

Znak sprawy: BS.2611.39.2023

Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia

## Opis przedmiotu zamówienia

### I. Nazwa zadania

Sukcesywne świadczenie usługi cateringowej podczas wydarzeń organizowanych w ramach działań projektu Enterprise Europe Network.

### KOD CPV:

55321000-6- Usługi przygotowania posiłków

55520000-1- Usługi dostarczania posiłków

### II. Źródło finansowania

100 % - Fundusze przeznaczone na promocję projektu Enterprise Europe Network.

### III. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

- 1. Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie kompleksowej usługi cateringowej podczas wydarzeń organizowanych w ramach działań projektu Enterprise Europe Network przez Rzeszowską Agencję Rozwoju Regionalnego S.A. odbywających się w okresie od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2024 roku lub do wyczerpania kwoty, na którą została zawarta umowa.
- 2. Miejsce wykonania zamówienia:** miejsce zamówienia zostanie wskazane przez Zamawiającego w zgłaszanym na bieżąco zapotrzebowaniu – usługi cateringowe będą świadczone co do zasady w siedzibie RARR S.A., Rzeszów, ul. Szopena 51 i na terenie Podkarpackiego Parku Naukowo Technologicznego Aeropolis – Jasionka 954. Zamawiający zastrzega, że istnieje możliwość realizacji przedmiotu zamówienia w innym miejscu (poza wymienionymi) na terenie województwa podkarpackiego.
- 3. Harmonogram wykonywania usługi cateringowej:**  
O dokładnej dacie wydarzenia Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie nie później niż 14 dni przed datą Wydarzenia. 4 dni przed planowanym wydarzeniem Zamawiający będzie informował Wykonawcę telefonicznie lub drogą elektroniczną na adres e-mail o liczbie gości. 2 dni przed planowanym wydarzeniem Zamawiający przedstawi Wykonawcy dokładny harmonogram godzinowy świadczenia usługi cateringowej.
- 4. Zakres usługi cateringowej** obejmuje przygotowanie **menu** według poniższego opisu.

### **Sukcesywna usługa cateringowa podczas wydarzeń realizowanych w ramach działań promocyjnych EEN.**

Usługa cateringowa polegająca na sukcesywnym przygotowaniu posiłków, dostarczeniu, przygotowaniu szwedzkiego stołu, stolików koktajlowych wraz z pełnym serwisem obsługi kelnerskiej w okresie od dnia podpisania umowy do 31.12.2024 roku. Ostateczny zakres wykonania usługi uzależniony będzie od liczby faktycznie przeprowadzonych spotkań oraz liczby ich uczestników. W ramach świadczonych usług Wykonawca zapewni catering zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego:

## **Usługa cateringowa dla 300 osób realizowana podczas wydarzeń w ramach działań EEN**

Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu posiłków, dostarczeniu, przygotowaniu szwedzkiego stołu, stolików koktajlowych wraz z pełnym serwisem obsługi kelnerskiej w trakcie wydarzeń dla 300 osób w okresie od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2023 roku. Usługi cateringowe będą świadczone co do zasady w siedzibie RARR S.A., Rzeszów, ul. Szopena 51 i na terenie Podkarpackiego Parku Naukowo Technologicznego Aeropolis – Jasionka 954. Zamawiający zastrzega, że istnieje możliwość realizacji przedmiotu zamówienia w innych miejscach (poza wymienionymi) na terenie województwa podkarpackiego.

### **Usługa obejmuje menu:**

#### **Bufet kawowy i napoje**

- Kawa ziarnista (czarna, biała, cappuccino) – serwowana z ekspresu – 0,5l/osobę
- Herbata w saszetce – każda oddzielnie zapakowana (czarna, zielona, owocowa) – 0,5l/osobę każdy rodzaj
- Sok owocowy 100% (2 rodzaje pomarańcza, jabłko) – 0,25l/osobę każdy rodzaj
- Woda mineralna niegazowana i lekko gazowana w oryginalnych opakowaniach o pojemności 0,5l/ - po jednej butelce na osobę każdy rodzaj
- Dodatki: cukier w saszetkach biały i trzcinowy po minimum 5g/osobę, cytryna podawana w plasterkach, płynne mleko – bez limitu

#### **Bufet słodkości duży**

- Ciastka kruche min.3 rodzaje – 100g/osobę
- Szarlotka - 150g/osobę
- Rurki z kremem budyniowym - 150g /osobę

#### **Pierwsze danie gorące**

- Zupa krem z borowików z grzankami czosnkowymi – 250ml/osobę
- Zupa krem z zielonych warzyw (cukinia, por, szpinak) – 250ml/osobę

#### **Drugie danie gorące**

- Kieszonki drobiowe nadziewane kurkami w śmietanie, kluski śląskie – 200g/osobę

- Ryba dorsz w ziołach z sosem serowym – 200g/osobę
- Ziemniaki opiekane 100g/osobę
- Bukiet surówek min. 2 rodzaje -150g/osobę

**IV.** Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 60 ° C, dania gorące powinny być serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemałów. Wykonawca przy zapewnieniu wyżywienia uczestników spotkań uwzględni świeże produkty dostępne na rynku.

**V.** Dania zimne oraz ciasta powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, sztućce 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, sztućce, szkło do zimnych napojów, talerze, talerzyki deserowe, bulionówki do zupy) powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. Zastawa powinna być jednolita.

**VI.** 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.

**VII.** Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 1 ekspres kawowy wraz z serwisem kelnerskim.

**VIII.** Ilość obsługi kelnerskiej 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.

**IX.** 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.

**X.** Wykonawca zapewni usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt i zapewni porządek w miejscu serwowania cateringu najpóźniej do 3 godzin po zakończonym wydarzeniu.

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

**XII.** Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług żywienia przez Wykonawcę odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity, Dz. U. z 2013 poz. 1448).

**XIII.** Wykonawca zapewni wykonanie usługi cateringowej z zachowaniem wszystkich niezbędnych standardów bezpieczeństwa oraz higieny obowiązujących w przypadku wystąpienia stanu epidemii COVID-19.

#### **XIV. Forma płatności**

Faktura Vat wystawiona przez Wykonawcę każdorazowo 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.2611.39.2023 i numer umowy.

Przygotowała: Renata Kołcz, DWP