowej.
- 2) Dania głównego składającego się z mięsa drobiowego, wieprzowego, ryby w postaci:
 - a) kotleta drobiowego po włosku, ziemniaków i sałatki wiosennej,
 - b) pieczonej polędwiczki wieprzowej, ziemniaków, sałatki z buraczków,
 - c) pieczonego pstrąga w cytrynie z puree ziemniaczanym oraz surówką z czerwonej kapusty.
- 3) Dania głównego wegetariańskiego w postaci:
 - a) papryki faszerowanej z ryżem i warzywami,
 - b) naleśników ze szpinakiem, serem feta i sosem czosnkowym.



Część II - Organizacja wizyty monitorującej

1. Usługa cateringowo – gastronomiczna

Usługa cateringowo - gastronomiczna zapewniona przez Wykonawcę powinna charakteryzować się wysoką jakością produktów wykorzystywanych do przygotowania potraw, dań i przekąsek, estetyką podania oraz profesjonalną obsługą. Wszystkie posiłki muszą być świeże oraz przygotowane w dniu świadczenia usługi.

1.1. Serwis kawowy

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zapewni serwis kawowy dostępny w dniu 1 grudnia 2026 roku, przez cały czas trwania wydarzenia (tj. od godziny 9:00 do 16:00) wraz z bieżącym uzupełnianiem produktów, obejmujący :

- 1) 3 ekspresy ciśnieniowe w pełni samoobsługowe umożliwiające przygotowanie kawy czarnej kawy białej, cappuccino, espresso.
- 2) Nieograniczony dostęp do:
 - b) wody mineralnej gazowanej i niegazowanej podanej w dzbankach,
 - c) soków podanych w dzbankach,
 - d) herbaty czarnej, zielonej, owocowej,
 - e) dodatków, takich jak cukier, mleko, napój roślinny, cytryna.
- 3) Kruche ciasteczka typu domowego wypieku- minimum 3 rodzaje do wyboru, w ilości nie mniejszej niż 100 gram na osobę,

1.2. Lunch w dniu 1 grudnia 2026

Lunch w formie bufetu fingerfood złożonego z:

- 1) Rogalików francuskich z rzodkiewką, serem i suszonym pomidorem – 2 sztuki na osobę.
- 2) Rogalików francuskich z szynką parmeńską – 2 sztuki na osobę.
- 3) Mix-u tortilli (w proporcji 50/50 - wege / mięsne) – 3 sztuki na osobę.
- 4) Roladek z grillowanej cukinii z mięętową fetą i suszonymi pomidorami ze świeżym oregano – 3 sztuki na osobę.
- 5) Tarty z warzywami – z pieczoną papryką, cukinią i mozzarellą - 2 kawałki na osobę.
- 6) Mini deserów: tiramisu oraz szarlotka – po 1 porcji na osobę.



V. Wymagania oraz wytyczne dodatkowe:

1. Serwowanie potraw oraz zmiany w menu

- 1) Wszelkie zmiany w menu lunchu w zakresie doboru potraw i napojów wymagają konsultacji i akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przedstawi propozycję ostatecznego menu lunchu do 7 dni roboczych przed terminem wydarzenia.
- 2) Godziny, w których odbywać się będą przerwy kawowe oraz lunch Zamawiający ustali w porozumieniu z Wykonawcą do 7 dni roboczych przed terminem wydarzenia.
- 3) Zamawiający nie dopuszcza serwowania napojów i dań na jednorazowej zastawie stołowej oraz sztuczków wykonanych z plastiku lub papieru.
- 4) Zamawiający w terminie do 7 dni roboczych przed terminem wydarzenia, poinformuje Wykonawcę o ilości uczestników, w tym określi ilość dań mięsnych oraz wegetariańskich.
- 5) Posiłki muszą być serwowane estetycznie w ceramicznej lub szklanej zastawie.

2. Obowiązki wykonawcy:

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia podczas wizyty studyjne w Rzeszowie, min. 1 osoby obsługi na każde 30 osób do sprawnej obsługi lunchu w formie bufetu.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia podczas wizyty monitorującej, min. 1 osoby obsługi na każde 50 osób do sprawnej obsługi lunchu w formie bufetu.
- 3) Wykonawca zapewni min. 1 stół koktajlowy na każde 5 uczestników,
- 4) Osoby oddelegowane do obsługi usług cateringowych będą odpowiednio wykwalifikowane, zaznajomione z regułami etyki w części podawania/serwowania posiłków oraz będą uprawnione do realizacji tego typu świadczeń.
- 5) Po zakończeniu wydarzenia Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia sali restauracyjnej, w tym usunięcia śmieci i zabrudzonych naczyń.

VI. WYKONAWCA ZOBOWIĄZANY JEST DO ZASTOSOWANIA ROZWIĄZAŃ ZGODNYCH Z TZW. ZIELONYMI ZAMÓWIENIAMI NP.

- 1) Preferowanie produktów pochodzących z certyfikowanych upraw ekologicznych.
- 2) Wybór produktów sezonowych i lokalnych,
- 3) Wybór ryb i owoców morza pochodzących ze zrównoważonych połowów lub hodowli.
- 4) Zakup produktów mięsnych z hodowli spełniających wysokie standardy dobrostanu zwierząt.
- 5) Wprowadzenie selektywnej zbiórki odpadów podczas wydarzeń cateringowych.
- 6) Przeszkolony personel w zakresie ekologicznych praktyk i zarządzania odpadami.



Projekt: Skuteczne wdrożenie programu ochrony powietrza dla województwa podkarpackiego z uwzględnieniem problemu ubóstwa energetycznego: "Podkarpackie – żyj i oddychaj"
realizowany jest przy dofinansowaniu z programu LIFE Unii Europejskiej oraz ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Warszawie
LIFE22-IPE-PL-LIFE Podkarpackie/101103531

- 7) Używanie środków czystości i detergentów przyjaznych dla środowiska, o niskiej zawartości substancji niebezpiecznych.
- 8) Optymalizacja tras dostaw w celu redukcji emisji spalin.
- 9) Wykorzystanie energooszczędnego sprzętu kuchennego.
- 10) Stosowanie materiałów wielokrotnego użytku lub pochodzących z recyklingu.
- 11) Zapewnienie sal konferencyjnych z dogodnych dostępem do transportu publicznego.