

**Znak sprawy: BS.2611.46.2023**

**Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Świadczenie usługi cateringowej podczas wydarzeń w ramach projektu Podkarpackie\_Incubator4UA (2 części)** finansowanego z programu Program Polska-Białoruś-Ukraina 2014-2020.

**I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Nazwa projektu	Podkarpackie_Incubator4UA
Nazwa programu	Program Polska-Białoruś-Ukraina 2014-2020
Numer i data zawarcia umowy o realizację projektu / dofinansowanie	Umowa nr PLBU.03.01.00-18-1199/23-00 z dnia 07.04.2023

**II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.**

**1. Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usługi cateringowej podczas wydarzeń organizowanych w ramach projektu Podkarpackie\_Incubator4UA finansowanego z Programu Polska-Białoruś-Ukraina 2014-2020, Umowa nr PLBU.03.01.00-18-1199/23-00 z dnia 07.04.2023 do 31.12.2023, lub do dnia zakończenia pełnego zakresu zamówienia.

**III.**

**1. Miejsce wykonania zamówienia:** miejsce zamówienia zostanie wskazane przez Zamawiającego w zgłaszanym na bieżąco zapotrzebowaniu – usługi cateringowe będą świadczone co do zasady na terenie siedziby Rzeszowskiej Agencji Rozwoju Regionalnego w Rzeszowie przy ul. Szopena 51. Zamawiający zastrzega, że część usług (nie więcej niż dla 25 % liczby podanych osób) może być świadczona w innych lokalizacjach nie dalej niż 20 km od siedziby RARR S.A.

**2. Harmonogram wykonywania usługi cateringowej:** na minimalnie 4 dni przed planowanym wydarzeniem Zamawiający będzie informował Wykonawcę telefonicznie lub drogą elektroniczną na adres e-mail o liczbie gości, miejscu oraz rodzaju menu na wydarzenie, podczas którego będzie świadczona usługa cateringowa. 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.

**3. Zakres usługi cateringowej** obejmuje przygotowanie poniższego **menu**.

**IV. Sukcesywna usługa cateringowa podczas wydarzeń realizowanych w ramach działań projektu Podkarpackie\_Incubator4UA**

Usługa cateringowa polegająca na sukcesywnym przygotowaniu i dostarczeniu posiłków w okresie od dnia podpisania umowy do 31.12.2023. Ostateczny zakres wykonania usługi uzależniony będzie od liczby faktycznie przeprowadzonych spotkań oraz liczby ich uczestników podczas każdego z wydarzeń. W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego:

**1. część:**

**Zapewnienie wyżywienia (obiad dwudaniowy wraz z napojem oraz 1 przerwa kawowa) 40 uczestnikom szkolenia (4 cykle 5-dniowe po 10 uczestników).**

**Część 1** – Zapewnienie wyżywienia (obiad dwudaniowy wraz z napojem oraz 1 przerwa kawowa) 40 uczestnikom szkolenia (4 cykle 5-dniowe po 10 uczestników), Liczba osobodni 200, liczba sztuk cateringu 200.

Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie 4 pięciodniowych warsztatów na ok. 10 osób każdy (w sumie 20 dni) w okresie od podpisania umowy do 31.12.2023:

1 sztuka Cateringu (tj. catering na 1 dzień dla 1 osoby) powinna obejmować:

**a) Jeden serwis kawowy (przygotowany przed rozpoczęciem szkoleń):**

Gorąca kawa czarna/rozpuszczalna/parzona – 2 filiżanki na osobę(200 ml filiżanka), gorąca herbata czarna,tradycyjna – 2 filiżanki na osobę(200 ml filiżanka, ciasteczka kruche - 100 g na osobę lub 1 drożdżówkę o wadze 80 g (np. z nadzieniem owocowym, serem, makiem, czekoladą) na osobę zamiennie, dodatki bez ograniczeń: cukier, cytryna w plasterkach, mleko do kawy.  
Woda mineralna gazowana/niegazowana – podana w oryginalnych 0,5 l butelkach (2 butelki/osobę).

Sposób podania serwisu kawowego: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem jednorazowych filiżanek/kubeczków, talerzyków, łyżeczek, serwetek oraz białych materiałowych obrusów pod serwis kawowy.

**b) Obiad dwudaniowy w formie gorącego posiłku:**

Gorący posiłek dla każdego uczestnika szkolenia. Zestaw obiadowy musi obejmować: 1 danie - zupę (250 ml zupy na 1 osobę), mięso/rybę min. 150g na osobę, ziemniaki, ryż lub kasza 150g (uśredniona gramatura każdego dodatku na osobę) , surówkę lub sałatę 200g na osobę lub posiłek jarski (min. 400g/porcja) przy czym liczba posiłków jarskich nie może stanowić więcej niż 40% łącznej liczby obiadów dla każdego wydarzenia. obiady powinny być zróżnicowane. Dany obiad (pierwsze i drugie danie) nie powinien powtarzać się częściej niż raz na 5 dni szkoleniowych.

**Zimne napoje do obiadów:** Woda mineralna gazowana, niegazowana o pojemności 0,5 l w plastikowych butelkach po 1 sztuce na osobę oraz soki w dzbankach 1,5 l po 0,25 l na osobę.

Sposób podania obiadu: Wykonawca zobowiązany jest do dowozu cateringu do sali szkoleniowej: obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na gorąco w pojemniku termoizolacyjnym z kompletem sztućców jednorazowych i serwetek.

Obiad powinien być dostarczony jako wyporcjowany. Temperatura podawanego posiłku nie powinna być niższa niż 60°C. Dla każdego uczestnika powinien być zapewniony kubek jednorazowy na zimne napoje.

**2. część:**

**Zapewnienie wyżywienia (obiad dwudaniowy wraz z napojem oraz serwis kawowy) ok. 200 uczestnikom konferencji (2 konferencje 8-godzinne po 100 uczestników)**

**Część 2** – Zapewnienie wyżywienia (obiad dwudaniowy wraz z napojem oraz serwis kawowy) ok. 200 uczestnikom konferencji (2 konferencje 8-godzinne po 100 uczestników). Liczba sztuk cateringu 200.

Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie ok. 100 osób podczas dwóch 8 godzinnych wydarzeń w okresie od podpisania umowy do 31.12.2023:

**a) SERWIS KAWOWY DLA 100 OSÓB - obejmujący:**

- kawę – świeżo parzoną, mieloną z ekspresu (minimum 2 filiżanki o pojemności 200 ml na osobę)

- mleko do kawy( bez ograniczeń),
- herbata – zestaw kilku smaków do wyboru np. czarna, owocowa, zielona (min. 2 filiżanki 200 ml na 1 osobę),
- cytryna w plasterkach do herbaty(min. 2 plasterki na osobę),
- wrzątek w warku do zaparzenia herbaty(bez ograniczeń),
- woda mineralna (gazowana i niegazowana), – podana w oryginalnych 0,5 l butelkach (2 butelki/osobę).
- sok 100 % z owoców (2 smaki: (2 x 200 ml na 1 osobę)),
- serwetki jednorazowe, cukier(bez ograniczeń dla uczestników),
- kruche ciasteczka do wyboru min. 3 rodzaje, 100 g na osobę.
- dwa rodzaje zimnych przekąsek:
  - o kanapeczki różno-smakowe z jasnego i ciemnego pieczywa (jarskie i mięsne) okrągłe o średnicy min, 25 mm - 2 szt./os,
  - o babeczka z sałatką pieczarkową i tartym serem, okrągłe o średnicy min, 25 mm – 2 szt./os,

Sposób podania serwisu kawowego: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem porcelanowych filiżanek, talerzyków, łyżeczek, serwetek oraz białych materiałowych obrusów pod serwis kawowy. Serwis kawowy dostępny od początku konferencji i dostępny do zakończenia konferencji.

Serwis kawowy powinien być podany w sali, w której będzie się odbywać konferencja lub w sali przylegającej do sali w której odbywa się konferencja – miejsce wskaże Zamawiający.

#### **b) LUNCH DLA OK. 100 OSÓB**

**(godzina popołudniowa – wskaże Zamawiający), w tym zestaw 3-daniowy obejmujący:**

- **danie gorące:** zupa (250 ml zupy na 1 osobę), danie mięsne: 150 g mięsa/osobę lub ryba: 150 g ryby/osobę,
- **dodatki obiadowe:** w formie opiekanych ziemniaków, ryżu lub kaszy, 2 różne surówki/sałatki (uśredniona gramatura każdego dodatku na osobę)
- **deser:** ciasto pieczone np. szarlotka, sernik (100 g/osobę),
- **napoje:**
  - kawa z ekspresu lub herbata (paleta herbat smakowych z dodatkami) w ilości 1 filiżanka na osobę;
  - woda mineralna (gazowana i niegazowana).

Zamawiający zastrzega możliwość korekty wielkości zamówienia (+/-) do 20 %, informację o ostatecznej ilości osób dla zamówienia każdego zestawu i rodzaju dań mięsnych i jarskich będą uzgodnione na dwa dni przed rozpoczęciem wydarzenia

Zamawiający zastrzega sobie, zmianę liczby porcji każdego zestawu w granicy +/- 20 %.

**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.** Przekąski 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 zastawu (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.

**VII.** Wykonawca zapewni stoły oraz obrusy pod bufety szwedzkie(min 9 metrów na 1 metr) oraz stoły koktajlowe o średnicy blatu min 60 cm w ilości odpowiedniej do liczby gości(min 8 stołów).

**VIII.** Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 1 ekspres kawowy z kawą świeżo mieloną wraz z serwisem kelnerskim.

**IX.** Ilość obsługi kelnerskiej powinna zapewnić sprawną i płynną obsługę uczestników wydarzenia, przy czym jedna osoba obsługująca powinna przypadać na 50 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 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.** 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 2013 poz. 1448).

**XIV.** Wykonawca zapewni wykonanie usługi cateringowej z zachowaniem wszystkich niezbędnych standardów bezpieczeństwa oraz higieny obowiązujących w związku ze stanem epidemii COVID-19.

**XV. 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.2611.46.2023](#) i numer umowy.

**XVI.** Informacja o obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych zadań - art. 112 Pzp: Nie dotyczy. Zamawiający nie dokonuje takiego zastrzeżenia.

**XVII. Osoby do kontaktu:**

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

Joanna Wojciechowska-Szoska , tel. 17 86-76-229, e-mail: [jwojciechowska@rarr.rzeszow.pl](mailto:jwojciechowska@rarr.rzeszow.pl)

**XVIII.** Kody CPV - Wspólny Słownik Zamówień CPV: Dotyczy wszystkich części:

kod główny: 55321000-6- Usługi przygotowania posiłków

kody dodatkowe: 55520000-1- Usługi dostarczania posiłków

Sporządzili: Joanna Wojciechowska-Szoska, Marek Rawski