

## Opis Przedmiotu Zamówienia

Zamówienie zostało podzielone na dwie części, a mianowicie:

- a) część 1 – *świadczenie usługi cateringowej polegającej na dostawie pizzy;*
- b) część 2 – *świadczenie usługi cateringowej na potrzeby PCI Sp. z o.o.*

### **I. CZĘŚĆ I – świadczenie usługi cateringowej polegającej na dostawie pizzy**

Świadczenie kompleksowej, sukcesywnej usługi dostawy pizzy podczas wydarzeń organizowanych w ramach działań projektu Podkarpackiego Centrum Innowacji 2029 **w okresie 2 miesięcy, licząc od dnia zawarcia umowy, nie później jednak niż do dnia 11 października 2024 roku**\_lub do wyczerpania kwoty, na którą została zawarta umowa.

Przedmiot zamówienia w zakresie części 1 polegać będzie, na dostarczeniu pizzy na wydarzenie organizowane w Stalowej Woli (woj. podkarpackie). Dostawa odbywać się będzie w dni wskazane przez Zamawiającego, w tym również w weekendy.

Zamawiający wymaga dowozu pizzy na wskazane przez niego miejsce oraz na umówioną wcześniej drogą mailową godzinę.

Wykonawca również jest zobowiązany do zapewnienia własnej zastawy w postaci: talerzy oraz sztućców. Ich ilość powinna być większa o 15 % od liczby osób, przy założeniu, że jedna pizza będzie konsumowana przez dwie osoby. Przy zamówieniu np. 10 sztuk (20 osób) liczba kompletu sztućców powinna wynosić 23.

Zapotrzebowanie na konkretną ilość pizzy, zostanie przekazane Wykonawcy drogą elektroniczną na minimum 4 dni przed dniem wydarzenia. W sytuacjach nagłych, niemożliwych do przewidzenia, Zamawiający zastrzega sobie możliwość złożenia zamówienia na 1 dzień przed danym wydarzeniem.

Ilość sztuk przedmiotu zamówienia jest ilością maksymalną, dlatego też Zamawiający zastrzega, iż rozliczenie będzie następować na podstawie rzeczywiście zamówionej ilości pizz.

Termin płatności wynosić będzie 30 dni licząc od daty wystawienia faktury VAT. Faktura VAT będzie wystawiana przez Wykonawcę po każdym zleceniu w terminie do 7 dni, licząc od dnia wydarzenia, na które zostało dostarczone zamówienie.



Za prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie kosztorysowe wynikające z ilości wydanych pizz według cen jednostkowych ujętych w formularzu ofertowym.

### **Zapotrzebowanie:**

#### 1. Pizza: (1 pizza na 2 osoby)

Pizza o wymiarach nie mniejszych niż 33 cm. Mąka z jakiej zostanie wykonane ciasto do pizzy, powinna być bardzo dobrej jakości a drożdże świeże. Wykonane ciasto powinno być odpowiednio wyrośnięte oraz puszyste zaś po upieczeniu odpowiednio cienkie. Brzegi pizzy po ich rozkrojeniu nie mogą być pełne ciasta i gliniaste. Ciasto powinno być też odpowiednio upieczone – nigdy spalone bądź niedopieczone.

Jakość składników znajdujących się na pizzy, powinna być na najwyższym poziomie- świeża oraz dobrej jakości. Ser zastosowany do pizzy musi być serem prawdziwym, nie produktem seropodobnym.

Wykonawca - na etapie składania zamówienia - przedstawi Zamawiającemu minimum 3 rodzaje pizzy do wyboru (mięsne, bezmięsne, wegetariańskie), z uwzględnieniem możliwości zamiany składników, bądź dostarczenia różnych pizz w jednym zamówieniu (np. 3 pizze mięsne, 2 wegetariańskie). Pizza przed dostawą powinna zostać pokrojona na odpowiednią ilość proporcjonalnych kawałków tj. 6.

Do każdej pizzy Wykonawca powinien dołączyć sos w pojemniczkach jednorazowych o pojemności nie mniejszej niż 60 ml netto sosu na pojemniczek - do wyboru: ketchup (łagodny lub ostry)/sos czosnkowy).

Zamówienie na pizzę zostanie określone w sztukach:

**Maksymalna liczba objęta zamówieniem na pizzę w okresie obowiązywania umowy: 200 szt.**

**Minimalna liczba objęta zamówieniem na pizzę w okresie obowiązywania umowy: 25 szt.**

**Zamawiający informuje, że łączna liczba osobo porcji może zostać podzielona na serię kilku konferencji lub wydarzeń lub zamówienie może zostać zrealizowane w całości w trakcie jednego wydarzenia, przez niego organizowanego. Maksymalna liczba jednorazowego zamówienia dla pizzy wynosić będzie 200 szt.**

### **Zakres usługi:**

W zależności od zgłoszonego przez Zamawiającego zapotrzebowania. Przedmiot zamówienia winien być serwowany podczas serii konferencji i spotkań organizowanych przez Zamawiającego. Usługa odbywać się będzie wyłącznie w dni wskazane przez Zamawiającego, w tym również w weekendy. Przedmiot zamówienia winien uwzględnić

zapewnienie wyżywienia dla diety ogólnej i wegetariańskiej, zgodnie z przekazanym Wykonawcy zapotrzebowaniem.

Zapotrzebowanie będzie przekazywane na minimum 4 dni przed planowanym wydarzeniem, z tym, że w przypadku wydarzeń nieplanowanych, niemożliwych wcześniej do przewidzenia Zamawiający ma prawo złożyć zamówienie na 1 dzień przed planowaną dostawą.

Przedmiot zamówienia obejmuje transport, wniesienie i rozładunek elementów objętych przedmiotem zamówienia. Wykonawca zostanie poinformowany za pomocą poczty elektronicznej, nie później jednak niż na 4 dni przed datą planowanego wydarzenia (bądź 1 dzień, w przypadkach nagłych). W ramach zgłoszenia zapotrzebowania Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dacie i godzinie planowanego wydarzenia, a także o rodzaju wybranej pizzy oraz ilości zamówienia.

Wykonawca winien zapewnić także: serwetki jednorazowe, sztućce ze stali nierdzewnej, talerze. Po zakończeniu wydarzenia Wykonawca winien uprzątnąć miejsce, gdzie nastąpiła dostawa.

Przedmiot zamówienia obejmować będzie uprzątnięcie miejsca, gdzie dostarczane były pizzy, w tym wywóz i utylizacja śmieci/opakowań.

Ostateczne uzgodnienie godzin realizacji przedmiotu zamówienia nastąpi na etapie zgłoszenia zapotrzebowania.

Pizza powinna posiadać odpowiednie walory smakowe, zapachowe oraz odpowiedni wygląd estetyczny. Wykonawca przy zapewnieniu wyżywienia dla uczestników szkoleń, konferencji powinien uwzględnić świeże, sezonowe produkty dostępne na rynku. Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia obejmował wyłożenie posiłków, uprzątnięcie talerzy i stołów bezpośrednio po zakończonym wydarzeniu. Temperatura dostarczonych pizz nie powinna być niższa niż 50 ° C. W przypadku dowozu zimnego przedmiotu zamówienia, Zamawiający będzie miał prawo nie przyjąć pizz i tym samym nie poniesie kosztu ich dostawy, tj. Wykonawca nie będzie mógł wystawić faktury VAT za zamówiony przedmiot zamówienia.

Wykonawca realizujący przedmiot umowy powinien uwzględnić różnorodne potrzeby dietetyczne wszystkich uczestników, które Zamawiający przekaże na etapie składania zamówienia.

Zamawiający ma prawo do zmniejszenia liczby zamówionych pizz o 15% nie później jednak niż na 2 dni przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi cateringowej. Zmiana ta powoduje odpowiednie zmniejszenie kwoty wynagrodzenia. W przypadku zamówień nagłych, na 1 dzień przed dostawą, Zamawiający nie ma prawa do zmniejszenia liczby zamówienia.



Fundusze Europejskie  
dla Podkarpacia



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



PODKARPACKIE  
przestrzeń otwarta

## Termin i lokalizacja

Termin wykonania zamówienia – 2 miesiące, licząc od dnia zawarcia umowy, nie później jednak niż do dnia 11 października 2024 roku. Spotkanie/konferencja odbędzie się w Stalowej Woli w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, na etapie składania zamówienia.

Ostateczny zakres wykonania usługi uzależniony będzie od liczby uczestników. W ramach świadczonych usług Wykonawca zapewni dostawę zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego.

## Naczynia

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczył niezbędną zastawę umożliwiającą spożywanie posiłku tj. talerzyki, widelce, noże. Sztućce powinny być stalowe – nierdzewne i ponadto powinny być zapewnione papierowe, trójwarstwowe serwetki.

## Dodatkowe warunki zamówienia

Zamawiający wymaga zorganizowania pojemników na odpady i zabrania odpadów po zakończeniu spotkania oraz uprzątnięcia miejsca gdzie dokonano dostarczenia pizzy-najpóźniej do godz. 12:00 dnia następnego.

Zamawiający zastrzega, aby pizze sporządzone zostały z produktów zakupionych przez Wykonawcę, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Pizze muszą być sporządzone ze świeżych produktów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Zamawiający zastrzega, aby Wykonawca przygotowywał przedmiot zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Pizze muszą być sporządzone w dniu wydania oraz przy wydaniu muszą mieć odpowiednią temperaturę, wymaganą dla posiłków obiadowych. Przedmiot zamówienia nie może być przygotowywany dzień przed, a następnie podgrzany.



Fundusze Europejskie  
dla Podkarpacia



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



PODKARPACKIE  
przestrzeń otwarta

## **II. CZĘŚĆ 2 - świadczenie usługi cateringowej na potrzeby PCI Sp. z o.o.**

Świadczenie kompleksowej, sukcesywnej usługi cateringowej podczas wydarzeń organizowanych w ramach działań projektu Podkarpackiego Centrum Innowacji 2029 w okresie 4 miesięcy, licząc od dnia zawarcia umowy, nie dłużej jednak niż do 31 grudnia 2024 r.

Przedmiot zamówienia polegać będzie, na zabezpieczeniu cateringiem wydarzeń organizowanych w jego siedzibie przy ul. Lenartowicza 4 oraz 6, bądź w innym wskazanym przez Zamawiającego miejscu na terenie Rzeszowa lub okolic (nie dalej niż do 30 km, licząc od granic miasta Rzeszowa).

Dostawa odbywać się będzie w dni wskazane przez Zamawiającego, w tym również w weekendy. Zamawiający zastrzega sobie, że w przypadku gdy usługa będzie wykonywana w piątki, wówczas dania mięsne zostaną zastąpione rybami bądź innymi składnikami nie zawierającymi mięsa.

Zamawiający wymaga dowozu cateringu na wskazane przez niego miejsce, przygotowania zastawy oraz gotowości do serwowania, nie później jak na godzinę przed rozpoczęciem wydarzenia.

Dostawca również jest zobowiązany do zapewnienia własnej zastawy w postaci: sztućców, mis, talerzy, pater oraz pozostałego wyposażenia niezbędnego do prawidłowej obsługi cateringu. Ich ilość powinna być większa o 30 % od liczby osób=zamówienia. Zastawa oraz sztućce muszą być wielokrotnego użytku, Wykonawca nie może serwować dań na zastawie papierowej, styropianowej czy plastikowej. Sztućce winny być wykonane ze stali nierdzewnej, a zastawa z porcelany, szkła, ceramiki lub innego równoważnego tworzywa, z którego wyrabiane są talerze.

**Zapotrzebowanie na catering zostanie przekazane Wykonawcy drogą elektroniczną na minimum 4 dni przed dniem wydarzenia. Będzie to zimny bufet i/lub obiad i/lub wyroby cukiernicze w zależności od zapotrzebowania Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość złożenia zamówienia na 1 dzień przed wydarzeniem, w sytuacjach pilnych, nieprzewidzianych, wówczas ilość osób podana w zamówieniu nie ulegnie zmianie.**

Wykonawca zapewni odpowiednio przeszkoloną obsługę kelnerską, ciągły nadzór nad realizacją zamówienia. Osoby obsługujące winny posiadać odpowiedni ubiór w postaci stonowanego uniformu, tj. spodni i koszuli, bądź spódnicy i koszuli, w korach biel, czerń, granat, szarość oraz odpowiednie obuwie umożliwiające wykonywanie zadań, tj. płaskie.

Zamawiający zastrzega sobie, że podane maksymalne zamówienie nie jest zobowiązujące, a opłacie podlegać będą jedynie rzeczywiście zamówione ilości w dacie do 31 grudnia 2024 roku.

Termin płatności wynosić będzie 30 dni licząc od daty wystawienia faktury VAT.

Za prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie kosztorysowe wynikające z ilości wydanych posiłków według cen jednostkowych ujętych w formularzu rzeczowo-cenowym.

### Opis zapotrzebowania

- 1) bufet: 200 osobo porcji;
- 2) obiad: 270 osobo porcji;
- 3) wyroby cukiernicze: 200 osobo porcji.

### 1) Bufet serwowany w formie tzw. zimnej płyty (przekąski słodkie + słone z poniższego zestawienia = 1 osobo porcja):

#### a) Przekąski słodkie:

- Mini deserki w minimum 3 różnych smakach, w tym również o różnych konsystencjach (takich jak galaretka, mus, krem). Deserki serwowane w przezroczystych jednorazowych foremkach/pucharkach. Po 2 szt. Na osobę.
- Owoce: winogrono (białe, czerwone) banany, jabłka, śliwki, brzoskwinie, nektarynki wyłożone na tacy, nie mniej niż 150 gram / os.

#### b) Przekąski słone:

- Tartinki serwowane w 3 różnych wariantach (w wersji wegetariańskiej, rybne, mięsne) po 2 szt. na osobę.
- Sałatki podawane w salaterkach lub na życzenie zamawiającego w jednorazowych przezroczystych pojemniczkach z jednorazowymi widelczykami w 4 różnych smakach (mięsne lub bezmięsne) których gramatura powinna być nie mniejsza niż 120 gram netto na osobę. ). Ilość porcji mięsne/wege Zamawiający poda Wykonawcy w czasie złożenia oficjalnego zamówienia, tj. minimum na 4 dni przed datą wydarzenia.
- Mini tortille w dwóch różnych wariantach (mięsne oraz wegetariańskie) podawane estetycznie na tacy. Każda sztuka powinna zostać nakłuta wykałaczką, która zapobiegnie rozpadnięciu się tortilli, oraz ułatwi jej nałożenie - 1 szt. na osobę o grubości nie mniejszej jak 3 cm/szt.

**Liczba osobo porcji objęta zamówieniem na bufet: 200. Minimalna ilość zamówienia: 25 osobo porcji.**

**Zamawiający informuje, że łączna liczba osobo porcji może być podzielona na serię kilku konferencji lub wydarzeń, przez niego organizowanych. Maksymalna liczba**



**jednorazowego zamówienia dla bufetu wynosić będzie 200 osobo porcji.**

## **2) Obiad (zupa + danie główne = 1 osobo porcja):**

Obiad składający się z dwóch dań (zupa + danie główne - do wyboru wersja mięsna oraz uwzględniająca dietę wegańską, wegetariańską) serwowanych w naczyniach typu bemar, zapewniających odpowiednią temperaturę dań. W wyjątkowych sytuacjach związanych z trybem lub miejscem organizacji wydarzenia dla którego zapewniony ma być catering, Zamawiający dopuszcza serwowanie obiadu w formie lunchboxów (po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym, na etapie składania zamówienia przez Wykonawcę). Pudełko powinno posiadać przegródki pozwalające na oddzielenie pokarmów oraz powinny stykać się z wieczkiem pudełka tak, aby uniemożliwić ich przemieszczanie się. Ilość porcji mięsne/wege Zamawiający poda Wykonawcy w czasie złożenia oficjalnego zamówienia, tj. minimum na 4 dni przed datą wydarzenia.

a) Zupa: nie mniej niż 250 ml/osoba – do wyboru przez Zamawiającego, wśród trzech zaproponowanych, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę;

b) Danie główne:

- Ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron – nie mniej niż 200 gram/os. do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę;
- Mięso lub ryba ( w tym np. dorsz, mintaj, udko z kurczaka, filet z kurczaka/indyka, kotlet schabowy 150 gram bez panierki/ nie mniej niż 200 gram z panierką - do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę;
- Surówka - surówki/jarzyzny gotowane/grillowane – nie mniej niż 150 gram/os.- do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę.

**Liczba osobo porcji objęta zamówieniem na obiad: 270 osobo porcji. Minimalna ilość zamówienia: 25 osobo porcji.**

**Zamawiający informuje, że łączna liczba osobo porcji może zostać podzielona na serię kilku konferencji lub wydarzeń, przez niego organizowanych. Maksymalna liczba jednorazowego zamówienia dla obiadu wynosić będzie 270 osobo porcji.**

## **3) Wyroby cukiernicze:**

a) Bułeczka cyjamonowa: o średnicy nie mniejszej jak 7 cm (po wypieczeniu), o wadze nie mniejszej jak 70 gram. Wykonane z mąki pszennej oraz pozostałych produktów, niezbędnych do ich wykonania (m.in. świeże drożdże, cukier, mleko krowie, jaja o klasie 0 lub 1, masło) najwyższej jakości, w takich ilościach aby pozwalały na ich staranne wypieczenie, zgodne ze sztuką kulinarną. Każda bułeczka powinna być osobno, udekorowana mielonym cyjamonem oraz lukrem. Nie mogą być wykonywane

z gotowych mrożonych produktów lub półproduktów. Zdjęcie podglądowe gotowej bułeczki, podane w wizualizacji.

- b) Rogaliki: Wykonane z mąki pszennej oraz pozostałych produktów, niezbędnych do ich wykonania (m.in. świeże drożdże, cukier, mleko krowie, jaja o klasie 0 lub 1, masło) najwyższej jakości, w takich ilościach aby pozwalały na ich staranne wypieczenie, zgodne ze sztuką kulinarną. Nadzienie rogalików: marmolada owocowa. Z wierzchu oprószone cukrem pudrem. O wadze nie mniejszej jak 40 gram/sztuka. Nie mogą być wykonywane z gotowych mrożonych produktów lub półproduktów. Zdjęcie podglądowe gotowych rogalików, podane w wizualizacji.
- c) Mini pączki: Wykonane z mąki pszennej oraz pozostałych produktów, niezbędnych do ich wykonania (m.in. świeże drożdże, cukier, mleko krowie, jaja o klasie 0 lub 1, masło, miód) najwyższej jakości, w takich ilościach aby pozwalały na ich staranne wypieczenie, zgodne ze sztuką kulinarną. Nadzienie mini paczków: marmolada owocowa lub różana. Oprószone cukrem pudrem lub lukrem ze skórą pomarańczową. O wadze nie mniejszej jak 60 gram/sztuka. Nie mogą być wykonywane z gotowych mrożonych produktów lub półproduktów. Zdjęcie podglądowe gotowych mini paczków, podane w wizualizacji.

**Zamówienie zostanie przekazane Wykonawcy w ilości osobo porcji.**

**Jedna osobo porcja równa się (dla jednej osoby):**

- **1 szt. rogalik**
- **1 szt. mini pączki**
- **1 szt. bułeczka cynamonowa**

**Liczba osobo porcji objęta zamówieniem na wyroby cukiernicze to: 200 osobo porcji.  
Minimalna ilość zamówienia: 25 osobo porcji.**



**Wizualizacja:**

**Buleczki cynamonowe:** sztuk 1



**Rogaliki:** sztuk 1

Wizualizacja:



**Mini paczki:** sztuk 1

Wizualizacja:



Wyroby cukiernicze powinny być świeże, przygotowane maksymalnie na kilka godzin przed dostawą zamówienia. Serwowane na paterze wykonanej ze stali nierdzewnej lub szklanych półmiskach.

**Zamawiający informuje, że łączna liczba osobo porcji jest podzielona na serię kilku konferencji lub wydarzeń, przez niego organizowanych.**

### Zakres usługi:

Wykonawca zapewni stoły oraz obrusy pod bufety szwedzkie oraz stoły koktajlowe o średnicy blatu 80 cm w ilości odpowiedniej do liczby gości. 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 w razie konieczności zapewni możliwość podłączenia urządzeń do źródła prądu.

Przedmiotowa usługa polegać będzie na zapewnieniu sukcesywnego cateringu, na zgłoszenie Zamawiającego w okresie 4 miesięcy, licząc od dnia zawarcia umowy, nie później jednak niż do 31 grudnia 2024 roku, w postaci:

- wyrobów cukierniczych;
- bufetu;
- obiadu;

serwowanych zgodnie z powyższymi zapisami.

Zamawiający zastrzega, że **wiodącą formą serwowania obiadu jest bema**. Jedynie w wyjątkowych sytuacjach związanych z trybem lub miejscem organizacji wydarzenia dla którego zapewniony ma być catering, Zamawiający dopuszcza serwowanie obiadu w formie lunchboxów. O sposobie serwisu obiadu Zamawiający poinformuje Wykonawcę wraz ze składaniem zamówienia, a wybór sposobu serwowania jest dla Wykonawcy wiążący. Przedmiot zamówienia winien być serwowany podczas serii konferencji i spotkań organizowanych przez Zamawiającego w jego siedzibie lub poza- na terenie Rzeszowa lub w odległości do 30 km od Rzeszowa. Usługa odbywać się będzie wyłącznie w dni wskazane przez Zamawiającego. Przedmiot zamówienia winien uwzględnić zapewnienie wyżywienia dla diety ogólnej i wegetariańskiej, zgodnie z przekazanym Wykonawcy zapotrzebowaniem - na minimum 4 dni przed planowanym wydarzeniem.

Usługa obejmuje transport, wniesienie i rozładunek elementów objętych przedmiotem zamówienia. Zamawiający dopuszcza możliwość nałożenia się terminów obejmujących dostarczenie cateringu, zimnej płyty, obiadów (serwowanych w bema lub lunchboxach) oraz wyrobów cukierniczych przy czym o ich terminie Wykonawca zostanie poinformowany za pomocą poczty elektronicznej, nie później jednak niż na 4 dni przed datą planowanego wydarzenia.

W ramach zgłoszenia zapotrzebowania na przedmiotową usługę Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dacie i godzinie planowanego wydarzenia, a także o rodzaju wybranego cateringu, ilości zamówienia oraz o preferencji diet.

Na całość zadania objętego przedmiotem zamówienia składa się nakrycie stołów zapewnionych przez Wykonawcę oraz ich rozłożenie/złożenie. Wykonawca winien zapewnić także:

- serwetki jednorazowe,
- sztucze ze stali nierdzewnej,
- jednolitą białą porcelaną i szkło, w tym m. in. talerze.

Po zakończeniu wydarzenia Wykonawca winien uprzątnąć miejsce, w którym świadczona była usługa. Zamawiający wymaga zapewnienia talerzy, sztućców itd. w liczbie, co najmniej o 30 % wyższej niż szacunkowa liczba osób, dla których przygotowany był catering. Wykonawca powinien posiadać również stoły cateringowe, którymi w razie potrzeby na polecenie Zamawiającego zabezpieczy przestrzeń, w której świadczona będzie usługa cateringu. Przedmiot zamówienia obejmować będzie uprzątnięcie miejsca, w którym świadczona była usługa cateringowa, **w tym wywóz i utylizacja śmieci/opakowań**. Zamawiający wymaga, aby zakres usługi objętej przedmiotem zamówienia był przygotowany nie później niż na 1 godzinę przed planowanym wydarzeniem. Zamawiający zastrzega sobie możliwie zmiany godzin świadczenia usług, w takim przypadku stosownemu przesunięciu ulegnie czas, w którym powinien dostępny być bufet, lunchboxy, zimna płyta czy wyroby cukiernicze. Ostateczne uzgodnienie godzin świadczenia usługi nastąpi na etapie zgłoszenia zapotrzebowania na świadczenie przedmiotowej usługi. Niedozwolone jest serwowanie tych samych posiłków w ciągu dwóch następujących po sobie spotkań, szkoleń. Serwowane posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe, zapachowe oraz posiadać odpowiedni wygląd estetyczny. Wykonawca przy zapewnieniu wyżywienia dla uczestników szkoleń, konferencji powinien uwzględnić świeże, sezonowe produkty dostępne na rynku. Zamawiający wymaga, aby przedmiotowa usługa obejmowała, wyłożenie posiłków, uprzątnięcie talerzy i stołów bezpośrednio po zakończonym wydarzeniu. Na porcję obiadu winny składać się zupa i drugie danie, do ustalenia z Zamawiającym. Bufet (zimna płyta) powinien być serwowany w formie szwedzkiego stołu. Posiłek musi być świeży, atrakcyjny wizualnie, a w przypadku dań podawanych na gorąco musi być ciepły. Wykonawca realizujący przedmiot umowy powinien uwzględnić różnorodne potrzeby dietetyczne wszystkich uczestników, które Zamawiający przekaże na etapie składania zamówienia.

Zamawiający ma prawo do zmniejszenia liczby uczestników korzystających z usługi cateringowej o 15% nie później jednak niż na 2 dni przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi cateringowej. Zmiana ta powoduje odpowiednie zmniejszenie kwoty wynagrodzenia.

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.



### Termin i lokalizacja:

Termin wykonania przedmiotu zamówienia – 4 miesiące, licząc od dnia zawarcia umowy, nie później jednak niż do dnia 31 grudnia 2024 roku. Spotkania/konferencje będą odbywały się w siedzibie Zamawiającego: Podkarpackie Centrum Innowacji Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością ul. Lenartowicza 4 i 6, 35-051 Rzeszów lub do 30 km od Rzeszowa.

O lokalizacji Zamawiający poinformuje Wykonawcę w czasie składania zamówienia. Usługa cateringowa polegająca na sukcesywnym przygotowaniu posiłków, dostarczeniu, przygotowaniu szwedzkiego stołu, stolików koktajlowych wraz z pełnym serwisem obsługi kelnerskiej szczególnie przy wydawaniu obiadów (jeżeli dotyczy Zamówienia) w okresie od dnia zawarcia 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.

### Naczynia:

Naczynia jednorazowe, w których serwowane będą przekąski (sałatki i deserki) powinny zapewnić utrzymanie odpowiedniej temperatury, gramatury oraz estetyki serwowanych posiłków. Ponadto Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczył niezbędną zastawę umożliwiającą spożywanie pozostałych posiłków, talerzyki, widelce, noże, łyżeczki itp. Sztucze powinny być stalowe – nierdzewne i ponadto powinny być zapewnione papierowe, trójwarstwowe serwetki oraz obrusy materiałowe. Ilość elementów powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. Zastawa powinna być jednolita.

W ramach przedmiotu zamówienia (dotyczy usługi cateringowej) Wykonawca zobligowany jest do przygotowania stołów pod catering w tym również koktajlowych, obrusów, ekspozycji menu, a po zakończeniu całego wydarzenia do uprzątnięcia wszystkich przedmiotów związanych ze świadczoną usługą.

### Dodatkowe warunki zamówienia:

Zamawiający wymaga zorganizowania pojemników na odpady i zabrania odpadów po zakończeniu spotkania oraz uprzątnięcia miejsca gdzie catering był świadczony-najpóźniej do godz. 12:00 dnia następnego.

Zamawiający zastrzega, aby posiłki sporządzone zostały zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

W przypadku zlecenia części zamówienia Podwykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego na 3 dni przed planowanym terminem wydarzenia o nazwie oraz adresie Podwykonawcy. Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania zup na gotowych bazach w proszku. Posiłki muszą być sporządzone ze świeżych produktów



Fundusze Europejskie dla Podkarpacia



Rzeczpospolita Polska

Dofinansowane przez Unię Europejską



PODKARPACKIE przestrzeń otwarta

spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Zamawiający zastrzega, aby Wykonawca przygotowywał gorące posiłki zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Posiłki muszą być sporządzone w dniu wydania oraz przy wydaniu muszą mieć odpowiednią temperaturę, wymaganą dla posiłków obiadowych.



Fundusze Europejskie  
dla Podkarpacia



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



**PODKARPACKIE**  
przestrzeń otwarta