

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 31.12.2026 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.



Fundusze Europejskie
dla Podkarpacia



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



PODKARPACKIE
przestrzeń otwarta

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 zrywności.

Transport żywności powinien odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami o bezpieczeństwie zrywności, 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, sztucce, 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 I Zupa+II danie (bemary)	Obiad II serwowany w pudełkach	Serwis kawowy	Wyroby cukiernicze	Kanapki
Minimalna liczba osobo porcji w zakresie realizacji zamówienia przez okres 12 miesięcy	80	100	80	50	80	50
Maksymalna liczba osobo porcji w zakresie realizacji zamówienia przez okres 12 miesięcy	718	310	330	150	410	400

2. Zamówienie opcjonalne:

Nazwa	Bufet	Obiad I Zupa+II danie (bemary)	Obiad II serwowany w pudełkach	Serwis kawowy	Wyroby cukiernicze	Kanapki
Maksymalna liczba osobo						

porcji w zakresie realizacji zamówienia w zakresie prawa opcji	150	200	100	150	250	100

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 nie później niż do 30.11.2026r. 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. W przypadku uruchomienia prawa opcji, poprzez złożenie stosowanego oświadczenia umowa obowiązywać będzie nie dłużej niż do dnia 30 kwietnia 2027 roku lub do wyczerpania ilości maksymalnych.

1. Bufet serwowany w formie tzw. zimnej płyty (przekąski słodkie/słone z poniższego zestawienia - 1 osoba= 1 osobo porcja):

Poniżej przedstawiono katalog przekąsek jakie Zamawiający przewiduje (sekcja I i II). **1 osobo porcja** składać się będzie z **5 wybranych przekąsek** z poniższego katalogu (sekcja I i II).

Przy czym Zamawiający może wybrać: 5 słonych, lub 5 słodkich, lub miks słone + słodkie w dowolnej proporcji (np. 3 słone + 2 słodkie). Każda pozycja musi być wykonana zgodnie z opisem i minimalną gramaturą. Wszystkie składniki muszą być świeże, przygotowane w dniu podania lub bezpośrednio przed serwisem.

Sekcja I – słono:

- 1) Mini sałatki – ogólny opis: Mini sałatki serwowane w przezroczystych estetycznych pojemnikach jednorazowych z jednorazowymi widelczkami. Każda porcja powinna ważyć nie mniej niż 120 g/nie więcej niż 150g (bez opakowania). Warzywa świeże, myte,



Fundusze Europejskie
dla Podkarpacia



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



PODKARPACKIE
przestrzeń otwarta

krojone bezpośrednio przed przygotowaniem, aby zachować świeżość, jędrność i estetyczny wygląd dania. Sosy winny być przygotowane ze świeżych składników, bez konserwantów i sztucznych dodatków, o konsystencji gładkiej i jednolitej. Kompozycja sałatek powinna być estetyczna, z wyraźnym podziałem składników.

- a) Sałatka Cezar. Skład: mix sałat, grillowany kurczak - przygotowany w dniu podania, soczysty, równomiernie przypieczony, grzanki z pieczywa pszennego - wypieczone tak, aby były chrupiące, lecz nie przypalone, sos Cezar przygotowany na bazie jogurtu/majonezu, parmezanu i przypraw. Składniki świeże, kurczak grillowany w dniu podania. Sos powinien być aksamitny, świeży, o wyrazistym smaku.
- b) Sałatka makaronowa. Skład: makaron świeży krótki ugotowany zgodnie z instrukcją, nie może być rozgotowany i niedogotowany (posolony), szynka wieprzowa dobrej jakości, kukurydza konserwowa, ogórek świeży lub kiszony pokrojony estetycznie, sos majonezowo-jogurtowy o gładkiej konsystencji.
- c) Sałatka brokułowa. Skład: brokuł blanszowany tak aby był jędrny i zachował intensywną barwę, ser feta lub inny ser słony o zwartej konsystencji, pestki słonecznika lub dyni uprażone dla uzyskania intensywnego aromatu, warzywa świeże: papryka, ogórek, pokrojone estetycznie. Sos jogurtowy przygotowany na bazie świeżych produktów. Sałatka powinna być kolorowa, chrupiąca i świeża.
- 2) Tortilla z szynką i warzywami (nie mniej niż 90g/szt.) Skład: tortilla pszenna, szynka wieprzowa, świeża papryka, serek biały typu Philadelphia. Tortilla powinna być zwinięta ciasno, lecz bez uszkodzenia ciasta a następnie porcjowana estetycznie na kawałki o długości nie mniej niż 4-5cm nie więcej niż 6cm. Każdy kawałek powinien zachować formę i widoczne warstwy składników. Warzywa muszą być świeże i chrupiące a serek równomiernie rozsmarowany.
- 3) Krucha babeczka na słono z pastą ziołową i salami (nie mniej niż 55g/szt.). Kruche ciasto słone wypiekane w dniu poprzedzającym dostawę, zachowując jego świeżość, kruchość oraz stabilność. Nadzienie: pasta ziołowa na bazie ziół i kremowych serków, delikatnie doprawiona solą i pieprzem. Plaster salami - bez sztucznych dodatków i konserwantów, a także nadmiernej ilości soli. Powinno mieć świeży, intensywny zapach i złożony, głęboki smak, a jego konsystencja powinna być sprężysta, nie za miękka ani za sucha.
- 4) Krucha babeczka na słono z warzywami i serem pleśniowym (nie mniej niż 55g/szt.). Kruche ciasto świeże, wypieczone tak aby było delikatne, lecz stabilne. Farsz wykonany ze świeżych warzyw oraz sera pleśniowego o wyraźnym lecz harmonijnym aromacie. Warzywa krojone bezpośrednio przy przygotowaniu. Kompozycja powinna być estetyczna i kolorowa.
- 5) Koreczek z mozzarellą, mini pomidorkiem i bazylią świeżą (nie mniej niż 30g/szt.). Mini kulka sera mozzarella dobrze odsączona z wody, pomidorek koktajlowy, liść bazylii świeżej. Wszystkie składniki powinny być świeże i aromatyczne. Koreczek powinien być podany w sposób schludny. Koreczki powinny być podane na wykałaczkach drewnianych, estetycznych o odpowiednie długości, umożliwiających wygodne podanie oraz utrzymanie stabilności wszystkich składników. Składniki powinny być nadziane warstwowo, tak, aby zachowały kształt i estetyczny wygląd, a koreczek był poręczny do

spożycia jako przekąska typu finger food.

- 6) Koreczek z serem pleśniowym, salami i oliwką (nie mniej niż 40g/szt). Połączenie sera pleśniowego o wyrazistym smaku, plastra salami (bez sztucznych dodatków i konserwantów, a także nadmiernej ilości soli). Powinien mieć świeży, intensywny zapach i złożony, głęboki smak, a jego konsystencja powinna być sprężysta, nie za miękka ani za sucha i odsączonej oliwki (zielona lub czarna). Koreczki powinny być podane na wykałaczkach drewnianych, estetycznych o odpowiednie długości, umożliwiających wygodne podanie oraz utrzymanie stabilności wszystkich składników. Składniki powinny być nadziane warstwowo, tak, aby zachowały kształt i estetyczny wygląd, a koreczek był poręczny do spożycia jako przekąska typu finger food.
- 7) Koreczek z kabanosem i warzywami marynowanymi (nie mniej niż 45g/szt). Kawalek kabanosa drobiowy lub wieprzowy aromatyczny o zwartej konsystencji, warzywa marynowane odsączone i pokrojone równomiernie. Koreczki powinny być podane na wykałaczkach drewnianych, estetycznych o odpowiednie długości, umożliwiających wygodne podanie oraz utrzymanie stabilności wszystkich składników. Składniki powinny być nadziane warstwowo, tak, aby zachowały kształt i estetyczny wygląd, a koreczek był poręczny do spożycia jako przekąska typu finger food.
- 8) Mini kanapeczka z camembertem i dodatkami (nie mniej niż 55 g/szt.) Pieczywo pszenne lub żytnie świeże, chrupiące i pokrojone estetycznie, ser camembert. Dodatki: konfitura z żurawiny, 2 plasterki ogórka świeżego, liść sałaty. Dodatki powinny być świeże, ułożone na pieczywie a żurawina ułożona w sposób estetyczny, zapewniając kontrast smaków (słodko-kwaśny).
- 9) Mini kanapeczka z bagietki z łososiem i dodatkami (nie mniej niż 55 g/szt). Bagietka pszenna/żytnia świeża i chrupiąca, łosoś wędzony świeży, dodatki: serek kremowy, świeży koperek. Składniki powinny być krojone tuż przed przygotowaniem, aby zachować świeżość. Kompozycja powinna być stabilna i apetyczna.
- 10) Mini kanapeczka z bagietki z szynką i dodatkami (nie mniej niż 55g/szt.) Bagietka pszenna/żytnia świeża i chrupiąca, szynka wysokiej jakości wieprzowa, dodatki: świeża sałata, pomidor świeży, ogórek świeży lub kiszony. Warzywa powinny być krojone tuż przed przygotowaniem, aby zachować świeżość. Kompozycja powinna być stabilna i apetyczna.
- 11) Mini proziak z szarpaną wołowiną, serem cheddar i sosem BBQ (nie mniej niż 80g/szt.). Proziak wołowina szarpana, ser cheddar, sos BBQ. Przygotowanie proziaka: przygotowane z mąki pszennej, maślanej lub mleka, jaj oraz sody oczyszczonej, formowane w niewielkie placuszki. Wypiekany na gorącej płycie lub w piecu do uzyskania złocistej, lekko chrupiącej skórki i miękkiego, elastycznego środka. Szarpana wołowina świeża i soczysta. Odpowiednio doprawiona. Ser o wyrazistym smaku. Kompozycja powinna być spójna, a mięso równomiernie rozłożone.
- 12) Mini kanapeczka z serem camembertem, owocami leśnymi, karmelizowaną cebulką i orzechem włoskim (nie mniej niż 75g/szt). Bagietka pszenna lub żytnia świeża i chrupiąca, na niej plaster sera typu camembert, owoce leśne, karmelizowana cebulka, orzech włoski. Słodko-wytrawna kompozycja powinna być zbalansowana, a owoce



Fundusze Europejskie
dla Podkarpacia



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



PODKARPACKIE
przestrzeń otwarta

świeże i wyraziste.

- 13) Mini burgery wołowe (nie mniej niż 90g/szt). Bułka mini, wołowina świeża uformowana na burger i smażona w dniu podania, rukola świeża umyta, plaster pomidora świeżego, plaster ogórka kiszzonego, plaster czerwonej cebuli. Sos powinien być świeży, gładki, kremowy i nakładany w ilości umożliwiającej zachowanie odpowiedniej wilgotności burgera. Sosy: majonezowo-musztardowy oraz ketchup, nakładane w ilości zapewniającej odpowiednią wilgotność. Burger powinien być stabilny, soczysty i estetyczny, z wyraźnie widocznymi warstwami.
- 14) Mini burger wege (nie mniej niż 80g/szt). Bułka mini, plaster sera typu camembert, warzywa świeże (rukola, plaster pomidora). Burger powinien być świeży, wilgotny, z odpowiednio zbalansowanym smakiem i estetycznym układem składników.
- 15) Mini croissant z szynką parmeńską, parmezanem, rukolą, pomidorami suszonymi, pesto, awokado i świeżym pomidorem (nie mniej niż 85g/szt). Świeży, maślany croissant powinien być delikatny, chrupiący z zewnątrz i miękki w środku. Nadzienie: świeża szynka parmeńska, plasterki parmezanu, świeże warzywa, pomidory suszone, pesto oraz awokado o odpowiedniej dojrzałości. Całość powinna być ułożona warstwowo, estetycznie, z dbałością o świeżość i równowagę smakową.

Wszystkie pozostałe składniki niewymienione powyżej będą podlegać kryterium oceny ofert.

Sekcja II – słodko:

- 1) 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.: Biskopt/kruche ciasteczka + krem/mus/pianka + galaretka/frużelina.
Musy winny zostać podane w kubeczkach plastikowych z jednorazowymi łyżeczkami. Warstwy deserku powinny być widoczne, wyraźnie oddzielone.
W przypadku zastosowania biskoptu 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 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 wglądowo.

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

- 2) Mini babeczki z kremem waniliowym i owocami (min. 40 g/szt.) Babeczka krucha, krem waniliowy przygotowany ze śmietany i naturalnych dodatków, owoce świeże (borówka, maliny, jagody, truskawki). Przygotowane na bazie kruchego lub biszkoptowego ciasta, wypiekanego nie wcześniej niż dzień przed podaniem, z wykorzystaniem świeżych składników: mąki pszennej, masła, jaj oraz cukru. Ciasto powinno być równomiernie wypieczone, o złocistej barwie, zachowujące kruchość, lecz nieprzesuszone, z estetycznie uformowanym gniazdkiem na krem. Wypełnienie stanowi świeżo przygotowany krem waniliowy lub śmietankowy, sporządzany na bazie śmietany kremówki i mascarpone lub śmietany z dodatkiem naturalnych aromatów, bez sztucznych barwników i konserwantów. Krem powinien być stabilny, gładki i sztywno ubity, dekorowany świeżymi owocami sezonowymi (np. truskawki, borówki, maliny) lub owocami całorocznymi (np. winogrono, kiwi). Całość podawana jest w formie mini porcji o gramaturze ok. 40 g, z zachowaniem estetycznego wykończenia i powtarzalności każdej sztuki.

- 3) Owoce filetowane (z wyłączeniem filetowania winogrona) (min. 150 g/osoba porcja). W porcji powinny znaleźć się **3 rodzaje owoców**, które zostaną wskazane przez Zamawiającego na etapie składania zamówienia: banan, jabłko, truskawki, mango, pomarańcza, grejpfrut oraz winogrono bezpestkowe (bez filetowania). Owoce filetowane powinny być przygotowane ze świeżych, dojrzałych, jędrnych owoców, bez oznak nadpsucia, bez uszkodzeń mechanicznych i bez przebarwień. Owoce należy filetować bezpośrednio przed podaniem, aby zachować pełną świeżość, soczystość i naturalny kolor. Każdy filet powinien być równo i czysto oddzielony od błon, pestek, gniazd nasiennych oraz twardych części owocu, z zachowaniem estetycznej formy. Owoce po filetowaniu powinny być podawane w sposób higieniczny, na paterach szklanych lub porcelanowych, które nie wpływają na smak i zapach produktu.

Wszystkie pozostałe składniki niewymienione powyżej będą podlegać kryterium oceny ofert.

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 120 osobo porcji.

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

Obiad składający się z dwóch dań (zupa + danie główne - do wyboru wersja mięsna



Fundusze Europejskie
dla Podkarpacia



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



PODKARPACKIE
przestrzeń otwarta

oraz uwzględniającą dietę wegetariańską) serwowanych w naczyniach typu bemar, zapewniających odpowiednią temperaturę dań.

Liczbę porcji mięsnych/wegetariańskich Zamawiający poda Wykonawcy w czasie złożenia oficjalnego zamówienia, tj. minimum na 4 dni przed datą wydarzenia.

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 200 osobo porcji.

3. Obiad II (II danie w pudełkach jednorazowych)

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.

Pudełka, w których dostarczane będą obiady, powinny posiadać przegródki pozwalające na oddzielenie pokarmów oraz powinny stykać się z wieczkiem pudełka tak, aby uniemożliwić ich przemieszczanie się po sobie.

Pudełka powinny być estetyczne, czyste, nowe, nieużywane, jednorazowego użytku. Jedzenie w nich zawarte musi wyglądać apetycznie i zachęcać do skonsumowania.

Wykonawca powinien także dostarczyć komplet jednorazowych sztućców.

Maksymalna liczba jednorazowego zamówienia dla obiadu II nie przekroczy 120 osobo porcji.

4. 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 nieograniczonej ilości na czas wydarzenia:

- Kawa ziarnista (do zmielenia w ekspresie do kawy),
- Herbata -różne smaki herbat, pakowane w torebkach,
- Mleko - mleko serwowane w dzbankach,
- 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.

Maksymalna liczba jednorazowego zamówienia dla serwisu kawowego nie przekroczy 180 osobo porcji.

5. Kanapki:

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,



Fundusze Europejskie
dla Podkarpacia



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



PODKARPACKIE
przestrzeń otwarta

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.

6. Wyroby cukiernicze:

6.1 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.

Wizualizacja ciastek :



6.2 . Ciastka kruche z cukrem:

Wykonane z mąki pszennej, masła, jajek, cukru. Wizualizację wymogu Zamawiającego dotyczące ciastek przedstawiają poniższe ilustracje, Waga mim. 10 g.



6.3 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 lub nadzienie serowe. 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):

1 szt. ciastko kruche z nadzieniem

1szt. ciastko kruche z cukrem

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 stół odpowiada ilości 4 osób.

O dokładnej liczbie uczestników wydarzenia oraz wymogu dotyczących liczbie stołów Zamawiający przekaże 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.



Fundusze Europejskie
dla Podkarpacia



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



PODKARPACKIE
przestrzeń otwarta

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 przekaże 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 (filiżanki, 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 nowej 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 bemałów, 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 2026 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 sztuców 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



Fundusze Europejskie
dla Podkarpacia



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



PODKARPACKIE
przestrzeń otwarta

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.



Fundusze Europejskie
dla Podkarpacia



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



PODKARPACKIE
przestrzeń otwarta