

Opis Przedmiotu Zamówienia

Podkarpackie Centrum Innowacji Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością – beneficjent projektu Podkarpackiego na lata 2014-2020 Oś priorytetowa: I Konkurencyjna i innowacyjna gospodarka, Działanie: 1.2 Badania przemysłowe, prace rozwojowe oraz ich wdrożenia, umowa o dofinansowanie z dnia 29.12.2017 r., nr RPPK.01.02.00-18-0085/17-00.

poszukuje wykonawcy usługi cateringowej serwowanej w formie:

1. Bufetu serwowanego w formie tzw. zimnej płyty (800 porcji)
2. Obiady składającego się z dwóch dań serwowanego w jednorazowych opakowaniach typu lunchbox lub w naczyniach typu bemar (800 porcji)- przy czym Zamawiający dopuszcza możliwość serwania dań w jednorazowych opakowaniach typu lunchbox na warunkach i zasadach opisanych poniżej
3. Serwisu kawowego (800 porcji)

Usługa polegać będzie na zapewnieniu cateringu w postaci bufetu, dwóch dań obiadowych, oraz serwisu kawowego serwowanego podczas serii konferencji i spotkań organizowanych przez Zamawiającego w jego siedzibie. Usługa odbywać się będzie wyłącznie w dni wskazane przez Zamawiającego. Przedmiot zamówienia winien uwzględnić zapewnienie żywienia dla diety ogólnej, wegetariańskiej i wegańskiej, zgodnie z przekazanym Zamawiającemu zapotrzebowaniem. W przypadku, gdy usługa będzie realizowana w piątek dania mięsne zostaną zastąpione rybami lub innymi daniami nie zawierającymi mięsa. Zamawiający wymaga dowozu cateringu, przygotowania stołów oraz zastawy nie później niż godzinę przed rozpoczęciem wydarzenia w dni wskazane przez Zamawiającego. Celem obsługi planowanego przez Zamawiającego wydarzenia wykonawca winien zapewnić własne filizanki, spodki, szklanki, łyżeczki. Minimalna liczba zamawianych jednorazowo zestawów 30 sztuk, a maksymalna 100 sztuk. Za zgodą Wykonawcy liczba jednorazowych dostarczanych zestawów może być zwiększona.

Zakres usługi

Przedmiotowa usługa polegać będzie na zapewnieniu cateringu w postaci bufetu, serwisu kawowego i obiadu serwowanego w formie lunchboxów lub w naczyniach typu bemar (w zależności od zgłoszonego przez Zamawiającego zapotrzebowania) przy czym Zamawiający zastrzega, że wiodącą formą serwania posiłku jest bemar. Jedynie w wyjątkowych sytuacjach związanych z trybem lub miejscem organizacji wydarzenia dla którego zapewniony ma być catering Zamawiający dopuszcza serwanie obiadu w formie lunchboxów. O sposobie serwisu obiadu Zamawiający poinformuje Wykonawcę wraz ze składaniem zamówieni, a wybór sposobu serwania jest dla Wykonawcy wiążący. Przedmiot zamówienia winien być serwowany podczas serii konferencji i spotkań organizowanych przez Zamawiającego w jego siedzibie. Usługa odbywać się będzie wyłącznie w dni wskazane przez Zamawiającego. Przedmiot zamówienia winien uwzględnić zapewnienie żywienia dla diety ogólnej, wegetariańskiej i wegańskiej, zgodnie z przekazanym Zamawiającemu zapotrzebowaniem.



W przypadku, gdy usługa będzie realizowana w piątek dania mięsne zostaną zastąpione rybami lub innymi daniami nie zawierającymi mięsa. Zamawiający wymaga dowozu cateringu, przygotowania stołów oraz zastawy nie później niż godzinę przed rozpoczęciem wydarzenia w dni wskazane przez Zamawiającego. Celem obsługi planowanego przez Zamawiającego wydarzenia wykonawca winien zapewnić własne filiżanki, spodki, szklanki, łyżeczki. Minimalna liczba zamawianych jednorazowo zestawów 30 sztuk, a maksymalna 100 sztuk. Za zgodą Wykonawcy liczba jednorazowych dostarczanych zestawów może być zwiększona. Usługa obejmuje transport, wniesienie i rozładunek elementów objętych przedmiotem zamówienia. Ponadto, usługa jest podzielona na serię wydarzeń organizowanych przez Zamawiającego w siedzibie Podkarpackiego Centrum Innowacji. Zamawiający dopuszcza możliwość nałożenia się terminów obejmujących dostarczenie cateringu, zimnej płyty, obiadów (serwowanych w bemarach lub lunchboxach) oraz serwisu kawowego, przy czym o ich terminie Wykonawca zostanie poinformowany za pomocą poczty elektronicznej, nie później jednak niż na 3 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 cateringu (obiad podawany w lunchboxach lub w bemarach, zimna płyta czy serwis kawowy) oraz liczbie porcji bufetów w ramach zapotrzebowania na daną usługę. Na całość zadania objętego przedmiotem zamówienia składa się nakrycie stołów (wykonawca winien zapewnić: serwetki jednorazowe, sztucze ze stali nierdzewnej, jednolitą białą porcelanę i szkło, w tym m. in. filiżanki, literatki, 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 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. Zamawiający wymaga, aby zakres usługi objętej przedmiotem zamówienia był przygotowany nie później niż 1 godzinę przed planowanym wydarzeniem. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin świadczenia usług, w takim przypadku stosownemu przesunięciu ulegnie czas, w którym powinien dostępny być bufet, lunchboxy, zimna płyta czy serwis kawowy. Ostateczne uzgodnienie godzin świadczenia usługi nastąpi na etapie zgłoszenia zapotrzebowania na świadczenie przedmiotowej usługi. Niedozwolone jest serwanie 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 uczestników szkoleń, konferencji uwzględni świeże produkty dostępne na rynku. Zamawiający wymaga, aby przedmiotowa usługa obejmowała, wyłożenie posiłków, uprzątnięcie talerzy i stołów bezpośrednio po zakończonym wydarzeniu. Zamawiający wymaga również aby wykonawca zapewnił odpowiednią porcelanową zastawę, potrzebne sztucze tj. noże, widelce, łyżki, łyżeczki. Wykonawca powinien posiadać również stoły cateringowe, którymi w razie potrzeby, na polecenie Zamawiającego zabezpieczy przestrzeń, w której świadczona będzie usługa cateringu. Na porcję posiłku/lunchu winny składać się zupa i drugie danie, do ustalenia z Zamawiającym. Bufet 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.

Zamawiający na trzy dni przed planowanym terminem wydarzenia uzgodni z Wykonawcą czy co będzie obejmował tylko bufet i/ lub serwis kawowy, bufet i obiad oraz serwis kawowy lub tylko obiad i serwis kawowy obiad czy serwis kawowy.



Obowiązująca gramatura posiłku

1. Bufet

Przekąski winny zostać dostarczone i wystawione na paterach, dopuszcza się patery szklane lub ceramiczne. Mini deserki czy sałatki winny być serwowane w jednorazowych, przezroczystych opakowaniach. W skład przekąsek liczonych jako jedna porcja wchodzi:

Przekąski słodkie

- Mini deserki w minimum 4 różnych smakach, w tym również różne konsystencje serwowanych posiłków (galaretka, mus, budyni). Deserki serwowane w przezroczystych jednorazowych. Gramatura serwowanego posiłku nie mniejsza niż 50/70 gram na osobę.
- Mufinki w minimum 3 różnych smakach (waniliowy, czekoladowy i truskawkowy) serwowane na tacy lub koszu, każda owinięta w jednorazową papierową foremkę podnoszącą estetykę spożycia po 1 szt./ os.
- Owoce: winogrono (białe, czerwone) banany, jabłka, śliwki, brzoskwinie wyłożone na tacy, nie mniej niż 150 gram / os.

Przekąski słone

- Koreczki w różnych wariantach uwzględniających zróżnicowane diety i upodobania uczestników konferencji (mięsne i wegetariańskie)-4 szt./os/
- Tartinki serwowane w 4 różnych wariantach ustalonych na ok. 4 dni przed wydarzeniem (wegetariańskie, rybne, mięsne) nie mniej niż 150 gram/ os
- Sałatki podawane w jednorazowych przezroczystych pojemnikach z jednorazowymi widelczykami w 4 różnych smakach , ustalonych na 3 dni przed planowanym wydarzeniem
- Babeczki z ciasta kruchego faszerowane różnymi pastami 3 sztuki.

Propozycja menu podlega uzgodnieniu z Zamawiającym

2. Obiad

składający się z dwóch dań serwowany w jednorazowych opakowaniach typu lunchbox lub w naczyniach typu bema. przy czym Zamawiający zastrzega, że wiodącą formą serwania posiłku 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 Przygotowanie lunchboxów wraz z dostawą do siedziby Zamawiającego w dni przez niego wskazane. Przez lunchboxy zamawiający rozumie posiłek serwowany w pudełku jednokrotnego użycia. Pudełko winno być wyposażone w przegródki pozwalające na oddzielenie pokarmów. Przegródki powinny stykać się z wieczkiem pudełka, tak by podczas transportu serwowane posiłki nie uległy wymieszaniu. Obiad serwowany powinien być w naczyniach typu bema zapewniających odpowiednią temperaturę serwowanych posiłków

Pierwsze danie

Zupa, według propozycji menu Wykonawcy, ustalona wcześniej z Zamawiającym (do wyboru wśród trzech zaproponowanych na etapie zgłoszenia zapotrzebowania na usługę/ nie mniej niż 250 ml/ os.



Drugie danie

Według propozycji menu Wykonawcy, ustalone wcześniej z Zamawiającym obejmuje porcję ryżu/ makaronu/ ziemniaków / zestaw surówek/ mięso/ ryby oraz warzywa

- Ziemniaki, ryż, kasza, makaron – nie mniej niż 200 gram/os.
- Mięso lub ryba (w tym np. udko z kurczaka, filet z kurczaka/ indyka, kotlet schabowy 150 gram bez panierki/ nie mniej niż 200 gram z panierką
- Surówka-surówki/ jarzyny gotowane – nie mniej niż 150 gram/os.

3. Serwis kawowy

- Dostępny przez cały czas trwania wydarzenia zorganizowanego przez Zamawiającego.
- Poprzez serwis kawowy Zamawiający rozumie udostępniony na potrzeby uczestników wydarzenia ekspres do kawy, samowary z gorącą wodą. Wykonawca winien zapewnić swobodny, nieograniczony dostęp do kawy, herbaty, mleka, cukru, cytryny.
- Ponadto Wykonawca winien zapewnić uczestnikom konferencji dostęp do wody mineralnej, niegazowanej i gazowanej. Herbatę w torebkach (w różnych smakach), cukier biały w cukiernicach, pokrojoną podawaną na talerzykach cytrynę, mleko w dzbanuszkach. Woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności nie mniejszej niż 0,25 ml butelka oraz soki w różnych smakach o pojemności nie mniejszej niż 0,25 ml

4. Termin i lokalizacja:

Od dnia podpisania umowy – do 31.12.2022r. Spotkania/konferencje będą odbywały się w siedzibie Zamawiającego: *Podkarpackie Centrum Innowacji Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością ul. Lenartowicza 4, 00-051 Rzeszów*. W wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się organizację wydarzeń w innym miejscu na terenie miasta Rzeszowa. Ostateczna data planowanych wydarzeń zostanie podana nie później niż na 3 dni przed datą realizacji.

Zamawiający zastrzega sobie zmianę terminów realizacji usługi, jeżeli będzie tego wymagała prawidłowa realizacja projektu oraz zależności od sytuacji epidemiologicznej spowodowanej wirusem SARS- CoV-2, jednakże będzie to przedmiotem wcześniejszego ustalenia z Wykonawcą. Zamawiający zapłaci za faktyczną ilość dostarczonego cateringu

Liczba osobo porcji objęta zamówieniem:

- **Bufet:** nie więcej niż 800 osobo porcji, jednorazowo nie mniej niż 50 osobo porcji. Jednocześnie Zamawiający informuje, że łączna liczba osobo porcji jest podzielona na serię kilku konferencji lub spotkań organizowanych przez Zamawiającego. Obowiązywać będzie przez cały okres realizacji przedmiotu umowy.
- **Obiad serwowany w lunchboxach lub bemaarach:** nie więcej niż 300 osobo porcji, jednorazowo nie mniej niż 30 osobo porcji. Jednocześnie zamawiający informuje że maksymalna porcja bufetów wynosi ok. 800 sztuk i jest podzielona na serię kilku konferencji lub spotkań organizowanych przez Zamawiającego. Wykonawca po zgłoszeniu przez Zamawiającego zapotrzebowania zobowiązuje się do przygotowania obiadu w formie lunchboxów albo w formie bufetu. Szacunkowa ilość obiadów obowiązywać będzie przez cały okres realizacji przedmiotu umowy.

- **Serwis kawowy:** w ilości 800 porcji, dostępny będzie przez cały czas trwania konferencji (także podczas bufetu). Poprzez serwis kawowy Zamawiający rozumie udostępniony na potrzeby uczestników konferencji ekspres do kawy, samowary z gorącą wodą. Wykonawca winien zapewnić swobodny, nieograniczony dostęp do kawy, herbaty, mleka, cukru, cytryny.
- Zamawiający ma prawo do zmniejszenia liczby uczestników korzystającej z usługi cateringowej o 30% nie później niż na 2 dni robocze przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi cateringowej w danym dniu. Zmiana ta powoduje odpowiednie zmniejszenie kwoty wynagrodzenia.

5. Naczynia:

Naczynia jednorazowe, w których serwowane będą przekąski (sałatki i deserki) powinny zapewnić utrzymanie odpowiedniej gramatury oraz estetyki serwowanych posiłków. Winny być dostosowane do spożycia posiłku zarówno na stojąco jak i na siedząco. Ponadto Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczył niezbędną zastawę umożliwiającą spożywanie pozostałych posiłków, talerzyki, widelce, noże, łyżeczki, szklanki, filiżanki wraz ze spodkami, serwetki.

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

6. Dodatkowe warunki umowy

Zamawiający wymaga zorganizowania pojemników na odpady i zabrania odpadów po zakończeniu spotkania.

Niedozwolone jest serwowanie tych samych posiłków w ciągu dwóch następujących po sobie spotkań. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia

Świadczenie usług żywienia przez Wykonawcę obywać się powinno wg. ustawy z nie 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity, Dz.U z 2020, poz. 2021)

Podkarpackie Centrum Innowacji Sp. z o.o.
ul. Lenartowicza 4, 35-051 Rzeszów
NIP: 8133765154, REGON: 368953574
KRS: 0000710883 Sąd Rejonowy w Rzeszowie
XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru
Kapitał zakładowy: 500 000 zł
tel. 507 836 617, e-mail: biuro@pcinn.org

Agnieszka Lachowicz

Specjalista ds. zamówień publicznych
Podkarpackie Centrum Innowacji Sp. z o.o.



