

Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia - PCI-6DZP.410.58.2023.PR

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. ZAMAWIAJĄCY :

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

II. OPIS ZAMÓWIENIA :

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi gastronomicznej w ramach spotkania po konferencji pod nazwą „Technologia – Biznes – Inwestycje”, która odbędzie się w terminie 7 grudnia 2023 r.

Termin realizacji usługi gastronomicznej: **7 grudnia 2023 r.**

Czas trwania: **godz. 19:00 – 24:00**

Liczba osoboporcji: **min. 80, max. 140.**

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi gastronomicznej dla maksymalnie 140 osób w dniu 7.12.2023 r. (godz. 19:00-24:00) wraz z obsługą kelnerską.

III. ZAKRES ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi gastronomicznej na potrzeby Podkarpackiego Centrum Innowacji. Usługa gastronomiczna realizowana będzie w trakcie spotkania, która będzie uroczystym zakończeniem konferencji TBI (Technologie – Biznes- Innowacje 2023) podsumowującej pierwszy etap działalność PCI. Głównym celem konferencji jest połączenie środowiska naukowców i przedsiębiorców, samorządów, przedstawiciele organizacji studenckich. Tematyka poświęcona jest wdrażaniu innowacji, pozyskaniu środków na rozwój, aktualnym wyzwaniom przedsiębiorców, sztucznej inteligencji w biznesie.

1. **UWAGA! Miejsce organizacji usługi gastronomicznej: na terenie miasta Rzeszowa (35-959 Rzeszów, woj. podkarpackie).**

Realizacja usługi gastronomicznej, stanowi wydarzenie towarzyszące dla organizacji konferencji, która odbędzie się w tym samym dniu w siedzibie Zamawiającego. Biorąc pod uwagę, że konferencja zakończy się ok. godziny 17:00-17:30, usługa gastronomiczna musi być świadczona na terenie miasta Rzeszowa – tak, by każdy z zaproszonych uczestników, mógł swobodnie na nią dotrzeć.

Każdy Wykonawca składający ofertę zobligowany będzie wskazać w Formularzu ofertowym dokładny adres lokalu, w którym odbędzie się usługa gastronomiczna.

2. Termin organizacji: **czwartek 7 grudnia 2023 roku.**

3. Przewidywany czas trwania: **19.00 - 24.00.**

Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia - PCI-6DZP.410.58.2023.PR

4. Sala, w której będzie zapewniona usługa gastronomiczna musi zostać w pełni przygotowana do godz. 17.30 i musi być dostępna dla zaproszonych Uczestników od godziny 18.00.
5. Wymogi dotyczące sali:
- Wykonawca zapewni jedną salę w celu realizacji usługi gastronomicznej dla 140 uczestników. Sala musi być klimatyzowana/ogrzewana, przestronna, elegancka, odpowiednia na wydarzenie koktajlowe /na stojąco/ a jej wielkość odpowiednia dla 140 zaproszonych Uczestników. Wystrój sali powinien być odpowiednio dostosowany do realizacji usługi gastronomicznej podczas spotkania biznesowego. Stoliki koktajlowe o wysokości min. 110 cm i średnicy blatu min. 60 cm w ilości odpowiedniej do równoczesnego spożywania posiłku dla 140 Uczestników. Każdy stolik powinien być wyposażony w obrus materiałowy/ pokrowiec w kolorze odpowiednim do kolorystyki sali i charakteru wydarzenia; wszystkie stoliki mają być jednakowe. Maksymalna wysokość stolików musi pozwalać na swobodne spożycie serwowanych posiłków.
 - W budynku, w którym będzie realizowana usługa gastronomiczna, musi być zapewniona szatnia wraz z obsługą. Osoby, które będą obsługiwały szatnię będą odpowiadały za przyjmowanie okryć od zaproszonych Uczestników przed rozpoczęciem spotkania, w czasie jego trwania, a także ich wydawanie bezpośrednio po jego zakończeniu. W trakcie trwania usługi gastronomicznej, osoby te będą odpowiedzialne za garderobę pozostawioną w szatni. Przed wydarzeniem pracownik Zamawiającego będzie weryfikował listę przybyłych Uczestników - w pobliżu szatni/ przy wejściu na salę.
 - Wykonawca zapewni w lokalu oznakowanie z logo Zamawiającego informujące/ wskazujące miejsce realizowanej usługi gastronomicznej. Logo dostarczy Zamawiający w formie pliku PDF na maksymalnie 2 dni przed planowaną datą wydarzenia – elektronicznie, na wskazany adres email.

Dodatkowe warunki zamówienia:

- 1) Usługa gastronomiczna polega na przygotowaniu posiłków, przygotowaniu szwedzkiego stołu, stolików koktajlowych **wraz z pełnym serwisem obsługi kelnerskiej**. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić propozycję menu najpóźniej **3 dni przed wydarzeniem**.
- 2) Ilość obsługi kelnerskiej powinna zapewnić sprawną i płynną obsługę Uczestników wydarzenia. Obsługa kelnerska powinna być ubrana w profesjonalne eleganckie stroje kelnerskie.
- 3) Lokal musi zapewniać toalety: oddzielnie męska i oddzielnie damska. Toaleta winna być wyposażona na bieżąco w papier toaletowy, mydło w płacie, środek bakteriobójczy, ręczniki jednorazowe. Obsługa winna dbać o jej czystość w trakcie trwania usługi.
- 4) Przy realizacji zamówienia Zamawiający będzie wymagać zaświadczeń HACCP.
- 5) Wykonawca będzie dbał o czystość na sali, w której będzie realizowana usługa gastronomiczna przez cały czas jej trwania.

Liczba osoboporcji: min. 80, max. 140.

Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia - PCI-6DZP.410.58.2023.PR

Zamawiający najpóźniej 3 dni przed realizacją usługi gastronomicznej potwierdzi ostateczną liczbę Uczestników – mailowo – na wskazany w umowie adres poczty elektronicznej.

Każda osoboporcja obejmuje:

- 1) danie główne,
- 2) serwis kawowy,
- 3) słone i słodkie przekąski,
- 4) tort.

W ramach wyceny za realizację usługi gastronomicznej dla 1 osoby, każdy Wykonawca zobligowany jest uwzględnić wszystkie wyżej wymienione części składowe wskazane gramaturowo na 1 osobę. Pamiętać jednak należy, że w procesie badania i oceny ofert, ocenie podlegać będzie cena za pełną realizację zamówienia – tj. realizację usługi gastronomicznej dla 140 osób.

a) Danie główne

Danie główne serwowane między godz. 19.30 a 20.30. Do wyboru wersja mięsna lub uwzględniająca dietę wegańską (wegetariańską) serwowanych w naczyniach typu bemar, zapewniających odpowiednią temperaturę dań. Ilość porcji mięsnych/wege, Zamawiający poda Wykonawcy w czasie najpóźniej 2 dni przed datą wydarzenia.

1 osoboporcja dania głównego obejmuje:

- Ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron — nie mniej niż 200 gram/os. do wyboru przez Zamawiającego według menu przedstawionego przez Wykonawcę oraz
- Mięso lub ryba (w tym np. filet z kurczaka/ indyka, dorsz, mintaj - nie mniej niż 150 gram/os.- do wyboru przez Zamawiającego według menu przedstawionego przez Wykonawcę, oraz
- Surówka - surówki/jarzyzny gotowane/grillowane — nie mniej niż 150 gram/os.- do wyboru przez Zamawiającego według menu przedstawionego przez Wykonawcę.

b) Serwis kawowy

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 3 automatyczne ekspresy kawowe, mielące kawę z klasycznym spieniaczem mleka oraz min. 2 samowary z gorącą wodą wraz z pełnym serwisem obsługi kelnerskiej. Swobodny, nieograniczony dostęp do kawy, herbaty, mleka, cukru, cytryny. Herbaty w torebkach (w różnych smakach), cukier biały w cukiernicach bądź saszetkach, pokrojoną podawaną na talerzykach cytrynę, mleko w dzbanuszkach. Woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności nie mniejszej niż 250 ml butelka oraz soki w różnych smakach (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina) o pojemności nie mniejszej niż 250 ml butelka. Za uprzednią zgodą Zamawiającego, możliwe jest również serwowanie napojów (soki, woda) z dystrybutorów. Obsługa winna na bieżąco uzupełniać powstałe braki. Serwis kawowy - swobodny dostęp do wszystkiego przez cały czas trwania wydarzenia.

Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia - PCI-6DZP.410.58.2023.PR

c) Bufet serwowany w formie tzw. zimnej płyty (przekąski słodkie + słone z poniższego zestawienia):

1 osoboporcja zawiera:

Przekąski słodkie:

- Mini deserki w minimum 3 różnych smakach, każda porcja nie mniej niż 120 ml, w tym również o różnych konsystencjach (takich jak galaretka, mus, krem). Deserki serwowane w przezroczystych jednorazowych foremkach/pucharkach - 1 szt./os.
- Babeczki w minimum 2 różnych smakach (waniliowy, czekoladowy) każda porcja nie mniej niż 80 g, serwowane na tacy, każda owinięta w jednorazową papierową foremkę - 1 szt./os.
- Owoce: winogrono (białe, czerwone) banany, jabłka, śliwki, nektarynki wyłożone na tacy, nie mniej niż 50 gram/os.

Przekąski słone:

- Koreczki w różnych wariantach uwzględniających zróżnicowane diety i upodobania Uczestników konferencji (mięsne i wegetariańskie), każda porcja nie mniej niż 20 g - 1 szt./os.
- Tartinki serwowane w 3 różnych wariantach (w wersji wegetariańskiej, rybne, mięsne) każda porcja nie mniej niż 30 g/ - 1 szt./os.
- Mini tortille w dwóch różnych wariantach (mięsne oraz wegetariańskie) podawane estetycznie na tacy. Każda sztuka powinna zostać nakłuta wykałaczką, która zapobiegnie rozpadnięciu się tortilli, oraz ułatwi jej nałożenie. Każda porcja nie mniej niż 60 g/1 szt. na osobę - o grubości nie mniejszej jak 3 cm/szt.

d) Tort

1 osoboporcja = min. 100 g tortu, tj. łącznie min. tort o wadze 14 kg.

Wykonawca przedstawi propozycje min. 3 smaków tortu, najpóźniej 3 dni przed wydarzeniem. Tort płaski, w kształcie prostokąta, musi być świeży, atrakcyjny wizualnie, elegancki, składający się z puszystego biszkoptu z delikatnym kremem na bazie śmietany kremówki, bez dekoracji z masy cukrowej, udekorowany logo Zamawiającego oraz napisem: 2017-2023; udekorowany czekoladą wraz z dekoracją dostosowaną do aktualnego sezonu i dostępności świeżych owoców. Minimalna ilość przełożeń – min. 3 warstwy biszkoptu + min. 2 warstwy kremu. Tort podawany będzie po daniu głównym, między godz. 21.30 a 22.30.

Tort z racami wjedzie na wózku i zostanie zaprezentowany uczestnikom kolacji, będzie pokrojony oraz podany przez kelnerów obsługujących Uczestników.

Naczynia:

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił niezbędną porcelanową zastawę umożliwiającą spożywanie posiłków, talerze, talerzyki, widelce, noże, łyżeczki, szklanki, filiżanki wraz ze spodkami do serwowania napojów gorących. Sztucce powinny być stalowe – nierdzewne, do zimnych napojów/wody powinno być zapewnione odpowiednie szkło. Ponadto powinny być zapewnione materiałowe serwetki oraz

Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia - PCI-6DZP.410.58.2023.PR

materiałowe obrusy. Ilość elementów zastawy (tj. filiżanki z podstawkami, sztućce, szkło do zimnych napojów, talerze, talerzyki deserowe) powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań oraz powinna być na bieżąco wymieniana. Zastawa powinna być jednolita. Wykonawca zobligowany jest do przygotowania obrusów na stołach, zaś na nich powinna znajdować się ekspozycja menu.

Dodatkowe warunki zamówienia

- 1) Zamawiający zastrzega, aby posiłki sporządzone zostały zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
- 2) Posiłki muszą być sporządzone ze świeżych produktów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Wykonawca powinien uwzględnić świeże, sezonowe produkty dostępne na rynku.
- 3) Zamawiający zastrzega, aby Wykonawca przygotowywał gorące posiłki zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022, poz. 2132, ze zm.).
- 4) Posiłki muszą być sporządzone w dniu wydania oraz przy wydaniu muszą mieć odpowiednią temperaturę, wymaganą dla posiłków obiadowych.
- 5) Serwowane posiłki/przekąski/desery powinny być świeże, atrakcyjne wizualnie, posiadać odpowiednie walory smakowe, zapachowe a w przypadku dań podawanych na gorąco muszą być ciepłe.
- 6) Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 60 ° C, dania gorące powinny być serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemałów.
- 7) Bufet (zimna płyta) powinien być serwowany w formie szwedzkiego stołu oraz uzupełniany na bieżąco.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do opisanie dań/przekąsek wegetariańskich, bezglutenowych, bez laktozowych.
- 9) Wykonawca zapewni bieżące usuwanie odpadów podczas usługi oraz zapewni usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt, a także porządek w miejscu serwowania posiłku.

IV. TERMIN REALIZACJI I SPOSÓB ROZLICZENIA

Wykonawca winien zrealizować przedmiot zamówienia w terminie wskazanym przez Zamawiającego, wynikającym z powyższego opisu przedmiotu zamówienia. Płatność za realizację przedmiotu objętego zamówieniem odbędzie się po przedłożeniu Zamawiającemu prawidłowo wystawionej i dostarczonej do Zamawiającego faktury w terminie do 3 dni roboczych od realizacji usługi. Jej płatność nastąpi w terminie 14 dni.