

Opis przedmiotu zamówienia

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 2025 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 12 miesięcy, lub do wyczerpania kwoty, na którą została zawarta umowa.

2. Miejsce wykonania zamówienia: miejsce zamówienia 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, 36-002 Jasionka (woj. podkarpackie, Polska). 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:

4 dni przed planowanym wydarzeniem Zamawiający będzie informował Wykonawcę 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 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 12 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. 500 osób w okresie od podpisania umowy.

- 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: pomarańcz, 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.

- 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.

- 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 zimnych przekąsek- Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie ok. 400 osób, 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,
- wrapy z tortilli z kurczakiem i warzywami – 2 szt./os,
- babeczka z ciasta francuskiego z wędzonym łososiem i twarogiem - 2 szt./os,
- club sandwich z pastą jajeczną lub paprykową (opcja mięsna i jarska) – 2 szt./os.
- mini croissanty na słono mix smaków - 2 szt./os,
- piramidki pomidorki koktajlowe z mini kulkami mozzarella i świeżą bazylią - 2 szt./os,
- kurczak w cieście z dipem truskawkowo-czosnkowym - 50 g/os,
- świeża sałatka Cezar w formie finger-food - 80 g/os.
- sałatka ze świeżym szpinakiem pomarańczami, kurczakiem, orzechami i sosem pomarańczowym w formie finger-food - 80 g/os

Zestaw 5 - Pierwsze danie gorące- Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie około 350 osób, 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 6 - Drugie danie gorące - Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie ok. 40 osób, 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 7 - Zestaw śniadaniowy - Zamawiający zakłada, że ilość zestawu będzie się kształtować na poziomie około 100 osób.

Zimna płyta (do wyboru jednorazowo dwa rodzaje):

- 1) Kanapki na pieczywie pełnoziarnistym z hummusem, grillowanym bakłażanem, rukolą, pomidorem i awokado - 2 szt./os.
- 2) Mini kanapki - (z szynką parmeńską – szynka parmeńska, ricotta, rukola, figi lub z camembertem – camembert, żurawina, orzechy włoskie lub Z tuńczykiem - pasta z tuńczyka, kapary, jajko na twardo lub Z awokado i fetą – awokado, feta, pomidor, czarnuszką) - 2 szt./os
- 3) Mini tartaletki - (z łososiem – kremowy serek, wędzony łosoś, koper lub z gruszką i serem pleśniowym – gruszka, gorgonzola, miód lub Z pieczarkami i parmezanem – duszone pieczarki, parmezan, tymianek lub Caprese - mozzarella, pomidorki koktajlowe, bazylia) - 2 szt./os
- 4) Roladki z tortilli (klasyczna z kurczakiem – grillowany kurczak, sałata rzymska, sos czosnkowy, pomidory, ser cheddar lub Śródziemnomorska – hummus, pieczona papryka, oliwki, feta, rukola lub Łososiowa – wędzony łosoś, serek śmietankowy, ogórek, koperek lub wegetariańska – guacamole, czerwona fasola, kukurydza, kolendra) - 2 szt./os
- 5) Crostini (z pesto i pomidorkami – pesto bazyliowe, mozzarella, pomidory lub z pasztetem i konfiturą z cebuli – pasztet drobiowy, słodka konfitura z czerwonej cebuli lub Z grillowaną cukinią i fetą – grillowana cukinia, feta, oregano) – 2 szt./os.
- 6) Sałatka z pieczonymi burakami, serem feta i orzechami – 80 g/os.
- 7) Deska owoców tropikalnych - 100 g/os.

Danie ciepłe (do wyboru jednorazowo dwa rodzaje):

- 1) Zapiekana tortilla/wrap z jajkiem, awokado, suszonym pomidorem i rukolą, wersja mięsna: Zapiekana Tortilla/wrap z indykiem, pomidorami i mozzarellą - 1 szt./os.
- 2) Grillowane warzywa z oliwą i rozmarynem – szaszłyk warzywny - 150 g/os.
- 3) Quiche warzywna z cukinią i ricottą - 200 g/os.
- 4) Naleśniki z nadzieniem (na słodko: ser, dżem, owoce/ na słono: szpinak, czosnek, ser ricotta/feta) - 1 szt./os
- 5) Omlet z warzywami i serem feta – 1 szt./os

Sposób podania/ serwowania quiche lub/i omletu:

- *W formie muffinek.*
- *Plasterki lub trójkąty.*
- *Roladki omletowe.*

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

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

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, sztucze 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, sztucze, 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. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 1 ekspres do kawy ziarnistej 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. 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 godz. 17.00 dnia 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.).

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 i numerze umowy.

XVI. Osoby do kontaktu:

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

Justyna Kunysz, tel.: 17 86-76-284, email: jkunysz@rarr.rzeszow.pl

Dawid Adamski, tel. 17 86-76-283, email: dadamski@rarr.rzeszow.pl