Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu *Znak sprawy: ZP 11/2019/CRP*

I. Zamawiający

Rzeszowska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A.
35-959 Rzeszów, ul. Szopena 51
KRS 0000008207, NIP 813-00-10-538, Regon 690260330
Kapitał zakładowy w wysokości 27 581 000,00 zł opłacony w całości.
Bank, nr konta bankowego: Raiffeisen Bank Polska S.A. Oddział w Rzeszowie
nr konta 04 1750 1224 0000 0000 0115 4362.
RARR S.A. tel. nr: (017) 85 20 600 - centrala, (017) 86 76 200
Faks do korespondencji w sprawie zamówienia: (017) 85 20 611,
Strona internetowa Zamawiającego: www.rarr.rzeszow.pl

II. Nazwa zadania:

Catering na panel ekspertów – Platformy Startowe „Start In Podkarpackie"

III. Źródło finansowania:

Projekt **Platformy Startowe „Start In Podkarpackie",** realizowany w ramach Programu Operacyjnego Polska Wschodnia 2014 2020, Osi priorytetowej I: Przedsiębiorcza Polska Wschodnia, Działania 1.1 Platformy startowe dla nowych pomysłów, Poddziałania:1.1.1 Platformy startowe dla nowych pomysłów.

IV. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie trzynastu usług cateringowych w ramach organizowanych przez Zamawiającego trzynastu paneli ekspertów w projekcie **Platformy Startowe „Start In Podkarpackie"**, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Polska Wschodnia 2014 2020, Osi priorytetowej I: Przedsiębiorcza Polska Wschodnia, Działania 1.1 Platformy startowe dla nowych pomysłów, Poddziałania:1.1.1 Platformy startowe dla nowych pomysłów.

1. <u>TERMINY RALIZACJI POSZCZEGÓLNYCH USŁUG</u>

Wszystkie usługi będą realizowane w dniach roboczych (dni robocze tj. kolejno następujące po sobie dni kalendarzowe oprócz sobót i niedziel oraz świąt ustawowo wolnych od pracy).
Zamawiający planuje zamówić u Wykonawcy:

- w 2019 roku 6 usług cateringowych (każda usługa cateringowa jest realizowana w ciągu 3 dni),
- w 2020 roku 6 usług cateringowych (każda usługa cateringowa jest realizowana w ciągu 3 dni),
- w 2021 roku 1 usługę cateringową (każda usługa cateringowa jest realizowana w ciągu 3 dni).

Data i godzina wykonania poszczególnej usługi cateringowej (na każdy dzień) zostanie podana Wykonawcy na minimum 3 dni robocze przed realizacją danej usługi cateringowej.
Zamawiający przewiduje, że pierwsza usługa cateringowa rozpocznie się w lutym br. roku (05 – 07.03.2019).

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany terminów poszczególnych usług z zastrzeżeniem, że poinformuje o tym Wykonawcę na minimum 3 dni robocze wcześniej. Zamawiający zastrzega sobie również prawo przesuwania liczby usług pomiędzy poszczególnymi latami.

2. Miejsce realizacji i termin realizacji.

1) Usługi mogą się odbywać na terenie miasta Rzeszowa, ul. Szopena 51 lub w Inkubatorze Technologicznym 4 (IT 4), położonym w kompleksie Podkarpackiego Parku Naukowo – Technologicznego, adres: Jasionka 954 E, 36-002 Jasionka, woj. podkarpackie.
   Dokładne miejsce i data zostanie podana Wykonawcy na minimum 3 dni robocze przed datą wykonania usługi.
2) Dostarczenie produktów oraz serwis posiłku musi być zrealizowany na co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem każdego panelu ekspertów w ramach każdej usługi cateringowej. Dostawa produktów spożywczych musi być w dniu realizacji usługi cateringowej (ponieważ produkty muszą być świeże i dobrej jakości), **z poniższym zastrzeżeniem:**
   Produkty wymienione w punkcie 5.1, pozycje od A do J - mają być dostarczone w całości pierwszego dnia każdej z 13 usług cateringowych; natomiast, odnośnie pozostałych produktów (wymienionych w pozycjach od K do U) Zamawiający poda Wykonawcy, które z nich i w jakich ilościach mają być dostarczone Zamawiającemu w poszczególne dni każdej z 13 usług cateringowych (Zamawiający zrealizuje zamówienie produktów w całości);
3) Po wykonaniu dostawy produktów zgodnie z zamówieniem - osoby ze strony Zamawiającego potwierdzą ten fakt protokołem.

3. Zmiany w zamówieniu

Zmiana produktów, które mają być dostarczone jest możliwa wyłącznie za pisemną zgodą Zamawiającego – zgoda może być wyrażona w formie e-mail .
Zmiany terminów usług opisano w punkcie 1 opisu przedmiotu zamówienia.
Zmiany w zamówieniu ujmuje również umowa.

4. Zasoby udostępniane przez Zamawiającego na realizację każdej usługi oraz minimalny zakres jaki ma zapewnić Wykonawca

4.1. Zasoby udostępniane przez Zamawiającego:
- pomieszczenia do realizacji usługi wraz z stołami do ekspozycji posiłków,
- ekspres ciśnieniowy.

4.2. Minimalny zakres jaki ma zapewnić Wykonawca na czas trwania panelu ekspertów (każdego dnia każdej usługi cateringowej), który Zamawiający przewiduje na około 8 – 10 godz. (zegarowych):
- naczynia do ekspozycji posiłków w zakresie i ilościach adekwatnych do dostarczonych produktów (talerzyki, łyżeczki, cukierniczki, 4 dzbanki na soki, itp.) oraz 2 serwetniki z jednorazowymi serwetkami;
- naczynia służące do spożywania posiłków i napoi dla 14 osób w zakresie i ilościach adekwatnych do dostarczonych produktów z uwzględnianiem rodzaju spożywanych

posiłków (np.: talerzyki do pieczywa cukierniczego i ciastek oraz kanapek bankietowych – minimum po 4 sztuki na osobę, kubki wraz z podstawkami i/ lub filiżanki wraz z podstawkami na napoje gorące - minimum po 3 sztuki na osobę, naczynia szklane do spożywania soku i wody mineralnej - minimum po 3 sztuki na osobę, łyżeczki - minimum po 4 sztuki na osobę minimum, jednorazowe serwetki gastronomiczne wykonane z czystej celulozy, wymiary serwetek: minimum 15x15cm – 500 sztuk serwetek w jednym lub kilku opakowaniach);

- stoły do spożywania posiłków dla 14 os licząc, że przy jednym stole będzie 4 osoby;
- 2 kosze na śmieci o pojemności minimum 25 l lub inne pojemniki o tym przeznaczeniu - na opakowania po produktach i zużyte serwetki oraz resztki po posiłkach;
- 2 czajniki elektryczne o pojemności minimum 1,5 l.

5. Zobowiązania Wykonawcy i wymagania/ zastrzeżenia Zamawiającego

5.1. Wykonawca ma dostarczyć następujące produkty na każdy z 13 paneli, wg poniższej specyfikacji:

A) minimum 2 kg naturalnej kawy ziarnistej (nadającej się do parzenia w ekspresie ciśnieniowym) - w 100% złożona z ziaren Arabica lub mieszanka złożona w 60% z ziaren Arabica i 40% z ziaren Robusta (taka informacja ma być umieszczona na oryginalnym opakowaniu przez producenta – nie może być doklejona za pomocą innych technik, np. dodatkowych naklejek), kawa oryginalnie zapakowana przez producenta w jedno opakowanie, trwale i szczelnie zamknięte, opakowanie nieotwierane, nieuszkodzone, nieprzepuszczające wilgoci i zapobiegające ulatnianiu się aromatu kawy, w dacie przydatności do spożycia, w momencie realizacji usługi do końca terminu ważności nie może być mniej niż 90 dni;

B) minimum 2 x 200 g kawy rozpuszczalnej naturalnej (kawa rozpuszczalna otrzymywana w 100% z ziaren kawy naturalnej) - taka informacja ma być umieszczona na oryginalnym opakowaniu przez producenta – nie może być doklejona za pomocą innych technik, np. dodatkowych naklejek, kawa oryginalnie zapakowana przez producenta w jedno opakowanie, trwale i szczelnie zamknięte, opakowanie nieotwierane, nieuszkodzone, nieprzepuszczające wilgoci i zapobiegające ulatnianiu się aromatu kawy, w dacie przydatności do spożycia w momencie realizacji usługi do końca terminu ważności nie może być mniej niż 90 dni;

C) 4 x po minimum 1 litr mleka częściowo odtłuszczonego UHT o zawartości tłuszczu minimum 3,2%, a maksymalnie 3,8%, każdy litr mleka oryginalnie zapakowany przez producenta w kartonowy pojemnik, nieotwierany, nieuszkodzony; w dacie przydatności do spożycia w momencie realizacji usługi do końca terminu ważności nie może być mniej niż 30 dni;

D) minimum 1 kg cukru trzcinowego (cukier trzcinowy, tj. nierafinowany cukier otrzymywany z trzciny cukrowej, bez oddzielania melasy i kryształków); oryginalnie zapakowany przez producenta nie otwierany, nie uszkodzony (może być w kilku odrębnych opakowaniach), w dacie przydatności do spożycia

w momencie realizacji usługi do końca terminu ważności nie może być mniej niż 90 dni;

E) 3 x 1 opakowanie herbaty rodzaju earl greay (czarna aromatyzowana), opakowanie po minimum 20 torebek/ saszetek, herbata oryginalnie zapakowana przez producenta – opakowanie nieotwierane, nieuszkodzone, w dacie przydatności do spożycia w momencie realizacji usługi do końca terminu ważności nie może być mniej niż 90 dni;

F) 14 x woda mineralna niegazowana (bezsmakowa) butelkowana nieotwierana (pojemność jednej butelki min. 0,5 l) w dacie przydatności do spożycia, w momencie realizacji usługi do końca terminu ważności nie może być mniej niż 60 dni;

G) 14 x woda mineralna gazowana (bezsmakowa) butelkowana nieotwierana (pojemność jednej butelki min. 0,5 l), w dacie przydatności do spożycia, w momencie realizacji usługi do końca terminu ważności nie może być mniej niż 60 dni;

H) 3 x 2 kg opakowanie ciastek rogal z nadzieniem marmoladowym z ciasta półfrancuskiego lub półkruchego lub krucho- drożdżowego, pakowanych przez producenta, waga ciastek w każdym kartonie minimum 2 kg; Informacje o rodzaju produktu i wadze muszą być umieszczone przez producenta na opakowaniu, które ma być oryginalne i nieotwierane przed wykonaniem usługi, w dacie przydatności do spożycia, w momencie realizacji usługi do końca terminu ważności nie może być mniej niż 30 dni;

I) 5 x karton litrowy soku owocowego 100% (2 l sok jabłkowy 100%, 2 l sok pomarańczowy 100%, 1 l sok z czarnej porzeczki 100%) –soki oryginalnie zapakowane przez producenta, nieotwierane, bez przelewania do innych naczyń/ opakowań, w dacie przydatności do spożycia, w momencie realizacji usługi do końca terminu ważności nie może być mniej niż 60 dni;

J) 1 opakowanie herbaty o smaku owocowym lub wieloowocowym, opakowanie po minimum 20 torebek/ saszetek, każda saszetka o wadze minimum 1,5 grama, herbata oryginalnie zapakowana przez producenta – opakowanie nieotwierane, nieuszkodzone, w dacie przydatności do spożycia w momencie realizacji usługi, w momencie realizacji usługi do końca terminu ważności nie może być mniej niż 90 dni;

K) 14 pączków – świeże pieczywo cukiernicze (wyrób cukierniczy) z ciasta drożdżowego, każdy pączek oblany lukrem lub posypany cukrem pudrem i z nadzieniem marmoladowym o smaku róży lub owocowym waga netto każdego pączka minimum 65 gram;

L) 14 pączków – świeże pieczywo cukiernicze (wyrób cukierniczy) z ciasta drożdżowego, każdy pączek oblany lukrem lub posypany cukrem pudrem

z nadzieniem o smaku budyniowym, waga netto każdego pączka minimum 65 gram;

M) 14 x croissant - świeże pieczywo cukiernicze (wyrób cukierniczy) z ciasta francuskiego, każdy o wadze netto minimum 55 gram, każdy z nadzieniem czekoladowym lub owocowym;

N) 14 x kanapka bankietowa na pieczywie pełnoziarnistym z szynką (minimum 35 gram), delikatnym serkiem fromage, oliwkami i kiełkami rzodkiewki;

O) 14 x kanapka bankietowa na pieczywie pełnoziarnistym z kiełbasą salami (minimum 35 gram), delikatnym serkiem fromage, sałatą, świeżym ogórkiem i pomidorem;

P) 14 x kanapka bankietowa na pieczywie pełnoziarnistym z grillowaną piersią z indyka (minimum 35 gram indyka) lub kurczaka (minimum 35 gram kurczaka), żółtym serem, świeżą papryką oraz marynowanymi warzywami;

Q) 14 x kanapka bankietowa na pieczywie pełnoziarnistym z serem mozzarella (minimum 35 gram mozzarelli), suszonymi pomidorami, rucolą i parmezanem;

R) 14 x kanapka bankietowa na pieczywie pełnoziarnistym z łososiem wędzonym na zimno (minimum 35 gram łososia), delikatnym serkiem fromage, oliwkami i kiełkami rzodkiewki, ogórkiem świeżym;

S) 14 x kanapka bankietowa na pieczywie pełnoziarnistym z łososiem wędzonym na zimno (minimum 35 gram łososia), delikatnym serkiem fromage, zieloną świeżą sałatą, ogórkiem świeżym;

T) 14 x kanapka bankietowa na pieczywie pełnoziarnistym z serem lazur (minimum 20 gram), gruszką, żurawiną i czarną oliwką;

U) 14 x kanapka bankietowa na pieczywie pełnoziarnistym z serem żółtym (minimum 20 gram), gotowanym jajkiem, świeżym pomidorem, majonezem.

5.2. Zastrzeżenia Zamawiającego

Zamawiający zastrzega sobie prawo przesuwania rodzajów i ilości poszczególnych produktów pomiędzy poszczególnymi usługami cateringowymi i między poszczególnymi dniami w ramach jednej usługi cateringowej, o czym poinformuje wykonawcę na minimum 3 dni robocze przed realizacją poszczególnej usługi cateringowej.

6. Serwis posiłków z dostarczonych produktów

6.1. Wykonawca ma wykonać serwis poczęstunku dla uczestników panelu ekspertów dopiero po sprawdzeniu przez Zamawiającego ilości i jakości dostarczonych produktów w tym dat przydatności do spożycia i nienaruszalności opakowań dostarczonych produktów (tam gdzie Zamawiający na to wskazywał). Kanapki bankietowe, pączki i croissanty podane na paterach – każdy rodzaj oddzielnie.

6.2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi z należytą starannością zgodnie z zatwierdzonym uprzednio przez Wykonawcę menu.

6.3. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków uwzględniać będzie stosowanie tylko świeżych produktów dostępnych na rynku.

6.4. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

6.5. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 Nr 171 poz. 1225 z późn.zm.).

7. Płatności:
Wykonawca otrzyma wynagrodzenie po wykonaniu każdej z usług cateringowych wg ilości dostarczonych i przyjętych przez Zamawiającego produktów. Wykonawca może wystawić fakturę na Zamawiającego dopiero po protokolarnym przyjęciu przez Zamawiającego wykonania usługi. Wykonawca musi wystawić fakturę i dostarczyć ją do Zamawiającego najpóźniej siedem dni roboczych po dniu wykonania poszczególnej usługi cateringowej. Płatność przelewem na rachunek wskazany w fakturze w terminie do 30 dni od daty wpływu faktury do Zamawiającego.

8. Kody CPV:
55520000-1 Usługi dostarczenia posiłków
55321000-6 Usługi przygotowania posiłków;
55320000-9 Usługi podawania posiłków;

DYREKTOR CENTRUM
Rozwoju
Jolanta Wiśniowska