

Opis przedmiotu zamówienia

I. Nazwa zadania

Sukcesywne świadczenie usługi cateringowej podczas Śniadania w Aeropolis i organizowanych wydarzeń w ramach działań promocyjnych PPN-T.

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 2022 rok.

III. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

- 1. Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usług cateringowych składających się z dwóch części: część A i część B, podczas wydarzeń organizowanych w ramach działań promocyjnych PPN-T przez Rzeszowską Agencję Rozwoju Regionalnego S.A. odbywających się w okresie od dnia podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2022 roku) przez okres 9 miesięcy, lub do wyczerpania kwoty, na którą została zawarta umowa.
- 2. Miejsce wykonania zamówienia:** miejsce zamówienia zostanie wskazane przez Zamawiającego w zgłaszonym na bieżąco zapotrzebowaniu – usługi cateringowe będą świadczone co do zasady na terenie Podkarpackiego Parku Naukowo Technologicznego Aeropolis – Jasionka 954. Zamawiający zastrzega, że część usług cateringowych z części B (nie więcej niż dla 25 % liczby podanych osób) może być świadczona na terenie miasta Rzeszów.
- 3. Harmonogram wykonywania usługi cateringowej:**

Część A: O dokładnej dacie wydarzenia Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie nie później niż 21 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. Zamawiający zastrzega sobie prawo do, zmniejszenia lub zwiększenia uprzednio zgłoszonej liczby osób planowanego wydarzenia (+/- 20 %), nie ponosząc przy tym żadnych kosztów o czym poinformuje Wykonawcę najpóźniej 2 dni przed planowanym wydarzeniem.

Część B: 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.

4. Zakres usługi cateringowej obejmuje przygotowanie poniższego **menu** w dwóch częściach A i B.

IV. Część A - Usługa cateringowa podczas Śniadania w Aeropolis w ramach działań promocyjnych PPN-T.

Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu posiłków, dostarczeniu, przygotowaniu szwedzkiego stołu, stolików koktajlowych wraz z pełnym serwisem obsługi kelnerskiej w trakcie wydarzenia dla 60 osób (Zamawiający zastrzega sobie korektę zamówienia +/- 20 %) w II lub III kwartale 2022 roku w budynku IT Kompleksu Inkubatora Technologicznego PPN-T Jasionka 954 – Hall przed salą konferencyjną nr 132. Usługa obejmuje menu:

1. Bufet kawowy i napoje

- 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: pomarańczowa, 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.

2. Bufet śniadaniowy na słodko i słono składający się z:

- Naleśników z serem i brzoskwiniami – 1 szt./ os,
- Croissantów + dodatki nutella, dżem truskawkowy i brzoskwiniowy - 1 szt./ os,
- Kanapeczki dekoracyjne różnosmakowe - 3 szt./os,
- tortoletka z sałatką pieczarkową i tartym serem – 2 szt./os,
- Owoców filetowanych- 150 g/os.

3. Danie śniadaniowe ciepłe:

- Jajecznica na maśle – 150 g/os,
 - Frankfurterki z cebulką – 150g/os,
 - Pieczywo różnorodne – 150 g/os,
- Dodatki: ketchup, musztarda bez limitu.

4. Bufet słodkości:

- ciasto sernik -60 g/os,
- ciastka szarlotka – 60 g/os.

V. Część B - Sukcesywna usługa cateringowa podczas wydarzeń realizowanych w ramach działań promocyjnych PPN-T.

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 (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2022 roku) przez okres 9 miesięcy. Ostateczny zakres wykonania usługi uzależniony będzie od liczby faktycznie przeprowadzonych spotkań oraz liczby ich uczestników, jednakże Zamawiający zakłada, że liczba spotkań wyniesie max. 10. W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego:

Zestaw 1 – Bufet kawowy i napoje - Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie ok. 150 osób w okresie od podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2022 roku) przez okres 9 miesięcy:

- 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: pomarańczowa, 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. 75 osób w okresie od podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2022 roku) przez okres 9 miesięcy:

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

Zestaw 3 – Bufet słodkości duży - Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie ok. 75 osób w okresie od podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2022 roku) przez okres 9 miesięcy:

- ciastka kruche min.3 rodzaje – 100 g/os,
- ciasto szarlotka – 150 g/os,
- mini brownie z orzechami- 150g /os.

Zestaw 4 – Bufet sałatkowy podany w formie finger- food - Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie ok. 75 osób w okresie od podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2022 roku) przez okres 9 miesięcy, jednorazowo zamiennie jeden rodzaj sałatki:

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

Zestaw 5 – Bufet zimnych przekąsek- Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie ok. 100 osób w okresie od podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2022 roku) przez okres 9 miesięcy, przy czym jednorazowo Zamawiający może zamówić od 4 do 6 rodzajów przekąsek:

- tatar z wędzonego łososia z marynowanymi warzywami podanymi na tartince 60 g/os,
- kanapeczki różnosmakowe z jasnego i ciemnego pieczywa (jarskie i mięsne) - 2 szt./os,
- mini tortille (nadzienie mięsne i jarskie) – 2szt./os,
- babeczka z sałatką pieczarkową i tartym serem – 2 szt./os,
- tortoletka z serkiem chrzanowym i wędzonym łososiem – 2szt./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,
- Filety drobiowe wędzone podane z salsą paprykową - min.50 g/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 70 osób w okresie od podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2022 roku) przez okres 9 miesięcy:

- Żurek staropolski z kiełbasą wiejską i jajkiem – 250 ml/os,
- Zupa - Krem pomidorowy z bazylią i grzankami – 250 ml/os.

Zestaw 7 – Drugie danie gorące - Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie ok. 20 osób w okresie od podpisania umowy (jednak nie wcześniej

niż od 1 kwietnia 2022 roku) przez okres 9 miesięcy, w tym Zamawiający zastrzega 15 porcji mięsnych i 5 porcji jarskich:

- ziemniaki opiekane – 200 g/os,
- rolada drobiowa z sosem borowikowym -200 g/os (15 porcji),
- ryba dorsz na parze – 200 g/os (5 porcji),
- mix surówek min. 2 rodzaje -150 g/os.

Zamawiający zastrzega możliwość korekty wielkości zamówienia (+/-) do 20 %, informację o ostatecznej ilości osób dla zamówienia każdego zestawu z Części B Zamawiający przekazuje Wykonawcy 2 m-ce przed zakończeniem Umowy.

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

VII. 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 (t.j. 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.

VIII. 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.

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

X. 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.

XI. 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.

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

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

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.).

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

XVI. 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.2611.3.2022 i numer umowy.

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

XVIII. Informacje o wymaganiach dotyczących zatrudniania przez wykonawcę lub podwykonawcę osób na podstawie stosunku pracy - art. 95 Pzp: Zamawiający nie ma szczególnych wymagań w tym zakresie.

XIX. Informacja o wymaganiach obejmujących aspekty gospodarcze, środowiskowe, społeczne, związane z innowacyjnością, zatrudnieniem lub zachowaniem poufności informacji - art. 96 Pzp: Zamawiający nie ma szczególnych wymagań w tym zakresie.

XX. Uwzględnienie w opisie przedmiotu zamówienia dostępności dla osób niepełnosprawnych oraz projektowania z przeznaczeniem dla wszystkich użytkowników - art. 100 Pzp: Zamawiający nie ma szczególnych wymagań w tym zakresie.

XXI. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

XXII. Osoby do kontaktu:

Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcą na etapie realizacji zamówienia jest: Paulina Adamska, tel.: 17 86-76-284, adres e-mail: padamska@rarr.rzeszow.pl

XXIII. sporządziła: Paulina Adamska, zatwierdził: Dawid Adamski, BM.