

I. Nazwa zadania

Zapewnienie usługi cateringowej w dniu 19-20 maja 2025r podczas szkolenia CAMP

KOD CPV:

55321000-6 Usługi przygotowania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

II. Źródło finansowania

100 % - środki własne RARR S.A.

III. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas szkolenia CAMP w ramach wydarzenia Carpathian Startup Fest 2025, które odbędzie się w dniach 19-20 maja 2025 roku, przez okres 2 dni.

2. Miejsce wykonania zamówienia: na terenie Podkarpackiego Parku Naukowo Technologicznego Aeropolis – Jasionka 954, 36-002 Jasionka (woj. podkarpackie, Polska).

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 19-20 maja 2025 przez okres 2 dni, min. 8 godzin dziennie (w godz. 8:00-16:00) dla 35 osób każdego dnia (łącznie 70 sztuk cateringu przez dwa dni). Zamawiający zastrzega sobie, że liczba osób może ulec zmianie w granicy +/- 10 osób każdego dnia. W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego:

Dzień pierwszy i drugi:

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 (dostępna ciągle w godz. 8:30-16:00):

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

Ciepłe danie (podawane w przedziale godzinowym między 11:30 a 12:30).

- 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, 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 zastawy (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 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 10 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. 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.

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 numer umowy.

XVII. Osoby do kontaktu:

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

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

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