

Opis przedmiotu zamówienia – CZĘŚĆ 1

I. Nazwa zadania

Sukcesywne świadczenie usługi cateringowej podczas wydarzeń organizowanych 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 2023 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 (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2023 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 zgłaszającym na bieżąco zapotrzebowaniu – usługi cateringowe będą świadczone co do zasady na terenie Podkarpackiego Parku Naukowo Technologicznego Aeropolis – Jasionka 954. Zamawiający zastrzega, że część usług (nie więcej niż dla 25 % liczby podanych osób) może być świadczona na terenie miasta Rzeszów.
- 3. 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.
- 4. Zakres usługi cateringowej** obejmuje przygotowanie poniższego menu.

IV. 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 2023 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. 20. 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. 400 osób w okresie od podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2023 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: 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 w okresie od podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2023 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. 250 osób w okresie od podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2023 roku) przez okres 9 miesięcy :

- ciastka kruche min.3 rodzaje – 100 g/os,
- ciasto szarlotka – 150 g/os,
- ciasto sernik- 150g /os.

Zestaw 4 – Bufet sałatkowy podany w formie finger- food - Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie ok. 250 osób w okresie od podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2023 roku) przez okres 9 miesięcy :

- 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. 400 osób w okresie od podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2023 roku) przez okres 9 miesięcy, przy czym jednorazowo Zamawiający może zamówić od 4 do 6 rodzajów przekąsek:

- tatar z wędzonego łososa 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 250 osób w okresie od podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2023 roku) przez okres 9 miesięcy (jednorazowo 250 ml/os):

- 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. 40 osób w okresie od podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2023 roku) przez okres 9 miesięcy, w tym Zamawiający zastrzega 30 porcji mięsnych i 10 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 przekaze Wykonawcy 2 m-ce przed zakończeniem Umowy.

Zestaw 8 - Zestaw śniadaniowy - Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie około 60 osób w okresie od podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż od 1 kwietnia 2023 roku) przez okres 9 miesięcy:

- 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.
- Jajecznica na maśle – 150 g/os,
- Frankfurterki z cebulką – 150g/os,
- Pieczywo różnorodne – 150 g/os,

Dodatki: ketchup, musztarda bez limitu.

Zamawiający zastrzega sobie, zmianę liczby porcji każdego zestawu w granicy +/- 30 % .

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 lub o średnicy blatu 60 cm w ilości odpowiedniej do liczby gości.

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

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 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 2017 poz. 149 z późn. zm.).

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.2611.12.2023 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:

Paulina Adamska, tel. 17 86-76-284, e-mail: padamska@rarr.rzeszow.pl

Opis przedmiotu zamówienia – CZĘŚĆ 2

I. Nazwa zadania

Świadczenie usługi cateringowej podczas szkolenia CAMP.

KOD CPV:

55321000-6- Usługi przygotowania posiłków

55520000-1- Usługi dostarczania posiłków

II. Źródło finansowania

100 % - Środki własne RARR S.A. – Biuro Marketingu i Sprzedaży

III. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas szkolenia CAMP w ramach wydarzenia Carpathian Startup Fest 23, które odbędzie się w dniach 27-28 maja 2023 roku, przez okres 2 dni.

2. Miejsce wykonania zamówienia: na terenie Podkarpackiego Parku Naukowo Technologicznego Aeropolis – Jasionka 954.

3. Harmonogram wykonywania usługi cateringowej:

5 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, nie ponosząc przy tym żadnych kosztów o czym poinformuje Wykonawcę najpóźniej 2 dni przed planowanym wydarzeniem.

4. Zakres usługi cateringowej obejmuje przygotowanie poniższego menu.

IV. Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu posiłków, dostarczeniu, przygotowaniu szwedzkiego stołu, stolików koktajlowych wraz z pełnym serwisem obsługi kelnerskiej w dniach 27-28 maja 2023 przez okres 2 dni, min. 10 godzin dziennie dla 50 osób każdego dnia. Zamawiający zastrzega sobie, że liczba osób może ulec zmianie w granicy +/- 30 % każdego dnia. W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego:

Dzień 1:

Serwis kawowy ciągły składający się z:

- Ekspresu do kawy – 0,5 l/os
- Wody mineralnej niegazowanej i lekko gazowanej – 0,5l/ os każdy rodzaj
- Herbata min. 2 rodzaje
- Dodatki: cukier, cytryna, mleko.

Zimna płyta:

- Tartinki jarskie i mięsne- min.3 szt./os,
- Roladki z tortilli z wędzonym łososiem min. 2 szt./os,
- babeczka koktajlowa z sałatka pieczarkową i tartym serem lub pasta z Avocado z salami- min. 2 szt./os

Ciepłe danie:

- Filet z kurczak z suszonym pomidorem i serem mozzarella w sosie serowym (20% zamiennie ryba dorsz) – min. 200 g /os
- Pieczone ziemniaki – min. 200 g/ os
- Mix sałat z sosem winegret - min. 150 g/os

Dzień 2:

Serwis kawowy ciągły składający się z:

- Ekspresu do kawy – 0,5 l/os
- Wody mineralnej niegazowanej i lekko gazowanej – 0,5l/ os każdy rodzaj
- Herbata min. 2 rodzaje
- Dodatki: cukier, cytryna, mleko.

Zimna płyta:

- Mini sałatka cezar min. 80g/os,
- Roladki z tortilli z wędzonym łososiem min. 2 szt./os,
- Tartinki jarskie i mięsne- min.3 szt./os

Ciepłe danie:

- Pizza mix smaków o średnicy min. 30 cm (min. 3 rodzaje smakowe) – min. 1/2 pizzy/os.

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, sztuczki 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 oraz stoły koktajlowe o średnicy blatu 80 cm lub o średnicy blatu 60 cm w ilości odpowiedniej do liczby gości.

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

IX. Ilość obsługi kelnerskiej podczas podawania dania gorącego 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 zapewni bieżące usuwanie odpadów podczas szkolenia oraz Wykonawca zapewni usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt a także 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 2017 poz. 149 z późn. zm.).

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.2611.12.2023 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:
Paulina Adamska, tel. 17 86-76-284, adres e-mail: padamska@rarr.rzeszow.pl