

I. Nazwa zadania

Sukcesywne świadczenie usługi cateringowej.

KOD CPV:

55321000-6- Usługi przygotowania posiłków

55520000-1- Usługi dostarczania posiłków

II. Źródło finansowania

100 % - Fundusze przeznaczone na promocję PPN-T – Umowa w sprawie finansowania zadań z tytułu zarządzania PPN-T na 2024 rok.

III. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

1. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usługi cateringowej podczas wydarzeń organizowanych w ramach działań promocyjnych PPN-T przez Rzeszowską Agencję Rozwoju Regionalnego S.A. odbywających się w okresie od dnia podpisania umowy przez okres 9 miesięcy lub do wyczerpania kwoty, na którą została zawarta umowa.

2. **Miejsce wykonania zamówienia:** miejsce realizacji usługi zostanie wskazane przez Zamawiającego w zgłaszanym na bieżąco zapotrzebowaniu – usługi cateringowe będą świadczone, co do zasady, na terenie Podkarpackiego Parku Naukowo Technologicznego Aeropolis – Jasionka 954 (gm. Trzebownisko, woj. podkarpackie, Polska).

Zamawiający zastrzega, że część usług (nie więcej niż dla 7 spotkań/wydarzeń) może być świadczona na terenie miasta Rzeszowa (gm. M. Rzeszów, woj. podkarpackie, Polska).

3. Harmonogram wykonywania usługi cateringowej:

Każdorazowo, na minimalnie 4 dni przed planowanym wydarzeniem, Zamawiający będzie informował Wykonawcę telefonicznie lub drogą elektroniczną na adres e-mail o liczbie uczestników (sztuk cateringu), miejscu oraz rodzaju menu (zestawach i ich rodzajach – określonych w punkcie IV) na wydarzenie, podczas którego będzie świadczona usługa cateringowa.

Zamawiający zastrzega sobie prawo wyłącznie zmiany liczby osób, które wezmą udział w danym wydarzeniu, na minimalnie 2 dni przed jego rozpoczęciem. Po tym czasie, nie może już w tym zakresie dokonywać żadnych zmian i zapłaci Wykonawcy za liczbę sztuk cateringu, którą zgłosił.

Na minimalnie 2 dni przed planowanym wydarzeniem Zamawiający przedstawi Wykonawcy dokładny harmonogram godzinowy świadczenia usługi cateringowej. Przyjąć należy, że większość wydarzeń będzie odbywać się w przedziale czasowym pomiędzy godzinami 7:00 a 20:00.

IV. Sukcesywna usługa cateringowa podczas wydarzeń realizowanych w ramach działań promocyjnych PPN-T Aeropolis.

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 przez okres 9 miesięcy. Ostateczny zakres wykonania usługi uzależniony będzie od liczby faktycznie przeprowadzonych spotkań oraz liczby ich uczestników, jednakże Zamawiający zakłada, że w okresie trwania umowy liczba spotkań wyniesie maksymalnie 20 (słownie: dwadzieścia).

UWAGA! Zamawiający zastrzega, iż w ramach jednego wydarzenia (Zamawiający planuje, iż wydarzeń może być 20) wziąć w nim może udział minimalnie 10 osób (wówczas Zamawiający zamówi 10 sztuk cateringu z określonych zestawów – jednolitego zestawu lub różnych), zaś

maksymalnie 100 osób (wówczas Zamawiający zamówi 100 sztuk cateringu z określonych zestawów – jednolitego zestawu lub różnych).

W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego, wskazanego poniżej zestawy, na które składają się określone formy posiłków/napojów.

Jeden zestaw obejmuje zapewnienie wszystkich posiłków w nim wskazanych, chyba, że w opisie zestawu znajduje się odrębne zastrzeżenie – np. „jednorazowo Zamawiający może zamówić max. dwa rodzaje sałatki”. Wówczas jeden zestaw obejmuje dwa rodzaje sałatek dla 1 osoby, spośród rodzajów wskazanych w danym zestawie (jako 1 osoboporcja w ramach zestawu). Sytuacja odnosi się do zestawów 4,5,6. Zamawiający zastrzega, iż zapłaci Wykonawcy za faktyczną liczbę sztuk cateringu, które zostaną zrealizowane i dostarczone do Zamawiającego.

Zestaw 1 – Bufet kawowy i napoje - Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie ok. 500 osób (Zamawiający zastrzega, iż w okresie realizacji umowy zamówi minimalnie 350 zestawów tego typu):

- Kawa ziarnista (czarna, biała, cappuccino) – serwowana z ekspresu – 0,5 l/os.
- Herbata w saszetce - każda oddzielnie zapakowana (czarna, zielona, owocowa) - 0,5 l/ os. - każdy rodzaj,
- Sok owocowy 100 % (2 rodzaje: pomarańcza, jabłko) – 0,25 l/os. - każdy rodzaj,
- Woda mineralna niegazowana i lekko gazowana o pojemności 0,5 l – po jednej butelce wody niegazowanej i lekko gazowanej/os.
- Dodatki: cukier w saszetkach biały i trzcinowy po min. 5 g/os, cytryna podana w plastrach, śmietanka/płynne mleko - bez limitu.

Zestaw 2 – Bufet słodkości mały - Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie ok. 250 osób (Zamawiający zastrzega, iż w okresie realizacji umowy zamówi minimalnie 100 zestawów tego typu):

- ciastka kruche min. 3 rodzaje – 100 g/os.

Zestaw 3 – Bufet słodkości duży - Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie ok. 250 osób (Zamawiający zastrzega, iż w okresie realizacji umowy zamówi minimalnie 150 zestawów tego typu):

- ciastka kruche min.3 rodzaje – 100 g/os,
- ciasto – do wyboru jednorazowo dwa rodzaje: ciasto szarlotka – 150 g/os lub ciasto sernik - 150g/os. lub ciasto brownie - 150 g/os.

Zestaw 4 – Bufet sałatkowy podany w formie finger- food - Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie ok. 250 osób (Zamawiający zastrzega, iż w okresie realizacji umowy zamówi minimalnie 100 zestawów tego typu), przy czym jednorazowo Zamawiający może zamówić max. dwa rodzaje sałatek:

- świeża sałatka Cezar 80g/os,
- sałatka z grillowaną gruszką, jabłkiem marynowanym i pieczonym kurczakiem – 80g/os.
- sałatka jarzynowa – 80 g/os.
- sałatka grecka – 80 g/os.

Zestaw 5 – Bufet zimnych przekąsek - Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie ok. 400 osób (Zamawiający zastrzega, iż w okresie realizacji umowy zamówi minimalnie 200 zestawów tego typu), przy czym jednorazowo Zamawiający może zamówić od 3 do 5 rodzajów przekąsek:

- roladki z tortilli (mięsne i jarskie) - 2 szt./os,

- mini proziaki z szarpaną wieprzowiną i sosem typu bbq - 2 szt./os,
- crostini z serkiem ziołowym, wędzonym łososiem i rukolą - 2 szt./os,
- babeczka z sałatką pieczarkową i tartym serem - 2 szt./os.
- club sandwich z pastą jajeczną lub paprykową (opcja mięsna i jarska) – 2 szt./os,
- ogórek zielony faszerowany twarogiem – 2 szt./os,
- piramidki pomidorki koktajlowe z mini kulkami mozzarella i świeżą bazylią – 2 szt./os.
- kurczak w cieście z dipem truskawkowo-czosnkowym – 50g/os.
- ślimaczki z ciasta francuskiego z szynką parmeńską – 2 szt./os.
- roladki z cukinii z serkiem bazyliowo-cytrynowym - min. 50g/os.

Zestaw 6 - Pierwsze danie gorące - Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie około 350 osób (Zamawiający zastrzega, iż w okresie realizacji umowy zamówi minimalnie 150 zestawów tego typu);, przy czym Zamawiający jednorazowo może zamówić max. 2 rodzaje zupy (jednorazowo max. 400 ml/os):

- Żurek staropolski z kiełbasą wiejską i jajkiem - 200 ml/os,
- Zupa Krem pomidorowy z bazylią i grzankami - 200 ml/os.
- Zupa krem z dyni z grzankami - 200 ml/os.
- Zupa typu bogracz - 200 ml/os.

Zestaw 7 – Drugie danie gorące - Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie ok. 40 osób (Zamawiający zastrzega, iż w okresie realizacji umowy zamówi minimalnie 20 zestawów tego typu), w tym Zamawiający zastrzega 30 porcji mięsnych i 10 porcji jarskich:

- ziemniaki opiekane - 200 g/os.
- eskalopki ze schabu w sosie pieczarkowym - 200 g/os. (30 porcji),
- ryba dorsz w panko z salsą paprykową – 200 g/os. (5 porcji),
- Falafel (kotleciki z ciecierzycy) na warzywnym ratatouille - 200 g (5 porcji)
- mix surówek min. 2 rodzaje -150 g/os.

Zestaw 8 - Zestaw śniadaniowy - Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie około 100 osób (Zamawiający zastrzega, iż w okresie realizacji umowy zamówi minimalnie 50 zestawów tego typu):

- danie słodkie do wyboru jednorazowo jeden rodzaj dania: naleśniki z serem i brzoskwiniami - 1 szt./os. lub Croissant + dodatki nutella, dżem truskawkowy i brzoskwiniaowy - 1 szt./os.
- zimna płyta do wyboru jednorazowo dwa rodzaje: tortoletka z sałatką pieczarkową i tartym serem – 2 szt./os.; mini bajgiel (jarski i mięsny)- 2 szt./os., roladki warzywne w papierze ryżowym 2szt./os., sałatka caprese z pesto pietruszkowym w formie finger food – 1 szt./os.; owoce filetowane - 150 g/os.
- danie ciepłe do wyboru jednorazowo dwa rodzaje dania: jajecznica na maśle – 150 g/os.; frankfurterki z cebulką – 150g/os.; wrap z jajkiem, wędzonym boczkiem i szpinakiem – 1 szt./os; omlet ze szpinakiem, pieczarkami i pomidorkami koktajlowymi 1 szt./os.;
- Dodatki: ketchup, musztarda bez limitu, pieczywo różnorodne (150 g/os.)

Zamawiający zastrzega sobie zmianę liczby sztuk każdego zestawu w granicy +/- 20 %, jednakże z zastrzeżeniem, iż zrealizuje płatność za dany, określony faktycznie zamówiony zestaw, i ceną wskazaną w ofercie Wykonawcy..

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 w ilości odpowiedniej do liczby gości.

VIII. W ramach **Zestawu 1**, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest zapewnić minimum 1 ekspres do kawy ziarnistej przypadający na 50 osób (uczestników wydarzenia), wraz z serwisem kelnerskim. Dotyczy to również przypadku, gdy usługa będzie świadczona dla choćby 10 osób.

IX. 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.

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 każdorazowo zapewni usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt i 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. W przypadku, gdy catering (posiłki) pozostaną na stołach/nie zostaną wydane/spożyte, Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo na własny koszt do ich spakowania w opakowania jednorazowe, w sposób estetyczny i schludny, a następnie przekazania pracownikom Zamawiającego do 2 godzin po zakończeniu wydarzenia.

XIV. 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 2017 poz. 149 z późn. zm.).