

## Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia – DA.2611.13.2024

### Szczegółowy opis i zakres przedmiotu zamówienia

- 1) **Nazwa zamówienia.**
- 2) **Źródło finansowania.**
- 3) **Ogólny zakres (liczba osób, godzin, zadania).**
- 4) **Termin realizacji przedmiotu zamówienia.**
- 5) **Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia.**
- 6) **Nadzór nad przebiegiem usługi cateringu.**
- 7) **Sposób rozliczenia, płatności.**

#### 1) Nazwa zamówienia.

Zapewnienie cateringu dla uczestników wydarzeń tj. warsztatów/szkoleń w ramach projektu: „ROWES – wzmocnienie sektora ES w subregionie I”.

#### 2) Źródło finansowania.

- **Projekt pn. „ROWES – wzmocnienie sektora ES w subregionie I”** współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Priorytetu nr FEPK.07 „Kapitał ludzki gotowy do zmian”, Działanie FEPK.07.16 Ekonomia społeczna programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Podkarpacia na lata 2021-2027.

#### 3) Ogólny zakres (liczba osób, godzin, zadań).

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie cateringu dla uczestników wydarzeń tj. warsztatów/szkoleń w ramach projektu: „ROWES – wzmocnienie sektora ES w subregionie I”.

Wykonanie usługi w zakresie: Przygotowania i dostawy gotowych posiłków dla uczestników projektu pn.: „ROWES – wzmocnienie sektora ES w subregionie I”, dostawa na terenie miasta Rzeszów, na terenie miasta Rzeszów, powiatu rzeszowskiego, niżańskiego, stalowowolskiego, kolbuszowskiego (tereny woj. podkarpackiego).

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w sali szkoleniowej wynajmowanej przez Zamawiającego. Zamawiający zapewnia salę i ponosi koszty jej wynajmu.

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia cateringu dla uczestników warsztatów/szkoleń obejmującego: dwie przerwy kawowe (kawa, herbata, ciastka, woda, napoje) oraz jeden ciepły posiłek (obiad - drugie danie) na każdy dzień warsztatów i szkoleń.

Na przedmiot zamówienia składa się:

- 1) zapewnienie cateringu (przygotowanie i dostawy gotowych posiłków) dla **maksymalnie 1200 uczestników warsztatów z zakresu ekonomii społecznej i budowania partnerstw.**
- 2) Jednocześnie Zamawiający zastrzega, iż minimalna liczba osób, dla których zrealizowana zostanie usługa cateringowa objęta niniejszym zamówieniem to 300 (300 sztuk cateringu) – maksymalnie 1200 (1200 sztuk cateringu). Zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości uczestników projektu, którzy przejdą etap rekrutacji.

## Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia – DA.2611.13.2024

- 3) Zamawiający przewiduje zrealizowanie warsztatów z zakresu ekonomii społecznej /spotkań informacyjnych dla 300 – 1200 osób, z zastrzeżeniem, iż jedna grupa szkoleniowa **liczyć będzie od 10 osób do 20 osób (1 grupa)**. Czas trwania warsztatów to minimum 6h (maks. 8h), przy założeniu, że 1h zegarowa = 45 minut dydaktycznych, dla każdej z 60 grup.

**Czas trwania umowy: od daty podpisania umowy z Wykonawcą przez okres 36 miesięcy.**

Założenie: 1 dzień x 20 uczestników (1 grupa) x 60 grup\* x 1 catering\* = **1200 cateringów**

\*1 catering = dwie przerwy kawowe (kawa, herbata, ciastka, woda, napoje) oraz jeden ciepły posiłek (obiad - drugie danie)

**Dostawa cateringu będzie odbywać się sukcesywnie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego, w związku z prowadzoną rekrutacją do projektu.** Dokładny termin i adres realizacji warsztatu lub szkolenia, a tym samym cateringu, będzie podawany każdorazowo przez Zamawiającego na minimalnie 7 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia każdego szkolenia. Zamawiający przewiduje, iż:

**Maksymalna liczba szkoleń/warsztatów: 60**

**Minimalna liczba szkoleń/warsztatów: 20**

### **Wymagane menu na warsztaty/szkolenia wraz z gramaturami posiłków:**

#### **1 sztuka cateringu obejmuje:**

- **Obiad (drugie danie)** - zapewnienie zróżnicowanego menu, w tym diet (wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej) w zakresie:
  - drugie danie (mięso/ryba) min. 200 g/os., dodatki (ziemniaki lub ryż lub kasza) min. 150g/os., surówki min. 150 g/os., kompot lub soki min. 250ml/os. i woda mineralna: gazowana lub niegazowana min. 230ml/os.
  - Sposób podania - obiad dostarczony przez Wykonawcę – dopuszczane są naczynia jednorazowe (wykonane z naturalnych materiałów, np. drewno, papier, trzcina cukrowa) utrzymujące temperaturę posiłku na poziomie min. 65°C w momencie podania do spożycia. Obiad musi być podany w porcjach na każdą osobę. Wykonawca zapewnia worki na odpady, w celu utrzymania czystości.
- **Serwis kawowy** – obejmujący: dwie przerwy kawowe (1-wsza przed rozpoczęciem warsztatu szkolenia, 2-ga po obiedzie)
  - Sposób podania - w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem naczyń (typu filiżanka, kubek jednorazowy dla napojów gorących, widelec, łyżeczka itp.) i serwetek w czasie trwania warsztatu/szkolenia.
  - ciastka (mieszanka deserowa – delicje, wafelki, ciastka kruche): 5 sztuk różnych ciastek/1 os., oraz 1 szt./1 os. ciasta pieczonego (np. szarlotka, sernik, drożdżówka)
  - herbata, kawa rozpuszczalna/parzona bez ograniczeń,
  - 1 butelka x 0,5 l wody mineralnej niegazowanej/1 os.,
  - 1 butelka x 0,5 l wody mineralnej gazowanej/1 os.
  - cukier, mleko, cytryna – bez ograniczeń.

## Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia – DA.2611.13.2024

### ➤ **Dodatkowe obowiązki Wykonawcy:**

- Zapewnienie obsługi kelnerskiej (przynajmniej 1 kelner podczas podawania obiadu) i uporządkowanie pomieszczenia po podanym posiłku.
- Prowadzenie ciągłego nadzoru nad realizacją zamówienia.
- Informowanie Zamawiającego na bieżąco o pojawiających się problemach w realizacji zamówienia.
- Dowóz posiłków na miejsce oraz w czasie wskazanym przez Zamawiającego.
- Godziny posiłków zostaną każdorazowo uzgodnione z Zamawiającym.
- Informacje o datach planowanych warsztatów i szkoleń Zamawiający poda Wykonawcy w formie harmonogramu zawierającego daty oraz godziny rozpoczęcia, zakończenia, przerw kawowych i przerw obiadowych dla poszczególnych warsztatów i szkoleń.
- Z uwagi na rekrutację ciągłą uczestników projektu w/w harmonogram będzie przekazywany na bieżąco, zaś ostateczna liczba osób biorących udział w warsztacie i szkoleniu zostanie podana Wykonawcy na maksymalnie 2 dni przed jego rozpoczęciem.
- Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów wysokiej jakości zakupionych we własnym zakresie, bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku i zapachu.
- 10% produktów, takich jak nabiał, mięso, warzywa, jakie zostaną użyte w ramach świadczenia usługi, musi być wyprodukowane metodami ekologicznymi np. zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 834/2007 z dn. 28 czerwca 2007r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającego rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 (Dz. Urz. UE L 189 Z 20.07.2007, str. 1, z późn. zm.) oraz z ustawą o rolnictwie ekologicznym z dn. 25 czerwca 2009r. (Dz. U. 2015.497 tj. z dn. 2015.04.09) (oznakowanie ekologiczne typu I dla restauracji oraz określenie udziału procentowego żywności ekologicznej, która zostanie wykorzystana w ramach stosownego zamówienia lub produkty opatrzone wspólnotowym lub krajowym oznakowaniem ekologicznym).
- Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2010 Nr 136 poz. 914).
- Osoby zatrudnione przy przyrządzaniu i porcjowaniu posiłków powinny posiadać aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych, zaświadczenie lekarskie dopuszczające do pracy w przemyśle spożywczym, stosować właściwą odzież ochronną oraz przestrzegać zasad higieny osobistej.
- Wykonawca ma obowiązek przestrzegania higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków, utrzymywanie odpowiedniej temperatury posiłków (temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 65°C) oraz przewóz w przystosowanych do tego celu termosach. Dania gorące powinny być transportowane w ten sposób, aby nie utraciły wymaganej minimalnej temperatury, a także innych walorów smakowych oraz wizualnych. Dania zimne oraz ciastka powinny być podane na półmiskach lub tacach, zaś do zimnych napojów/wody powinno być zapewnione odpowiednie szkło (zapewnienie porcelanowych filiżanek z podstawkami do serwowania napojów gorących lub kubków termicznych, szklanek/kubków jednorazowych dla wód mineralnych

## Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia – DA.2611.13.2024

i soków). Ponadto powinny być zapewnione papierowe serwetki oraz obrusy materiałowe. W przypadku braku spełnienia powyższych wymagań, Zamawiający może rościć zażalenia wobec Wykonawcy, wynikające z nienależytego wykonania przedmiotu zamówienia (np. dowieszone posiłki są zimne, nie ma wymaganej liczby posiłków, szklanek itp.)

- Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań i napojów.
- Wykonawca zobowiązuje się przedstawić po podpisaniu umowy Zamawiającemu, co najmniej 6 propozycji menu (6 dań mięsnych oraz 6 dań wegetariańskich) do wyboru. Zamawiający na tej podstawie dokona wyboru menu, które Wykonawca dostarczy na warsztaty i szkolenia.
- Zamawiający zapewni salę oraz zapewni możliwość podłączenia urządzeń do źródeł prądu (np. samowara czy ekspresu do kawy).
- Wykonawca na swój koszt i ryzyko dostarczy przedmiot Zamówienia na miejsce wykonywania usługi wskazane każdorazowo przez Zamawiającego. Transport żywności będzie zgodny z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego.
- **Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń plastikowych.**
- Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.

### 4) Termin realizacji przedmiotu zamówienia.

Catering określony w przedmiocie zamówienia musi zostać zrealizowany przez **Wykonawcę w okresie od dnia podpisania umowy przez okres 36 miesięcy.**

Dokładny termin i miejsce realizacji przedmiotu zamówienia będzie podane Wykonawcy na minimalnie 7 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem każdego wydarzenia, tj. warsztatu/szkolenia.

### 5) Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia.

Usługi cateringowe będą świadczone w następujących miejscach:

- na terenie miasta Rzeszów,
- na terenie powiatu rzeszowskiego,
- na terenie powiatu niżańskiego,
- na terenie powiatu stalowowolskiego,
- na terenie powiatu kolbuszowskiego.

Zamawiający zobowiązany jest do przekazania informacji o miejscu i terminie realizacji zamówienia na 7 dni przed rozpoczęciem danego warsztatu i danego szkolenia. Zamawiający potwierdzi ilość uczestników grupy na minimalnie 2 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem szkolenia oraz przekaże Wykonawcy informacje potrzebne do realizacji zamówienia (w formie e-maila). Podobnie w przypadku preferowania diety przez uczestników warsztatu/szkolenia – Zamawiający zobligowany jest poinformować Wykonawcę o takim wyborze na minimalnie 2 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem warsztatu/szkolenia.

**UWAGA!** Zamawiający zastrzega, że zapłaci Wykonawcy za faktyczną liczbę sztuk cateringu dostarczoną dla uczestników warsztatów/szkoleń.

## Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia – DA.2611.13.2024

Informacje o datach planowanych warsztatów i szkoleń Zamawiający poda Wykonawcy w formie harmonogramu zawierającego daty oraz godziny rozpoczęcia i zakończenia przerw kawowych oraz przerwy obiadowej dla poszczególnych warsztatów i poszczególnych szkoleń. Godziny posiłków zostaną każdorazowo uzgodnione z Zamawiającym (w formie e-maila).

Z uwagi na rekrutację ciągłą uczestników projektu w/w harmonogram będzie przekazywany na bieżąco jako aktualizacja zestawienia na dany miesiąc kalendarzowy.

### 6) Nadzór nad przebiegiem usługi cateringu.

#### 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 tj. Dotyczy umowy nr..... zawartej dnia .....

#### Nadzór prowadzony przez Zamawiającego

- a) Wykonawca jest zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli w każdej chwili związania umową.
- b) **UWAGA!!!!** Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli realizacji przedmiotu zamówienia, przed rozpoczęciem i podczas realizacji przedmiotu zamówienia oraz dokonania niezapowiedzianej kontroli przebiegu i sposobu prowadzenia usługi cateringu. Zamawiający zastrzega sobie prawo, by podczas realizacji przedmiotu zamówienia byli obecni, kontrolowali przebieg realizacji zamówienia pracownicy Zamawiającego i/lub Instytucji Pośredniczącej. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w przebiegu realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo do nałożenia na Wykonawcę kar umownych, zaś w przypadku rażących nadużyć możliwości natychmiastowego rozwiązania umowy z winy Wykonawcy.
- c) **UWAGA!!!!** Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli realizacji zamówienia, w trakcie trwania umowy i wykonywania usługi cateringu, w szczególności obowiązków Wykonawcy określonych w punkcie „Dodatkowe obowiązki Wykonawcy” OPZ – gdzie wskazano choćby korzystanie z produktów ekologicznych czy posiadania odpowiednich badań przez osoby realizujące usługę – poprzez żądanie oświadczeń, dokumentów, zanonimizowanych umów, faktur czy innych – które stanowią potwierdzenie prawidłowości realizacji zamówienia.

### 7) Sposób rozliczenia, płatności.

- a) Wynagrodzenie za przedmiot zamówienia, czyli catering dla uczestników warsztatów i szkoleń będzie obliczane poprzez pomnożenie ceny jednostkowej dla jednego cateringu x liczbę uczestników danego spotkania (podaną w harmonogramie przesłanym na minimalnie 2 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem warsztatu/szkolenia). Zamawiający może zwiększyć/zmniejszyć liczbę osób dla których przygotowywany będzie catering, w zależności od liczby otrzymanych zgłoszeń na warsztaty/szkolenia. Zmiana liczby osób zostanie zgłoszona Wykonawcy nie później niż 2 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia warsztatu/szkolenia. W przypadku, gdy na warsztacie/szkoleniu obecnych będzie mniej osób aniżeli w momencie

### Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia – DA.2611.13.2024

- zgłoszenia (np. w związku z chorobą uczestnika itp.), Zamawiający uwzględni zgłoszenie wysłane w formie ostatecznej na maksymalnie 2 dni kalendarzowe przed datą rozpoczęcia warsztatu/szkolenia, co do liczby osób i za ten stan zobowiązany jest zapłacić. Wykonawca winien wystawić fakturę zgodną z ostatecznym zgłoszeniem przesłanym przez Zamawiającego.
- b) Podstawą wystawienia faktury jest podpisanie protokołu zdawczo-odbiorczego, potwierdzającego realizację usługi.
  - c) Wykonawca wystawi zamawiającemu faktury, z wyszczególnieniem na tym dowodzie księgowym ilości wydanych posiłków, termin oraz miejsce realizacji usługi.
  - d) Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności za zrealizowany przedmiot zamówienia, w terminie do 30 dni od daty przekazania/przesłania do siedziby RARR S.A., ul. Szopena 51, 35-959 Rzeszów, oryginału **prawidłowo wystawionej** faktury VAT.
  - e) Fakturowanie i płatność po wykonaniu części przedmiotu zamówienia.  
Faktury będą wystawiane za wykonanie usługi za każdy miesiąc kalendarzowy, w którym zrealizowano minimalnie 1 warsztat/szkolenie.