

## Opis Przedmiotu Zamówienia

Zamówienie na kompleksową usługę cateringową w ramach projektu Podkarpackiego Centrum Innowacji wymaga od dostawcy elastyczności oraz pełnego przygotowania, aby odpowiadać na specyficzne potrzeby wydarzeń organizowanych przez Zamawiającego.

Usługa cateringowa będzie świadczona od chwili podpisania umowy do 31.12.2025 roku lub do wyczerpania budżetu.

Usługa cateringowa musi być świadczona zgodnie z wymogami zawartymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniami wykonawczymi, szczególnie w zakresie:

**- Produkcji żywności:** Wszystkie posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz zgodnie z procedurami HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli).

**- Bezpieczeństwo żywności:** Zamawiający wymaga, aby posiłki były wolne od zanieczyszczeń chemicznych, mikrobiologicznych i fizycznych. Każdy produkt spożywczy wchodzący w skład posiłków musi być bezpieczny, świeży i odpowiednio przechowywany.

**-Wymagania dotyczące składu i jakości posiłków:**

Posiłki muszą spełniać określone normy jakościowe i być przygotowywane zgodnie z zaleceniami dotyczącymi wartości odżywczych.

Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z ustalonym menu i zgodnie z życzeniami Zamawiającego, z uwzględnieniem wszelkich zaleceń dotyczących diety (np. bezglutenowej, wegetariańskiej).

**Wymagania sanitarno-higieniczne:**

Wykonawca musi przestrzegać przepisów dotyczących higieny produkcji żywności, w tym utrzymania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w kuchniach, podczas transportu i przechowywania żywności.

Usługodawca zobowiązany jest do przechowywania żywności w odpowiednich warunkach temperatury (np. chłodzenie lub zamrażanie w przypadku produktów wymagających niskich temperatur).

Wykonawca musi posiadać aktualne zaświadczenia oraz pozwolenia wymagane obowiązującym prawem.

Zamawiający jest uprawniony do wezwania Wykonawcy, na każdym etapie trwania postępowania, bądź realizacji umowy, o powyższe dokumenty, na potwierdzenie spełniania wszystkich niezbędnych wymagań, zgodnych z obowiązującym prawem.

#### **Wymagania dotyczące transportu i dostawy:**

Posiłki muszą być dostarczane w odpowiednich warunkach transportowych, zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury, czystości oraz jakości żywności.

Transport żywności powinien odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami o bezpieczeństwie żywności, w tym zapewnieniu odpowiednich warunków higienicznych w środkach transportu (czystość pojazdów, odpowiednia izolacja termiczna, odpowiednie zabezpieczenie).

Wydarzenia odbywać się będą w siedzibie Podkarpackiego Centrum Innowacji oraz w innych lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego na terenie miasta Rzeszowa.

Zamówienie (w tym przygotowanie zastawy) winno zostać dostarczone nie później niż godzinę przed planowanym wydarzeniem.

W przypadku realizacji usług cateringowych w piątki, dania mięsne mogą być zastąpione rybami lub innymi składnikami wegetariańskimi. Zamawiający nie wyklucza zamówienia w tym dniu dań mięsnych, a jedynie wskazuje taką ewentualność.

Dostawca musi zapewnić własną zastawę, w tym szklanki, filiżanki, podstawki, sztucze, misy oraz inne niezbędne akcesoria. Ilość zastawy powinna przekraczać ilość zamówionych posiłków minimum o 30%.

Po dostawie, dostawca powinien być gotowy do serwowania oraz zapewnienia wszelkich potrzebnych usług, aby goście mogli komfortowo uczestniczyć w wydarzeniu.

Wymaga się aby zapotrzebowanie na catering zostało przekazane Wykonawcy drogą elektroniczną z minimum 4-dniowym wyprzedzeniem przed dniem wydarzenia. Zakres usług cateringowych obejmuje zimny bufet, obiad, serwis kawowy, kanapki oraz wyroby cukiernicze, a dostarczenie konkretnej usługi będzie zależne od potrzeb Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia przeszkolonej obsługi kelnerskiej oraz ciągłego nadzoru nad realizacją zamówienia, z wyjątkiem zamówień na kanapki oraz wyroby cukiernicze, dla których nie przewidziano obsługi kelnerskiej.

Płatność za zrealizowane zamówienie nastąpi na podstawie faktycznych zamówionych osobo porcji. Wynagrodzenie dla Wykonawcy za prawidłowe wykonanie umowy będzie ustalane na podstawie kosztorysu, w oparciu o ilość wydanych posiłków, zgodnie z jednostkowymi cenami określonymi w formularzu ofertowym. Nie przewiduje się podwyżek cen jednostkowych ani składników cenotwórczych wskazanych w formularzu rzeczowo-cenowym aż do zakończenia realizacji umowy, chyba że zapisy treści wzoru umowy wskazują inaczej.

Zapotrzebowanie na zamówienie podstawowe i opcjonalne zawierają poniższe tabele:

1. Zamówienie podstawowe:

Nazwa	Bufet	Obiad	Serwis kawowy	Wyroby cukiernicze	Kanapki (2 warianty)
<b>Minimalna liczba osobo porcji w zakresie</b>	<b>250</b>	<b>350</b>	<b>150</b>	<b>500</b>	<b>I wariant – 200</b>

<b>realizacji zamówienia przez okres 12 miesięcy</b>					<b>II wariant - 100</b>
<b>Maksymalna liczba osobo porcji w zakresie realizacji zamówienia przez okres 12 miesięcy</b>	<b>510</b>	<b>760</b>	<b>410</b>	<b>705</b>	<b>I wariant-440 II wariant- 140</b>

2. Zamówienie opcjonalne:

<b>Nazwa</b>	<b>Bufet</b>	<b>Obiad</b>	<b>Serwis kawowy</b>	<b>Wyroby cukiernicze</b>	<b>Kanapki (2 warianty)</b>
<b>Maksymalna liczba osobo porcji w zakresie realizacji zamówienia w zakresie prawa opcji</b>	<b>155</b>	<b>230</b>	<b>130</b>	<b>220</b>	<b>I wariant-140 II wariant- 50</b>

Zamówienie w ramach prawa opcji zostanie uruchomione dopiero po wykorzystaniu zamówienia podstawowego. Zamawiający może uruchomić prawo opcji w odniesieniu do poszczególnych asortymentów, niekoniecznie do wszystkich. Opcja zostanie uruchomiona zgodnie z zapisami wzoru umowy, nie wcześniej niż po złożeniu oświadczenia przez Zamawiającego. Oświadczenie zostanie przekazane

Wykonawcy poprzez środki komunikacji elektronicznej. Ceny jednostkowe w zakresie zamówienia opcjonalnego muszą być takie same jak ceny jednostkowe w zakresie zamówienia podstawowego. Zamawiający informuje, iż prawo opcji jest możliwością Zamawiającego, a nie zamówieniem obligatoryjnym. Co więcej ilości podane powyżej w zakresie prawa opcji są ilościami maksymalnymi, dlatego też Zamawiający będzie uprawniony do zamówienia w ramach prawa opcji ilości mniejszych, ale nie większych niż wskazane w tabeli powyżej. Wszystkie opisy oraz warunki zarówno w odniesieniu do przedmiotu zamówienia, jak i Wykonawcy odnoszą się w takim samym zakresie zarówno do zamówienia podstawowego, jak i opcjonalnego.

**1. Bufet serwowany w formie tzw. zimnej płyty (przekąski słodkie + słoje z poniższego zestawienia = 1 osobo porcja):**

Przekąski słodkie:

**Mini deserki** w minimum 3 różnych smakach, w tym również o różnych konsystencjach (takich jak galaretka, mus, krem), tj.:

Mini deserek z galaretką lub Mini deserek z kremem lub Mini deserek z musem.

Każdy z powyższych deserków winien składać się z minimum 3 składników, tj.:

Biszkopt/kruche ciasteczka +krem/mus/pianka + galaretka/frużelina

Musy winny zostać podane w kubeczkach plastikowych lub szklanych. Warstwy deserku powinny być widoczne, wyraźnie oddzielone.

W przypadku zastosowania biszkoptu winien on zostać przygotowany nie wcześniej niż dzień przed serwowaniem deserków, powinien być wilgotny, elastyczny, wykonany z kilku sztuk świeżych jaj, mąki, masła oraz pozostałych świeżych składników.

W przypadku zastosowania kruchych ciasteczek winny zostać one pokruszone i zagęszczone masłem, tak aby ich konsystencja była estetyczna i trwała.

W przypadku zastosowania kremu winien zostać on wykonany ze śmietany, masła oraz dodatku smakowego (czekolada, truskawki, maliny, itp.) oraz pozostałych świeżych składników.

W przypadku zastosowania musu winien zostać on przygotowany ze świeżych sezonowych owoców.

W przypadku zastosowania pianki winna ona zostać przygotowana ze świeżych produktów typu śmietana, słodzik, substancja spajająca. Wszystkie produkty winny być świeże.

W przypadku zastosowania galaretki winna ona zostać wykonana z owoców lub dostępnego proszku, powinna być świeża, jaskrawa, wyrazista w smaku i estetyczna wyglądem.

W przypadku zastosowania frużeliny winna ona zostać wykonana ze świeżych owoców, cukru lub innej substancji słodzącej. Powinna być świeża i podana estetycznie.

Na 1 osobę porcję powinny **przypadać 2 sztuki Mini deserków**.

Zastosowanie w mini deserkach owoców i innych dodatkowych składników ponad składniki podstawowe będzie oceniane w kryterium jakościowym.

Minimalna waga jednego deserku wraz z opakowaniem powinna wynosić nie mniej niż 120 gramów.

#### Przekąski słone:

**Mini tarty** podawane w 2 wariantach : wegetariańskim i mięsny. Spód tarty wykonany z ciasta kruchego lub francuskiego. (po 2 sztuki na osobę) Średnica spodu powinna być nie większa niż 10 cm. Spody winny być świeże, kruche, nie gumiate.

Minimalna waga jednej mini tarty powinna wynosić nie mniej niż 160 gramów.

**Sałatki w salaterkach** lub na życzenie zamawiającego w jednorazowych przezroczystych pojemniczkach z jednorazowymi widelczykami (mięsne lub bezmięsne). Ilość porcji mięsne/wege Zamawiający poda Wykonawcy w czasie złożenia oficjalnego zamówienia, tj. minimum na 4 dni przed datą wydarzenia. Sałatka powinna zawierać sos w całej gramaturze. Zamawiający nie dopuszcza podania sałatki z sosem polanym na wierzchu.

#### Sałatka winna składać się z:

- sałaty różnego typu, tj. szpinak, mix sałat, rukola, sałata lodowa itp.,
- świeże warzywa minimum 3 rodzaje (pomidor, ogórek, pieczarka, marchewka, burak,

rzodkiewka, itp.);

- szynka/mięso/ser – zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego;
- sos np. na bazie oliwy, lub octu, lub musztardy, lub jogurtu naturalnego, lub majonezu w zależności od pozostałych składników.

Salatka winna składać się z czterech składników, z tym że warzywa liczone są jako jeden składnik. Wykonawca musi zapewnić je w ilości odpowiedniej do pozostałej zawartości.

Minimalna waga jednej sałatki wraz z opakowaniem powinna wynosić nie mniej niż 180 gramów.

**Wszystkie pozostałe składniki niewymienione powyżej będą podlegać kryterium oceny ofert.**

**Kanapki z mini croissantów** w wersji wytrawnej (mięsnej i wegetariańskiej). Każda sztuka kanapki powinna być nakłuta wykałaczką co zapobiegnie degradacji posiłku. Podstawowymi składnikami kanapki z mini croissantów powinny być: szynka wieprzowa lub drobiowa, sałata typu rukola, ser, warzywa (ogórek, pomidor). Minimalna waga jednego mini croissanta powinna wynosić nie mniej niż 80 gramów.

Zamawiający informuje, że łączna liczba osobo porcji podanych w tabelach powyżej jest podzielona na serię kilku konferencji lub wydarzeń, przez niego organizowanych. Maksymalna liczba jednorazowego zamówienia dla bufetu nie przekroczy 100 osobo porcji.

## **2. Obiad (zupa + danie główne= 1 osobo porcja):**

Obiad składający się z dwóch dań (zupa + danie główne - do wyboru wersja mięsna oraz uwzględniająca dietę wegetariańską) serwowanych w naczyniach typu bemar, zapewniających odpowiednią temperaturę dań. W wyjątkowych sytuacjach związanych z trybem lub miejscem organizacji wydarzenia, dla którego zapewniony ma być catering Zamawiający dopuszcza serwowanie obiadu w formie lunchboxów

(po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym na etapie składania zamówienia przez Wykonawcę). W takim przypadku, pudełko powinno posiadać przegródki pozwalające na oddzielenie pokarmów oraz powinny stykać się z wieczkiem pudełka tak, aby uniemożliwić ich przemieszczanie się. Liczbę porcji mięsnych/wegetariańskich Zamawiający poda Wykonawcy w czasie złożenia oficjalnego zamówienia, tj. minimum na 4 dni przed datą wydarzenia. Pudełka powinny być estetyczne, czyste, nowe, nieużywane, jednorazowego użytku. Jedzenie w nich zawarte musi wyglądać apetycznie i zachęcać do skonsumowania.

Zupa: każda porcja zupy powinna wynosić co najmniej 250 ml na osobę. Wybór rodzaju zupy należy do Zamawiającego i odbywa się na etapie zgłoszenia zapotrzebowania, w oparciu o menu zaproponowane przez Wykonawcę.

Zupa może być w formie kremu lub tradycyjnej wersji z widocznymi składnikami. W przypadku zupy krem, jej skład musi obejmować bulion oraz dodatkowe składniki (co najmniej 3), które razem tworzą spójną całość, jak np. zupa krem z pomidorów, dyni, czy zielonego groszku. Każdy dodatkowy składnik powyżej podstawy, widoczny gołym okiem, będzie podlegał ocenie jakościowej w kryterium oceny ofert.

W przypadku zamówienia zupy tradycyjnej, powinna ona składać się z bulionu (jako jeden ze składników), minimum 3 rodzajów warzyw, kaszy/ryżu/makaronu (w zależności od rodzaju zupy).

W odniesieniu do warzyw Zamawiający rozumie je jako jeden składnik, ich ilość powinna być odpowiednia do pojemności zupy.

Każdy dodatkowy składnik powyżej podstawy, widoczny gołym okiem, będzie podlegał ocenie jakościowej w kryterium oceny ofert.

Danie główne powinno składać się z:

- Ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron — nie mniej niż 200 gram/os. do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę.
- Mięso lub ryba ( w tym np. dorsz, mintaj, udko z kurczaka, filet z kurczaka/ indyka,



kotlet schabowy 150 gram bez panierki/ nie mniej niż 200 gram z panierką - do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę.

- Surówka - surówki/jarzyny gotowane/grillowane — nie mniej niż 150 gram/os.- do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę.

Każdy dodatkowy składnik inny niż powyżej, widoczny gołym okiem będzie podlegał ocenie ofert w kryterium jakościowym.

Zamawiający przy zamówieniu może wymagać dostarczenia również kilku osobo porcji wersji wegetariańskiej.

Wersja wegetariańska winna być przygotowana ze świeżych warzyw. Powinna być wykonywana z min. 3 składników, tak jak wersja klasyczna, tj.:

- Ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron — nie mniej niż 200 gram/os. do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę.

- kotlet sojowy, jajeczny lub warzywny, nie mniejszy niż 200 gram - do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę.

- Surówka - surówki/jarzyny gotowane/grillowane — nie mniej niż 150 gram/os.- do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę.

Każdy dodatkowy składnik inny niż powyżej, widoczny gołym okiem będzie podlegał ocenie ofert w kryterium jakościowym.

Zamawiający informuje, że łączna liczba osobo porcji jest podzielona na serię kilku konferencji lub wydarzeń, przez niego organizowanych. Maksymalna liczba jednorazowego zamówienia dla obiadu nie przekroczy 250 osobo porcji.

### 3. Serwis kawowy

Wykonawca musi zapewnić uczestnikom wydarzeń nieograniczony, **stały dostęp do** ekspresu do kawy, samowarów z gorącą wodą oraz wyszczególnionych poniżej napojów

i dodatków.

W skład serwisu winny znajdować się następujące artykuły:

**Ekspres do kawy o nieograniczonym dostępie na czas wydarzenia** wyposażony w młynek do kawy oraz mechanizm spieniający mleko - udostępniony dla uczestników, umożliwiający parzenie świeżo zmielonej kawy.

**Samowary z gorącą wodą o nieograniczonym dostępie na czas wydarzenia** - zapewniające dostęp do wrzącej wody na herbatę.

**Dostępne napoje i dodatki – o niegraniczonej ilości na czas wydarzenia:**

- Kawa ziarnista (do zmielenia w ekspresie do kawy),
- Herbata -różne smaki herbat, pakowane w torebkach,
- Mleko - mleko serwowane w dzbanuszkach,
- Cukier - biały w cukiernicach lub w saszetkach,
- Cytryna - pokrojona cytryna, serwowana na talerzykach, jako dodatek do herbaty lub do innych napojów,
- Woda mineralna - dostępność zarówno wody gazowanej, jak i niegazowanej, w butelkach o pojemności co najmniej 250 ml,
- Soki - Różnorodne soki owocowe o pojemności również co najmniej 250 ml.

#### 4. Kanapki:

##### Wariant 1.

Kanapka o wymiarach nie mniejszych niż (Zamawiający dopuszcza również większe kanapki): długość 15 cm, szerokość 5 cm oraz grubość nie mniej niż 4 cm. Kanapki powinny być serwowane na świeżo wypiekanym pieczywie typu bagietka, wykonanym z najwyższej jakości mąki pszennej, lub pszenno-żytniej.

##### **Wymogi dotyczące składników:**

Kanapki muszą być skomponowane z dodatkami o najwyższej jakości, w tym chrupiącymi warzywami oraz aromatycznymi sosami.

Wszystkie składniki muszą być świeże, a ich terminy ważności aktualne.

Przygotowanie kanapek powinno odbywać się zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej sanitarnej, szczególnie w kontekście żywienia zbiorowego.

**Wykluczenia:**

W skład kanapek nie mogą wchodzić mięso oraz przetwory z puszek konserwowych.

**Wymogi dotyczące dekoracji i opakowania:**

Kanapki muszą być estetycznie zapakowane w papier, który zabezpieczy je przed zniszczeniem w trakcie transportu oraz podczas podawania i spożywania.

Opakowanie powinno chronić kanapkę przed wysuszeniem oraz zawilgoceniem.

Opakowania winny być nowe, estetyczne, jednorazowego użytku.

**Waga:**

Minimalna waga gotowej kanapki powinna wynosić nie mniej niż 260 g.

Do wyboru winny być dwa rodzaje kanapek: wersja mięsna i bezmięsna. Zamawiający na etapie składania zamówienia poinformuje Wykonawcę o ilości i wyborze rodzaju.

Każda z kanapek powinna zostać skomponowana z następujących podstawowych składników:

- masło (nie margaryna) i/lub twarożek,
- szynka wieprzowa lub drobiowa , nie mniej niż 3 plastry (jedynie w przypadku kanapek z mięsem),
- ser żółty, nie mniej niż 3 plastry (prawdziwy, nie wyrób seropodobny),
- sałata zielona (rzymska lub lodowa),
- dodatki: pomidor (nie mniej niż 2 plastry ), ogórek (świeży lub kiszony, nie mniej niż 3 plastry),
- sól, pieprz,
- sos (ostry lub łagodny) do wyboru przez Zamawiającego na etapie przekazywania zapotrzebowania Wykonawcy.

Dodatkowo następujące dodatki (po jednym do wyboru na kanapkę):

- 1 jajko kurze klasa 0 lub 1 (ugotowane na twardo, pokrojone w plastry),
- salami (3 plastry),
- bekon (2 plastry),
- sałata rukola.

Zamawiający wskazując na składnik rozumie końcowy produkt zdatny do spożycia, który może być wykonany z kilku produktów np. ser żółty wykonany jest z mleka, śmietany,

masła lub innych produktów nie mniej jednak dla Zamawiającego jest on rozumiany jako jeden składnik.

Zamawiający wskaże dokładną liczbę kanapek, z danymi dodatkami na etapie składania zamówienia.

Posiłek zapewniony przez Wykonawcę musi charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.

Zamawiający będzie oceniał kanapki w kryterium oceny ofert, jako kryterium jakościowe będą oceniane dodatkowe składniki ponad te wskazane powyżej.

### Wariant 2:

Mini Kanapeczki na Bagietce.

Mini kanapeczki serwowane na świeżej bagietce z mąki pszennej, z grubością co najmniej 1,5 cm przed nałożeniem składników. Kanapki komponowane są z wyjątkowych dodatków, chrupiących warzyw oraz aromatycznych sosów.

### **Wymagania:**

Kanapki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i normami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego.

Wykonane ze świeżych artykułów spożywczych z aktualnymi terminami ważności.

Przygotowane w dniu świadczenia usługi.

Wyklucza się użycie mięsa oraz przetworów z puszek konserwowych.

Każda kanapka powinna być również elementem dekoracji, poprzez zastosowanie świeżych dodatków warzywnych.

### **Podstawowe Składniki Kanapek:**

#### **Baza:**

Masło, twaróg lub pasta (pasta warzywna, jajeczna, mięsna). Do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie składania zamówienia).

#### **Główny składnik:**

Szynka drobiowa lub wieprzowa lub łosoś lub ser mozzarella (do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie składania zamówienia).

#### **Warzywa (w ilości po 2 na kanapkę, do ustalenia z Zamawiającym):**

- Sałata Rukola,

- Sałata lodowa,
- Pomidorki koktajlowe,
- Oliwki,
- Ogórek,
- Kiełki,
- Szczypior,
- Koper,
- Rzodkiewka.

**Wymagania dotyczące jakości:** Posiłek musi charakteryzować się wysoką jakością użytych składników oraz estetyką podania. Minimalna waga gotowej mini kanapeczki, wraz z dodatkami, powinna wynosić nie mniej niż 70-80g.

#### 5. Wyroby cukiernicze:

5.1 Ciastka kruche z nadzieniem. Wykonane z mąki pszennej, masła, jajek, cukru. Nadzienie o smaku różany lub owocowym. Udekorowane wiórkami kokosa lub orzechami lub cukrem pudrem. Ciastko powinno składać się z dwóch warstw przełożonych dżemem lub marmoladą (trzecia warstwa – nadzienie). Wizualizację wymogu Zamawiającego dotyczące ciastek przedstawiają poniższe ilustracje, Waga mim. 30 g. Możliwe warianty przedstawia poniższa grafika.

#### 5.2

Wizualizacja ciastek :



### 5.3 Bułeczki drożdżowe z owocami.

Wykonane z mąki pszennej oraz pozostałych produktów, niezbędnych do ich wykonania (m.in. świeże drożdże, cukier, mleko krowie, jaja, masło). Bułeczki powinny zawierać owoce np. jabłka, jagody, maliny, brzoskwinie, borówki amerykańskie. Każda sztuka powinna być udekorowana cukrem pudrem, lukrem lub kruszonką wykonaną z masła mąki i cukru. Waga 1 sztuki nie mniejsza niż 90 gram.

Wizualizacja bułeczek przedstawiona jest na poniższych rysunkach:



Zamówienie zostanie przekazane Wykonawcy w ilości osobo porcji.

Jedna osobo porcja równa się (dla jednej osoby):

2 szt. Ciastko kruche,

1 szt. Bułeczka drożdżowa.

Wyroby cukiernicze powinny być świeże wykonane maksymalnie kilka godzin przed serwisem. Powinny być serwowane na półmiskach (szklanych, ceramicznych) lub paterach wykonanych z stali nierdzewnej bądź innych materiałów dopuszczonych do serwowania potraw.

Zamawiający dokona oceny ofert w kryterium jakościowym, gdzie jednym z elementów są drożdżówki oraz ciastka.

### Wymagania dotyczące Wykonawcy



Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał doświadczenie w obsłudze minimum trzech Wydarzeń, w których liczba uczestników podczas jednego wydarzenia wynosiła co najmniej 120 osób.

### **Zakres usług**

Wykonawca jest odpowiedzialny za dostarczenie stołów oraz obrusów dla bufetów szwedzkich, jak również stołów koktajlowych o średnicy blatu 80 cm lub 60 cm, w ilości odpowiedniej do ilości gości, przy założeniu, że jeden stolik odpowiada ilości 4 osób.

O dokładnej liczbie uczestników wydarzenia oraz wymogu dotyczących liczbie stołów Zamawiający prześle wykonawcy na etapie składania zamówienia. W ramach usług cateringowych, Wykonawca ma obowiązek zapewnienia minimum dwa ekspresy kawowe, które muszą być obsługiwane przez profesjonalny serwis kelnerski.

W przypadku wydarzeń, w których weźmie udział mniej niż 60 osób, Zamawiający wyrazi zgodę na wykorzystanie tylko jednego ekspresu, o którym mowa powyżej. Niemniej jednak w przypadku wydarzeń, gdzie liczba uczestników przekroczy 150 osób wówczas ilość wymaganych ekspresów od Wykonawcy będzie wynosić minimum 4 sztuki.

Liczba personelu obsługi kelnerskiej powinna być dostosowana tak, aby zapewnić szybkie i efektywne zaspokojenie potrzeb wszystkich uczestników wydarzenia. Zamawiający wymaga aby podczas Wydarzeń obsługa kelnerka obejmowała min. 1 kelnera na 20 osób. W zależności od liczby uczestników wydarzenia obsługa kelnerka powinna być proporcjonalnie zwiększona.

Kelnerzy powinni być ubrani w odpowiednie, profesjonalne stroje, w kolorystyce białą czarnej lub białą granatowej lub czarnej. Obsługa winna mieć jednolity schemat kolorów, tj. wszystkie osoby obsługujące powinny mieć strój w takiej samej barwie. Obsługa kelnerska nie obejmuje zamówień na kanapki oraz wyroby cukiernicze. Miejsce na ustawienie stołów koktajlowych oraz bufetów będzie wskazane i zapewnione przez Zamawiającego. Ponadto, Zamawiający zapewni odpowiednią przestrzeń na zorganizowanie przez Wykonawcę niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz potraw,

a także umożliwi podłączenie urządzeń do źródła prądu, co pozwoli na sprawną obsługę wydarzenia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru formy serwowania obiadu, informując Wykonawcę o tym przy składaniu zamówienia. Rozważane będą posiłki zarówno dla diety ogólnej, jak i wegetariańskiej, a Wykonawca powinien otrzymać informacje o zapotrzebowaniu na co najmniej 4 dni przed planowanym wydarzeniem.

Usługa cateringowa obejmuje kompleksowy transport, wniesienie i rozładunek zamówionych elementów. Realizacja zlecenia jest związana z organizacją wydarzeń w Podkarpackim Centrum Innowacji. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nakładania się terminów dostarczenia różnorodnych usług cateringowych, takich jak catering, zimna płyta, obiady (serwowane w bemarkach lub lunchboxach), serwis kawowy, kanapki oraz wyroby cukiernicze. Wykonawca poinformowany będzie o wymaganym zakresie usług drogą elektroniczną, najpóźniej na 4 dni przed wydarzeniem.

W ramach przygotowań Zamawiający przekaze Wykonawcy szczegółowe informacje dotyczące daty, godziny, rodzaju cateringu, ilości oraz preferencji dietetycznych. Oferowane przez Wykonawcę usługi obejmują nakrycie stołów, dostarczenie serwetek jednorazowych, sztućców ze stali nierdzewnej, jednolitej białej porcelany oraz szkła (filizanki, literatki, talerze). Po wydarzeniu, Wykonawca ma obowiązek posprzątania miejsca, w którym świadczone usługi.

Zamawiający wymaga, aby liczba talerzy i sztućców była co najmniej o 30% większa niż przewidywana liczba uczestników cateringu. Wykonawca powinien zapewnić także stoły cateringowe, które w razie potrzeby będą użyte do zabezpieczenia przestrzeni, w której odbywa się catering. Surowe odpady oraz opakowania muszą zostać usunięte zgodnie z zasadami utylizacji.

Przygotowanie usługi powinno być zakończone nie później niż na godzinę przed wydarzeniem. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godzin świadczenia usług, co wpłynie na dostępność bufetu oraz pozostałych ofert cateringowych. Nie można serwować tych samych posiłków podczas dwóch kolejnych wydarzeń. Każde danie powinno charakteryzować się odpowiednimi walorami smakowymi, zapachowymi i estetycznymi, a Wykonawca powinien stawiać na świeże, sezonowe produkty.



Usługa musi obejmować serwowanie posiłków, a także uprzątnięcie talerzy i stołów zaraz po zakończeniu wydarzenia. Obsługa kelnerska powinna stale nadzorować czystość Sali poprzez zbieranie użytej zastawy i zastępowaniem jej nową jeżeli istnieje taka konieczność. Wymaga się aby obsługa nadzorowała ewentualne braki w posiłkach i gdy zasób na to pozwala sukcesywnie uzupełniała braki (kawa, herbata, woda, mleko, przekąski). Standardowy obiad ma składać się z zupy i drugiego dania, co należy uzgodnić z Zamawiającym. Bufet (zimna płyta) powinien być wystawiony w formie szwedzkiego stołu, przy czym wszystkie potrawy powinny być świeże, estetycznie podane oraz – gdy są podawane na gorąco – ciepłe. Wykonawca powinien także uwzględnić różne potrzeby dietetyczne uczestników, zgodnie z informacjami przekazanymi na etapie zamówienia

Zamawiający ma prawo, zgodnie z umową, do zmniejszenia liczby uczestników korzystających z usługi cateringowej o 15%. Decyzja o zmianie może być podjęta najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi. W przypadku takiej zmiany, kwota wynagrodzenia za usługę cateringową ulegnie odpowiedniemu zmniejszeniu, co jest zgodne z zasadą adekwatności świadczeń do rzeczywiście zrealizowanej usługi.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, aby posiłki charakteryzowały się nie tylko odpowiednimi walorami smakowymi i zapachowymi, ale także estetycznym wyglądem. Należy również kierować się zasadami bezpieczeństwa żywności przy podawaniu potraw, co oznacza, że temperatura dań serwowanych na ciepło nie powinna być niższa niż 60 °C. Dania gorące muszą być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemałach, co zapewni ich odpowiednią temperaturę do momentu podania.

Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków korzystał z świeżych produktów dostępnych na rynku.

### **Termin i lokalizacja:**

Usługa cateringowa będzie realizowana od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2025 roku. Spotkania oraz konferencje będą odbywać się w siedzibie Zamawiającego: Podkarpackie Centrum Innowacji Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, ul. Lenartowicza 4 i 6, 35-051 Rzeszów.

W wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się organizację wydarzeń w innym miejscu na terenie miasta Rzeszowa.

W ramach świadczonych usług, Wykonawca będzie odpowiedzialny za sukcesywne przygotowanie posiłków, ich dostarczenie oraz przygotowanie szwedzkiego stołu, stolików koktajlowych wraz z pełnym serwisem obsługi kelnerskiej (jeżeli dotyczy zamówienia) w uzgodnionym terminie.

Ostateczny zakres wykonania usługi będzie uzależniony od liczby faktycznie przeprowadzonych spotkań oraz liczby ich uczestników. Wykonawca zapewni catering zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego.

W ramach zamówienia na usługi cateringowe, Wykonawca powinien zapewnić pełne wsparcie w zakresie organizacji serwisu oraz estetyki posiłków. Szczegółowe wymagania dotyczące naczyń jednorazowych i innych elementów zastawy:

**Naczynia jednorazowe:** Powinny być dostosowane do serwowanych przekąsek, takich jak sałatki i desery, zapewniając odpowiednią temperaturę oraz estetykę. Naczynia te muszą być solidne i zapewniać wygodę w spożywaniu.

**Zastawa:** Wykonawca powinien dostarczyć kompletną zastawę, w tym:

Talerze na dania główne, talerzyki deserowe, bulionówki do serwowania zup, sztucce (stalowe, nierdzewne) – noże, widelce, łyżeczki, Szkło do zimnych napojów (szklanki), Porcelanowe filiżanki z podstawkami do napojów gorących.

**Serwetki i obrusy:** Wymagane są trójwarstwowe, papierowe serwetki oraz obrusy materiałowe dla estetycznego i eleganckiego wyglądu stołów.

**Ilość elementów zastawy:** Liczba sztuk naczyń i sztucców powinna być zgodna z liczbą uczestników oraz rodzajami serwowanych potraw. Każdy rodzaj zastawy powinien być jednolity pod względem stylu i koloru.

**Przygotowanie stołów:** Wykonawca jest zobowiązany do odpowiedniego przygotowania stołów, w tym stołów koktajlowych, oraz do ekspozycji menu w widoczny sposób.

**Sprzątanie po wydarzeniu:** Po zakończeniu imprezy, Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia wszystkich przedmiotów związanych z usługą cateringową, co obejmuje zarówno naczynia, jak i sprzęty wykorzystywane podczas serwisu.

**Dodatkowe warunki zamówienia:**

Zamawiający wymaga zorganizowania pojemników na odpady i zabrania odpadów po zakończeniu spotkania oraz uprzątnięcia miejsca gdzie catering był świadczony- najpóźniej do godz. 12:00 dnia następnego.