

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas wydarzenia Carpathian AI Summit, które odbędzie się w dniu 14.03.2024 r. w godzinach 8.00-16.00.

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

3. Harmonogram wykonywania usługi cateringowej:

Na 1 dzień kalendarzowy przed planowanym wydarzeniem, Zamawiający przedstawi Wykonawcy dokładny harmonogram godzinowy świadczenia usługi cateringowej, jednakże przyjęć należy, iż będzie to przedział czasowy między godzinami 7:30 a 17:30.

4. Zakres usługi cateringowej obejmuje przygotowanie poniższego, **menu dla 200 osób.**

Serwis kawowy ciągły składający się z:

- Kawa ziarnista z ekspresu – 0,5 l/os.
- Wody mineralnej niegazowanej i lekko gazowanej – 0,5l/ os. każdy rodzaj
- Herbata min. 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa)/os.
- Dodatki: cukier, cytryna, mleko – bez ograniczeń.
- Krucho ciastka – min. 3 rodzaje- min. 150 g/os.

Zimna płyta:

- Tartinki jarskie i mięsne - min. 2 szt./os,
- Sałatka z grillowaną gruszką, jabłkiem marynowanym, kurczakiem w formie finger food – min. 2 szt./os
- Ślimaczki z ciasta francuskiego z szynką parmeńską - min. 2 szt./os

Ciepłe danie:

- Roladka z polędwiczki wieprzowej z musem bazyliowym w sosie pomidorowo- śmietanowym– min. 300 g/os.
- Kotlet z batata z dipem ziołowym (opcja vege ok. 20% zamówienia) – 250 g/os.
- Pieczone ziemniaki – min. 200 g/os.
- Mix sałat z sosem winegret - min. 150 g/os.

Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu posiłków, dostarczeniu, przygotowaniu szwedzkiego stołu, stolików koktajlowych wraz z pełnym serwisem obsługi kelnerskiej w dniu 14.03.2024 przez minimalnie 8 godzin (8.00-16.00) **dla 200 osób**, z zastrzeżeniem punktu nr 3.

5. Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 60°C, dania gorące powinny być serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemałów.

6. Dania zimne oraz ciasta powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, sałatka podana w formie finger food, sztucce powinny być stalowe – nierdzewne, do zimnych napojów/wody powinno być zapewnione odpowiednie szkło, zapewnienie porcelanowych filiżanek z podstawkami do serwowania napojów gorących. Ponadto powinny być zapewnione papierowe, trójwarstwowe serwetki oraz obrusy materiałowe. Ilość elementów zastawu (tj. filiżanki z podstawkami, sztucce, szkło do zimnych

Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia – DA.2611.6.2024

napojów, talerze, talerzyki deserowe) powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. Zastawa powinna być jednolita.

7. 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.

8. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 2 ekspresy kawowe wraz z serwisem kelnerskim.

9. Ilość obsługi kelnerskiej podczas podawania dania gorącego powinna zapewnić sprawną i płynną obsługę uczestników wydarzenia, przy czym jedna osoba obsługująca, powinna przypadać na 15 uczestników spotkania. Obsługa kelnerska powinna być ubrana w profesjonalne stroje kelnerskie.

10. 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.

11. Wykonawca zapewni bieżące usuwanie odpadów podczas wydarzenia oraz usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt, a także zadba o porządek w miejscu serwowania cateringu – tj. uprzątnięcie wszystkich odpadów, śmieci itd. - najpóźniej do 3 godzin po zakończonym wydarzeniu.

12. Wykonawca na swój koszt i ryzyko dostarczy przedmiot zamówienia na miejsce wykonywania usługi. Wykonawca odpowiada za catering w czasie transportu.

13. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług żywienia przez Wykonawcę odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity, Dz. U. z 2017 poz. 149 z późn. zm.).

W przypadku, gdy catering (posiłki) pozostaną na stołach/nie zostaną wydane/spożyte, Wykonawca zobowiązany jest 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.

14. Osoby do kontaktu:

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

Paulina Adamska, tel.: 17 86-76-284, adres e-mail: padamska@rarr.rzeszow.pl