

Załącznik nr 1 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia

Rzeszów, dnia 19.07.2023r.

Znak sprawy: **BS.2611.30.2023**

I. Nazwa zadania

Usługa cateringowa dla 150 uczestników seminarium centralnego upowszechniającego Model Dostępnej Szkoły w ramach projektu „Dostępna Szkoła – innowacyjne rozwiązania w kreowaniu przyjaznej przestrzeni edukacyjnej z uwzględnieniem potrzeb uczniów oraz otoczenia”.

KOD CPV:

55520000-1- Usługi dostarczania posiłków
55321000-6- Usługi przygotowania posiłków

II. Źródło finansowania

Zamówienie jest finansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014–2020, IV Oś Priorytetowa: Innowacje społeczne i współpraca ponadnarodowa, Działanie 4.1: Innowacje społeczne w oparciu o projekt: „Dostępna Szkoła – innowacyjne rozwiązania w kreowaniu przyjaznej przestrzeni edukacyjnej z uwzględnieniem potrzeb uczniów oraz otoczenia”, nr POWR.04.01.00-00-DS10/19.

Okres realizacji projektu: 01.11.2019 do 31.12.2023 r.

III. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas wydarzenia pn. seminarium centralne upowszechniające Model Dostępnej Szkoły w ramach projektu „Dostępna Szkoła – innowacyjne rozwiązania w kreowaniu przyjaznej przestrzeni edukacyjnej z uwzględnieniem potrzeb uczniów oraz otoczenia”, które odbędzie się w dniu **29 września 2023 roku**.

2. Miejsce wykonania zamówienia: na terenie Podkarpackiego Parku Naukowo Technologicznego Aeropolis – Jasionka 954 (woj. podkarpackie, 36-002 Jasionka).

3. Harmonogram wykonywania usługi cateringowej:

5 dni przed planowanym wydarzeniem Zamawiający będzie informował Wykonawcę telefonicznie lub drogą elektroniczną na adres e- mail o ostatecznej liczbie gości. 2 dni przed planowanym wydarzeniem Zamawiający przedstawi wykonawcy dokładny harmonogram

godzinowy świadczenia usługi cateringowej. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia uprzednio zgłoszonej liczby osób planowanego wydarzenia, nie ponosząc przy tym żadnych kosztów o czym poinformuje Wykonawcę najpóźniej 2 dni przed planowanym wydarzeniem.

4. Zakres usługi cateringowej obejmuje przygotowanie poniższego menu.

IV. Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu posiłków, dostarczeniu, przygotowaniu szwedzkiego stołu, stolików koktajlowych wraz z pełnym serwisem obsługi kelnerskiej **w dniu 29 września 2023**, min. 8 godzin dla 150 osób. Zamawiający zastrzega sobie, że liczba osób może ulec zmianie w granicy +/- 15 % (min. 127 osób, max. 173 osób). W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego:

Serwis kawowy ciągły składający się z:

- Kawy ziarnistej (czarna, biała, cappuccino) – serwowanej z ekspresu – 0,5 l/os
- Wody mineralnej niegazowanej i lekko gazowanej – 0,5 l/ os każdy rodzaj
- Herbaty w saszetce- każda oddzielnie zapakowana (czarna, zielona, owocowa) - 0,5 l/ os
- Dodatki: cukier, cytryna, mleko

Zimna płyta:

- Tartinki jarskie i mięsne– min.1 szt./os,
- Roladki z tortilli z wędzonym łososiem – min. 2 szt./os,
- Babeczka koktajlowa z sałatką pieczarkową i tartym serem lub pasta z avocado z salami– min. 2 szt./os

Ciepłe danie:

- Krem z białych warzyw i groszkiem ptysiowym– min. 300 ml /os (75 porcji)
- Krem pomidorowo-paprykowy z groszkiem ptysiowym– min. 300 ml /os (75 porcji)
- Filet z kurczaka z suszonymi pomidorami i serem mozzarella w sosie serowym– min. 200 g /os (120 porcji)
- Ryba dorsz na parze – min. 200 g /os (30 porcji)
- Pieczone ziemniaki – min. 150 g/ os (100 porcji)
- Ryż – min. 150 g/ os (50 porcji)
- Mix surówek min. 2 rodzaje – min. 150 g/os
- Sok pomarańczowy/ jabłkowy – min. 0,25 l/os każdy rodzaj

Bufet słodkości:

- Ciastka kruche min. 3 rodzaje – min. 10 dkg/1 osobę
- Ciasto sernik 75 sztuk
- Szarlotka 75 sztuk

V. Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 60 ° C, dania gorące powinny być serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemałów.

VI. Dania zimne oraz ciasta powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, sałatka podana w formie finger food, sztucce powinny być stalowe – nierdzewne, do zimnych napojów/wody powinno być zapewnione odpowiednie szkło, zapewnienie porcelanowych filiżanek z podstawkami do serwowania napojów gorących i ponadto powinny być zapewnione papierowe, trójwarstwowe serwetki oraz obrusy materiałowe. Ilość elementów zastawy (tj. filiżanki z podstawkami, sztucce, szkło do zimnych napojów, talerze, talerzyki deserowe, bulionówki do zupy) powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. Zastawa powinna być jednolita.

VII. Wykonawca zapewni stoły oraz obrusy pod bufety szwedzkie oraz stoły koktajlowe o średnicy blatu 80 cm lub o średnicy blatu 60 cm w ilości odpowiedniej do liczby gości.

VIII. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 3 ekspresy kawowe wraz z serwisem kelnerskim.

IX. Ilość obsługi kelnerskiej podczas podawania dania gorącego powinna zapewnić sprawną i płynną obsługę uczestników wydarzenia, przy czym jedna osoba obsługująca powinna przypadać na 15 uczestników spotkania. Obsługa kelnerska powinna być ubrana w profesjonalne stroje kelnerskie.

X. Miejsce do ustawienia stołów koktajlowych oraz bufetów (stołów szwedzkich) zostanie wskazane i zapewnione przez Zamawiającego. Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń na ustawienie przez Wykonawcę niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz jedzenia, a także zapewni możliwość podłączenia urządzeń do źródeł prądu.

XI. Wykonawca zapewni bieżące usuwanie odpadów podczas seminarium oraz Wykonawca zapewni usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt, a także zapewni porządek w miejscu serwowania cateringu najpóźniej do 3 godzin po zakończonym wydarzeniu.

XII. Wykonawca na swój koszt i ryzyko dostarczy przedmiot zamówienia na miejsce wykonywania usługi. Wykonawca odpowiada za catering w czasie transportu.

XIII. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług żywienia przez Wykonawcę odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity, Dz. U. z 2022 poz. 2132 z późn. zm.).

XIV. Wykonawca zapewni wykonanie usługi cateringowej z zachowaniem wszystkich niezbędnych standardów bezpieczeństwa oraz higieny.

XV. Forma płatności

Wykonawca wystawi fakturę po wykonaniu i odebraniu zamówienia. Na fakturze muszą być rozbite następujące pozycje:

- 1) Serwis kawowy, ciepłe danie, ciastka kruche,
- 2) Zimna płyta, ciasto sernik, szarlotka.

Faktura Vat wystawiona przez Wykonawcę po wykonaniu usługi, płatna przez Zamawiającego w terminie 14 dni od daty jej dostarczenia do siedziby RARR S.A. ul. Szopena 51, 35-959 Rzeszów. Wykonawca umieści na fakturze informację o numerze postępowania tj. BS.2611.30.2023 i numer umowy.

XVI. Informacja o obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych zadań - art. 121 Pzp: Nie dotyczy. Zamawiający nie dokonuje takiego zastrzeżenia.

XVII. Klauzula społeczna:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie Wykonawcy, którzy spełnią zapisy klauzuli społecznej, określone w art. 96 ust. 2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych:

- zatrudnią przy realizacji przedmiotu zamówienia co najmniej 1 osobę wymienioną w katalogu zawartym w art. 96 ust. 2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, tj. w szczególności:

- 1) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy;
- 2) młodocianych, o których mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego;
- 3) osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych;
- 4) innych osób niż określone w pkt 1, 2 lub 3, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym (Dz. U. z 2020 r. poz. 176) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Wykonawca na czas realizacji przedmiotu zamówienia zatrudni na co najmniej ¼ wymiaru etatu na podstawie umowy o pracę lub zatrudni na podstawie umowy cywilno-prawnej co najmniej 1 osobę wymienioną w katalogu z art. 96 ust. 2 ustawy Pzp.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość skontrolowania Wykonawcy w tym zakresie w czasie realizacji przedmiotu zamówienia. Szczegóły dotyczące kontroli w/w zakresie określa umowa.

XVIII. Osoby do kontaktu:

Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcą na etapie realizacji zamówienia jest:

Agata Sadlak, tel. 790-207-534, adres e-mail: asadlak@rarr.rzeszow.pl

Sporządziła: Agata Sadlak

Zatwierdziła: Beata Stankiewicz