

Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia (Opz)

Opis przedmiotu zamówienia

1. NAZWA PRZEDMIOTU POSTĘPOWANIA

Zapewnienie usługi gastronomicznej i cateringowej (1 x kolacja, 1 x obiad i 1 x serwis kawowy ciągły) w Rzeszowie w dniach 11.06.2026 r. – 12.06. 2026 r. oraz usługi gastronomicznej (1 x obiad) w Łańcucie w dniu 11.06.2026 r. dla max 35 uczestników spotkania międzynarodowego partnerów projektu „TEXAD”.

Przedmiot zamówienia obejmuje wykonanie:

W części 1:

- jednej usługi gastronomicznej (**kolacja** w formie gorącego posiłku w restauracji) dla max 35, min 25 uczestników międzynarodowego spotkania, które odbędzie się w dniu 11.06.2026 r. w Rzeszowie,
- jednej usługi cateringowej (**obiad** w formie gorącego bufetu i serwis kawowy ciągły) tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie cateringu wraz z obsługą kelnerską dla max 35, min 25 uczestników międzynarodowego spotkania, które odbędzie się w dniu 12.06.2026 r. w centrum Rzeszowa,

W części 2:

- jednej usługi gastronomicznej (**obiad** w formie gorącego posiłku w restauracji) dla max 35, min 25 uczestników międzynarodowego spotkania, które odbędzie się w dniu 11.06.2026 r. w Łańcucie.

2. ŹRÓDŁO FINANSOWANIA

Projekt „TEXAD” w ramach Programu Interreg Europa w ramach umowy nr 02C0582.
Okres realizacji projektu: 01.04.2024 do 30.06.2028.

3. SPOSÓB I ZAKRES REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Część I

- 3.1. Wykonanie usługi gastronomicznej (kolacja w restauracji) dla maks. 35 osób (minimalna liczba osób 25, maksymalna liczba osób 35), które odbędzie się w dniu 11.06.2026 (w Rzeszowie) w godzinach ok. 18:00-20:00 serwowanej w formie gorącego posiłku. Zestaw musi obejmować:
- a) przystawkę: 1 rodzaj przystawki zimnej lub ciepłej (min. 150 g/ 1 osobę)
 - b) danie gorące: 1 rodzaj gorącej zupy (min. 300 ml zupy / 1 osobę),

- c) danie gorące: 1 danie mięsne, rybne lub wegańskie – do wyboru (min. 250g / 1 osobę),
- d) dodatki obiadowe: ziemniaki lub ryż lub kasza (min. 200g / 1 osobę), 2 surówki/sałatki (min. 200g / 1 osobę) lub positek jarski (min. 400g / 1 osobę),
- e) deser: 2 desery do wyboru zaproponowane przez Wykonawcę (min. 150g na osobę) np. szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi, racuchy z jabłkami i cukrem pudrem lub panna cotta z sosem owocowym.
- f) napoje: kawa z ekspresu lub herbata (czarna, zielona, owocowa, ziołowe), – bez ograniczeń wraz z dodatkami tj. cukier, cytryna; woda mineralna serwowana w dzbanku z dodatkami: cytryna, mięta, limonka (min. 250 ml / 1 osobę); soki owocowe 100% różne smaki (minimum 2 rodzaje) w szklanych dzbankach (1 os. / min. 200 ml).

3.2. Wykonanie usługi cateringowej w formie gorącego bufetu (obiad – 1 dzień) dla max. 35 osób (min. 25, max. 35) – uczestników międzynarodowego spotkania, które odbędzie się w dniu 12.06.2026 r. (w Rzeszowie) w godzinach ok. 12:30-13:30 organizowanego w ramach projektu TEXAD. W ramach obiadu dania będą wybierane z gorącego bufetu i muszą zawierać:

- a) Zupa – (2 rodzaje ciepłej zupy do wyboru, po min. 200 ml zupy na każdą osobę, łącznie 400 ml na osobę), **przykładowe propozycje zup:**

- barszcz czerwony z uszkami
- żurek z kiełbasą i bocznikami
- krem z dyni z grzankami i prażonymi pestkami
- zupa borowikowa z grzankami.

b) Dodatki obiadowe – do wyboru 3 surówki/sałatki, łącznie min 200g/os, oraz dwa dodatki w postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy (min 100 g/os)

przykładowe propozycje surówek:

- sałatka do pierogów: z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem
- sałatka do gołąbków: sałatka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem
- sałatka do krokietów: sałatka wiosenna z rukolą, pomidorami, ogórkiem i cebulą
- sałatka do kotletów schabowych: sałatka ziemniaczana z cebulą, ogórkami kiszonymi i koperkiem

c) Dania ciepłe - dla każdej osoby trzy dania jednogarnkowe do wyboru, min 150g/os/danie, łącznie 450 gram/os **przykładowe propozycje dań:**

- pierogi ruskie/z mięsem/kapustą/kaszą gryczaną

- gotąbki z kaszą jęczmienną i grzybami leśnymi
- krokiety z kapustą i grzybami leśnymi
- kotlety schabowe z dodatkiem śliwek w sosie własnym

d) Deser – (dla każdej osoby min. 2 deserki/ciasta do wyboru) -

przykładowe propozycje deseru

- ciasto czekoladowe z musem po 1 szt./os, ok 150g
- ciasto migdałowe z owocami po 1 szt./os, około 150g

3.3. Wykonanie usług serwisu kawowego ciągłego w godzinach w dniu 12.06.2026 r. (w Rzeszowie) w godzinach 8:30 – 15:00 zawierający:

- kawę ziarnistą z ekspresu – 0,5 l/os.,
- soki owocowe 100 % - 2 rodzaje - pomarańczowy, jabłkowy m.in. 200 ml/os,
- wodę niegazowaną z owocami (np. cytryna, limonka, mięta) m.in. 0,5 l /os
- herbatę, m.in. 4 rodzaje (czarna, zielona, owocowa, ziołowe),
- dodatki: cukier, cytryna, mleko, mleko bez laktozy
- kruche ciastka – m.in. 4 rodzaje (ciastka maślane, czekoladowe, z orzechami, z marmoladą, francuskie) m.in. 150 g/os

3.4. Gorący bufet powinien być bogaty w różnorodne dania **charakterystyczne dla kuchni polskiej**, w tym opcje wegetariańskie i wegańskie.

3.5. Wszystkie potrawy powinny być świeże, przygotowane zgodnie z najwyższymi standardami higienicznymi.

3.6. **W każdym dniu spotkania przygotowane zupy, dania, dodatki i desery powinny być zróżnicowane i nie powtarzać się w 70%.**

3.7. Wszystkie dania gorące w ramach bufetu (obiad) powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bismach.

3.8. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całego wyposażenia niezbędnego do prawidłowej realizacji usługi cateringowej w tym do podania przygotowanego cateringu w sposób elegancki na zastawie stołowej wraz ze sztućcami. WYKONAWCA NIE MOŻE STOSOWAĆ I PODAĆ CATERINGU W PLASTIKOWYCH LUB STYROPIANOWYCH OPAKOWANIACH. Wykonawca zobowiązany jest do podania cateringu na czystym i jednym rodzaju zastawy.

3.9. Ostateczna forma menu będzie ustalona z Wykonawcą po podpisaniu Umowy, na minimalnie 5 dni przed planowanym dniem realizacji usługi.

W ramach realizacji zamówienia wykonawca przedstawi trzy różnorodne menu do wyboru (1 obiad i 1 kolacja).

3.10. Wykonawca dostarczy gorący bufet (obiad) do miejsca organizowanego spotkania:

- w dniu 12.06.2025 r. w Urban Lab
Rzeszów ul. 3 Maja 13 (I piętro), 35-030

Przerwa obiadowa planowana jest w godz. około 12.00- 13.00

3.11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby uczestników cateringu min. liczba osób 25, max 35. Zmiana ta zostanie zgłoszona Wykonawcy nie później niż na 2 dni przed terminem realizacji przedmiotu zamówienia.

3.12. Dokładna godzina realizacji zamówienia zostanie podana Wykonawcy na 5 dni przed jego realizacją. Należy przyjąć przedział czasowy między godziną 12:00 a 14:00 dla obiadu, 9:00 – 14:30 dla przerwy kawowej ciągłej oraz 19:00 – 22:00 dla kolacji.

3.13. Minimalna liczba osób, która weźmie udział w usłudze gastronomicznej i cateringowej to 25 osób, maksymalna 35 osób.

3.14. Wykonawca zapewni usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt i zapewni porządek w miejscu serwowania cateringu najpóźniej do 2 godzin po skończonym obiedzie.

Część II

3.1. Wykonanie usługi gastronomicznej (obiad w restauracji w Łańcucie) dla maks. 35 osób (minimalna liczba osób 25, maksymalna liczba osób 35) serwowanej w formie gorącego posiłku. Zestaw musi obejmować:

- a) przystawkę: 1 rodzaj przystawki zimnej lub ciepłej (min. 150 g/ 1 osobę)
- b) danie gorące: 1 rodzaj gorącej zupy (min. 300 ml zupy / 1 osobę),
- c) danie gorące: 1 danie mięsne, rybne lub wegańskie – do wyboru (min. 250g / 1 osobę),
- d) dodatki obiadowe: ziemniaki lub ryż lub kasza (min. 200g / 1osobę), 2 surówki/sałatki (min. 200g / 1 osobę) lub posiłek jarski (min. 400g / 1 osobę),
- e) deser: 2 desery do wyboru zaproponowane przez Wykonawcę (min. 150g na osobę) np. szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi, racuchy z jabłkami i cukrem pudrem lub panna cotta z sosem owocowym.

f) napoje: kawa z ekspresu lub herbata (czarna, zielona, owocowa, ziołowe), – bez ograniczeń wraz z dodatkami tj. cukier, cytryna; woda mineralna serwowana w dzbanku z dodatkami: cytryna, mięta, limonka (min. 250 ml / 1 osobę); soki owocowe 100% różne smaki (minimum 2 rodzaje) w szklanych dzbankach (1 os. / min. 200 ml).

3.2. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej podczas wszystkich serwowanych posiłków. Obsługa kelnerska powinna być odpowiednio przeszkolona, uprzejma i dyskretna, aby stworzyć przyjemną atmosferę podczas posiłków. Kelnerzy muszą być dostępni, aby na bieżąco reagować na potrzeby uczestników, uzupełniać napoje, serwować posiłki oraz dbać o porządek na stołach. Obsługa kelnerska powinna wykazywać się znajomością języka angielskiego przynajmniej w stopniu komunikatywnym.

3.3. Wykonawca musi posiadać wszelkie niezbędne licencje i koncesje wymagane do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym do serwowania posiłków i napojów. Wszelkie usługi muszą być realizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym z przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wykonawca zobowiązany jest również do przestrzegania norm związanych z bezpieczeństwem żywności, co obejmuje zarówno przygotowywanie, jak i serwowanie posiłków.

3.4. Wszystkie posiłki muszą być serwowane na odpowiedniej zastawie stołowej. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wysokiej jakości naczyń, sztućców, szklanek oraz filiżanek, które będą używane podczas serwowania posiłków i napojów. Zastawa powinna być estetyczna, czysta i w idealnym stanie, co podkreśli profesjonalizm i dbałość o szczegóły.

3.5. Wykonawca musi przestrzegać najwyższych standardów higieny i sanitarnych w trakcie przygotowywania oraz serwowania posiłków. Wszystkie produkty spożywcze muszą być świeże, przechowywane w odpowiednich warunkach oraz przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami. Personel odpowiedzialny za przygotowanie i serwowanie posiłków musi być odpowiednio przeszkolony w zakresie zasad higieny i bezpieczeństwa żywności. Ponadto, Wykonawca zobowiązany jest do regularnego czyszczenia i dezynfekcji powierzchni roboczych oraz sprzętu kuchennego, aby zapobiec zanieczyszczeniom i zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne uczestników.

3.6. Wykonawca powinien również zadbać o estetykę podawanych posiłków oraz o odpowiednią prezentację stołów, w tym o dekoracje, które podkreślą charakter wydarzenia. W przypadku serwowania napojów,

Wykonawca musi zapewnić dostęp do różnych rodzajów napojów, w tym wody, kawy, herbaty oraz soków, a także, jeśli wymagane, do napojów alkoholowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami i posiadanymi koncesjami.

3.7. Na min. 5 dni roboczych przed terminem rozpoczęciem Spotkania Wykonawca prześle do akceptacji Zamawiającemu propozycję menu - zgodnie z powyższymi wymogami. Wykonawca zapewni menu dot. kolacji z nazwami potraw oraz ich składem w języku polskim i angielskim. Ostateczna forma menu będzie ustalona z Wykonawcą po podpisaniu Umowy.

3.8. Zamawiający może dokonać zmiany godzin podania poszczególnych przerw kawowych i posiłków w przypadku wystąpienia przesunięć w programie spotkania, zmiany te zostaną zgłoszone Wykonawcy nie później niż 2 dni przed terminem spotkania.

3.9. Minimalna liczba osób, która weźmie udział w usłudze gastronomicznej to 25 osób, maksymalna 35 osób.

Zamawiający może zwiększyć/zmniejszyć liczbę osób max +/- 5 osób, dla których przygotowywana będzie usługa gastronomiczna w zależności od liczby otrzymanych zgłoszeń na spotkanie przy czym zmiana liczby osób zostanie zgłoszona Wykonawcy nie później niż 2 dni robocze przed terminem spotkania.

3.10. Dokładna godzina realizacji zamówienia zostanie podana Wykonawcy na 5 dni przed jego realizacją. Należy przyjąć przedział czasowy między godziną 12:00 a 14:30 dla obiadu.

4. KODY CPV

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55510000-8 - Usługi bufetowe

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55321000-6 - Usługi przygotowania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

5. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

I część:

11 czerwiec 2026 r. – usługa gastronomiczna (kolacja)

12 czerwiec 2026 r – usługa cateringowa, serwis kawowy

II część:

11 czerwiec 2026 r. – usługa gastronomiczna (obiad)

6. MIEJSCE REALIACJI ZAMÓWIENIA**I część:**

Usługa gastronomiczna (kolacja):

- w dniu 11.06.2026 w restauracji w Rzeszowie, województwo podkarpackie. W związku z organizacją spotkania, którego przedmiot zamówienia towarzyszy ścisłemu centrum miasta Rzeszowa, przedmiot zamówienia musi zostać zrealizowany w restauracji w odległości maksymalnie 1 km od centrum miasta Rzeszowa (licząc od Rynku w Rzeszowie, według trasy wskazanej na mapie Google – trasa piesza nie w linii prostej)

Usługa cateringowa:

- w dniu 12.06.2026 r. w Urban Lab
Rzeszów ul. 3 Maja 13 (I piętro), 35-030

II część:

Usługa gastronomiczna (obiad):

- w dniu 11.06.2026 w restauracji w Łańcucie, województwo podkarpackie. W związku z organizacją spotkania, którego przedmiot zamówienia towarzyszy ścisłemu centrum miasta Łańcuta, przedmiot zamówienia musi zostać zrealizowany w restauracji w odległości maksymalnie 1 km od centrum miasta Łańcuta (licząc od Rynku w Łańcucie, według trasy wskazanej na mapie Google – trasa piesza nie w linii prostej).

7. WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU POSTĘPOWANIA WOBEC WYKONAWCY

7.1. Wykonawca spełni następujące kryteria względem przygotowania oraz podania posiłków:

- a) Posiłki podane będą w elegancki sposób i w eleganckim wystroju z użyciem zastawy stołowej. Wszystkie serwowane przez Wykonawcę potrawy, muszą być świeżo przygotowane w dniu wykonania usługi,
- b) Dokładna godzina realizacji zamówienia podana Wykonawcy na 5 dni przed jego realizacją. Należy przyjąć przedział czasowy dla przerwy kawowej 9:00-15:30, natomiast dla obiadu między godziną 12:00 a 14:00.

- c) Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji propozycji potraw podanych podczas obiadów i kolacji. Propozycje te powinny zostać przedłożone Zamawiającemu najpóźniej 5 dni przed terminem wykonania usługi.
- d) **Wykonawca na potrzeby realizacji całej usługi cateringowej, musi zapewnić stoły pod gorący bufet oraz stoły koktajlowe dla uczestników.** Miejsce (sala) do ustawienia stołów koktajlowych oraz bufetów (stołów szwedzkich) zostanie wskazane przez Zamawiającego.
- e) Obrusy i zastawa stołowa na których będą serwowane i spożywane posiłki muszą być świeże, czyste i wypolerowane,
- f) **Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia obsługi kelnerskiej na potrzeby realizacji usługi cateringowej 1 kelner/20 osób**
- g) Wykonawca zapewni menu dot. kolacji z nazwami potraw oraz ich składem w języku polskim i angielskim. Ostateczna forma menu będzie ustalona z Wykonawcą po podpisaniu Umowy.
- h) Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe, zapachowe i estetyczne. Wykonawca jest odpowiedzialny za dostosowanie oferty do indywidualnych wymagań dietetycznych np. wegetariańskie, bezglutenowe jeśli takie zostaną zgłoszone przez Zamawiającego do 10 dni przed realizacją Zamówienia.
- i) Posiłki powinny 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 (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, (tj. Dz. U z 2023 poz. 1448),
- j) Wykonawca odpowiada za podanie posiłków zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, (tj. Dz. U z 2023 poz. 1448).
- k) Ze względu na międzynarodowy charakter wydarzenia, Wykonawca zapewni obsługę kelnerską ze znajomością języka angielskiego w stopniu komunikatywnym.

8. NADZÓR NAD REALIZACJĄ USŁUGI

8.1. Nadzór prowadzony przez Wykonawcę:

- a) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ciągłego nadzoru i kontroli nad realizacją zamówienia;
- b) Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji usługi;
- c) Wszelkie pisma kierowane do Zamawiającego muszą mieć oznaczenie ze wskazaniem numeru umowy i datą jej zawarcia.

8.2. Nadzór prowadzony przez Zamawiającego:

- a) Wykonawca jest zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli związanej z umową;
- b) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić możliwość konsultacji z pracownikami RARR S.A. w kwestiach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia;
- c) Przedstawicielem Zamawiającego w zakresie uzgodnień jest:
Liudmyla Kylymnyk: tel: (17) 86 76 229; lkylymnyk@rarr.rzeszow.pl ,
Ewelina Kulpa: tel: (17) 86 76 221; ekulpa@rarr.rzeszow.pl.

9. SPOSÓB ROZLICZENIA, PŁATNOŚCI

- 9.1. Cena brutto za realizację całego zamówienia, podana przez Wykonawcę w ofercie nie podlega zmianom przez cały okres obowiązywania umowy.
- 9.2. Usługa zostanie rozliczona na podstawie faktycznej liczby osób, które skorzystały z usługi, przy czym minimalna liczba uczestników to 25 osób w oparciu o prawidłowo wystawioną fakturę/rachunek, podpisany przez obie strony protokół zdawczo-odbiorczy.
- 9.3. Zamawiający nie przewiduje wypłaty zaliczek z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia.
- 9.4. Na protokole zdawczo odbiorczym należy wskazać numer umowy zawartej z zamawiającym, na podstawie, której realizowana jest usługa.
- 9.5. Protokół zdawczo-odbiorczy podpisany przez Zamawiającego i Wykonawcę wraz z fakturą / rachunkiem zostaną doręczone / przesłane przez Wykonawcę w terminie 10 dni roboczych od wykonania przedmiotu zamówienia.
- 9.6. Fakturę należy wystawić na: Rzeszowska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A., ul. Szopena 51, 35-959 Rzeszów, NIP: 813-00-10-538
- 9.7. Na fakturze należy wskazać numer umowy z RARR S.A., na podstawie której realizowana jest usługa. Nazwa towaru lub usługi (zakres wykonywanych usług) musi być tożsamy z przedmiotem umowy.
- 9.8. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności za zrealizowany przedmiot zamówienia, w terminie do 14 dni od daty dostarczenia

Zamawiającemu (RARR S.A. ul. Szopena 51, 35-959 Rzeszów) oryginału prawidłowo wystawionej faktury VAT potwierdzonej przez przedstawiciela Zamawiającego dokonującego odbioru przedmiotu zamówienia.

9.9. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia i przekazania faktury w terminie do 10 dni od daty realizacji przedmiotu zamówienia.

9.10. Płatność z tytułu realizacji przedmiotu umowy zostanie dokonana przez Zamawiającego przelewem bankowym na rachunek bankowy wskazany w fakturze/ rachunku wystawionym przez Wykonawcę.

Sporządziła: Liudmyla Kylymnyk