

## Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla cz. I-III - BS.2611.36.2023

### 1. NAZWA PRZEDMIOTU POSTĘPOWANIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi gastronomicznej dla 25 osób (+/- 5 osób)- uczestników Spotkania Partnerów w dniach 13-16 grudzień 2023 r., organizowane w ramach projektu „InclusEU”.

### 2. ŹRÓDŁO FINANSOWANIA

Projekt InclusEU: działania wolontariackie jako odpowiedź społeczna dla integracji w Europie”, w ramach wniosku nr 101091125 projektu InclusEU: działania wolontariackie jako odpowiedź społeczna dla integracji w Europie” w ramach Programu Obywatele, Równość, Prawa i Wartości (CERV). Okres realizacji projektu: 01.12.2022 do 31.12.202.

### 3. SPOSÓB I ZAKRES REALIZACJI POSTĘPOWANIA

Zamawiający dzieli postępowanie na trzy części, zgodnie z poniższym:

#### CZĘŚĆ I

Zapewnienie wyżywienia – kolacja jednodaniowa z przystawką oraz deserem i napojami dla 25 osób (+/- 5 osób) w dniu 13 grudnia 2023 r.

Kolacja serwowana w formie:

- **przystawki:** pierwsze danie- zupa (min. 250 ml zupy na 1 osobę),
- **danie gorące:** drugie danie mięsne lub rybne lub wegańskie – do wyboru (min. 150g/osobę),
- **dodatki obiadowe do dania gorącego:** ziemniaki lub ryż lub kasza (min. 150g/osobę), 2 surówki/sałatki (min. 200g/osobę) lub posiepek jarski (min. 400g/porcja),
- **deser:** 2 desery do wyboru (inne niż ciasta czy lody) zaproponowane przez Wykonawcę (min. 100g na osobę)
- **napoje:** woda mineralna gazowana (300 ml/osobę), niegazowana (300ml/osobę), soki- min. 3 rodzaje (150 ml/osobę), kawa, herbata – bez ograniczeń,
- **dodatki do napojów:** cytryna podana w plasterkach, cukier, mleko do kawy – bez ograniczeń.

Ostateczna forma menu będzie ustalona z Wykonawcą po podpisaniu Umowy, na minimalnie 10 dni przed planowanym dniem realizacji usługi.

**W związku z organizacją konferencji, której przedmiot zamówienia towarzyszy, w ścisłym centrum miasta Rzeszowa, przedmiot zamówienia musi zostać zrealizowany w odległości maksymalnie 2 km od centrum miasta Rzeszowa (licząc w linii prostej od Rynku w Rzeszowie, według mapy Google).**

Preferowany jest zestaw tradycyjnych dań wigilijnych/bożonarodzeniowych z regionu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby uczestników kolacji o +/- 5 osób. Zmiana ta zostanie zgłoszona Wykonawcy nie później niż na 2 dni przed terminem realizacji przedmiotu zamówienia.

Dokładna godzina realizacji zamówienia w poszczególnym dniu zostanie podana Wykonawcy na 14 dni przed jego realizacją. Należy przyjąć przedział czasowy między godziną 17:00 a 21:30.

## Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla cz. I-III - BS.2611.36.2023

Minimalna liczba osób, która weźmie udział w kolacji: 20 osób, maksymalna 30 osób.

### CZĘŚĆ II

Zapewnienie wyżywienia – kolacja jednodaniowa z przystawką oraz deserem i napojami dla 25 osób (+/- 5 osób) w dniu 14 grudnia 2023 r.

Kolacja serwowana w formie:

- **przystawki:** pierwsze danie- zupa (min. 250 ml zupy na 1 osobę),
- **danie gorące:** drugie danie mięsne lub rybne lub wegańskie – do wyboru (min. 150g/osobę),
- **dodatki obiadowe do dania gorącego:** ziemniaki lub ryż lub kasza (min. 150g/osobę), 2 surówki/sałatki (min. 200g/osobę) lub positek jarski (min. 400g/porcja),
- **deser:** 2 desery do wyboru (inne niż ciasta czy lody) zaproponowane przez Wykonawcę (min. 100g na osobę)
- **napoje:** woda mineralna gazowana (300 ml/osobę), niegazowana (300ml/osobę), soki- min. 3 rodzaje (150 ml/osobę), kawa, herbata – bez ograniczeń,
- **dodatki do napojów:** cytryna podana w plasterkach, cukier, mleko do kawy – bez ograniczeń.

Ostateczna forma menu będzie ustalona z Wykonawcą po podpisaniu Umowy, na minimalnie 10 dni przed planowanym dniem realizacji usługi.

**W związku z organizacją konferencji, której przedmiot zamówienia towarzyszy, w ścisłym centrum miasta Rzeszowa, przedmiot zamówienia musi zostać zrealizowany w odległości maksymalnie 2 km od centrum miasta Rzeszowa (licząc w linii prostej od Rynku w Rzeszowie, według mapy Google).**

Preferowany jest zestaw tradycyjnych dań z regionu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby uczestników kolacji o +/- 5 osób. Zmiana ta zostanie zgłoszona Wykonawcy nie później niż na 2 dni przed terminem realizacji przedmiotu zamówienia.

Dokładna godzina realizacji zamówienia w poszczególnym dniu zostanie podana Wykonawcy na 14 dni przed jego realizacją. Należy przyjąć przedział czasowy między godziną 17:00 a 21:30.

Minimalna liczba osób, która weźmie udział w kolacji: 20 osób, maksymalna 30 osób.

### CZĘŚĆ III

Zapewnienie wyżywienia – kolacja jednodaniowa z przystawką oraz deserem i napojami dla 25 osób (+/- 5 osób) w dniu 15 grudnia 2023 r.

Kolacja serwowana w formie:

- **przystawki:** pierwsze danie- zupa (min. 250 ml zupy na 1 osobę),
- **danie gorące:** drugie danie mięsne lub rybne lub wegańskie – do wyboru (min. 150g/osobę),
- **dodatki obiadowe do dania gorącego:** ziemniaki lub ryż lub kasza (min. 150g/osobę), 2 surówki/sałatki (min. 200g/osobę) lub positek jarski (min. 400g/porcja),
- **deser:** 2 desery do wyboru (inne niż ciasta czy lody) zaproponowane przez Wykonawcę (min. 100g na osobę)

### **Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla cz. I-III - BS.2611.36.2023**

- **napoje:** woda mineralna gazowana (300 ml/osobę), niegazowana (300ml/osobę), soki-min. 3 rodzaje (150 ml/osobę), kawa, herbata – bez ograniczeń,
- **dodatki do napojów:** cytryna podana w plasterkach, cukier, mleko do kawy – bez ograniczeń.

Ostateczna forma menu będzie ustalona z Wykonawcą po podpisaniu Umowy, na minimalnie 10 dni przed planowanym dniem realizacji usługi.

**W związku z organizacją konferencji, której przedmiot zamówienia towarzyszy, w ścisłym centrum miasta Rzeszowa, przedmiot zamówienia musi zostać zrealizowany w odległości maksymalnie 2 km od centrum miasta Rzeszowa (licząc w linii prostej od Rynku w Rzeszowie, według mapy Google).**

Preferowany jest zestaw tradycyjnych dań z regionu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby uczestników kolacji o +/- 5 osób. Zmiana ta zostanie zgłoszona Wykonawcy nie później niż na 2 dni przed terminem realizacji przedmiotu zamówienia.

Dokładna godzina realizacji zamówienia w poszczególnym dniu zostanie podana Wykonawcy na 14 dni przed jego realizacją. Należy przyjąć przedział czasowy między godziną 17:00 a 21:30.

Minimalna liczba osób, która weźmie udział w kolacji: 20 osób, maksymalna 30 osób.

#### **4. TERMINY REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Część I – 13 grudnia 2023 r.

Część II – 14 grudnia 2023 r.

Część III – 15 grudnia 2023 r.

#### **5. MIEJSCE REALIACJI ZAMÓWIENIA**

W związku z organizacją konferencji, której przedmiot zamówienia towarzyszy, w ścisłym centrum miasta Rzeszowa, przedmiot zamówienia musi zostać zrealizowany w odległości maksymalnie 2 km od centrum miasta Rzeszowa (licząc w linii prostej od Rynku w Rzeszowie, według mapy Google).

#### **6. WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU POSTĘPOWANIA WOBEC WYKONAWCY**

Wykonawca spełni następujące kryteria względem przygotowania oraz podania posiłków:

- a) Posiłki podane będą w elegancki sposób i w eleganckim wystroju z użyciem zastawy stołowej w sali restauracyjnej wskazanej przez Wykonawcę.
- b) Dokładna godzina realizacji zamówienia w poszczególnym dniu zostanie podana Wykonawcy na 14 dni przed jego realizacją. Należy przyjąć przedział czasowy między godziną 17:00 a 21:30.
- c) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji propozycji potraw podanych podczas kolacji. Propozycje te powinny zostać przedłożone Zamawiającemu najpóźniej 5 dni przed terminem wykonania usługi.

### *Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla cz. I-III - BS.2611.36.2023*

- d) Wszystkie serwowane przez Wykonawcę potrawy, desery, woda, kawa, herbata, soki muszą być świeżo zakupione i przygotowane w dniu wykonania usługi,
- e) obrusy i zastawa stołowa na których będą serwowane i spożywane posiłki muszą być świeże, czyste i wypolerowane,
- f) Na 5 dni przed realizacją Zamówienia Zamawiający przedstawi Wykonawcy konkretną liczbę poszczególnych dań gorących – z podziałem na dania mięsne, jarskie, wegańskie itp. – wedle preferencji osób, które będą uczestniczyć w kolacji (dot. **Załącznik nr 1 – Opis i zakres przedmiotu zamówienia pkt. 3**),
- g) Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe, zapachowe i estetyczne. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb alergików: np. posiłki bez laktozy, pszenicy),
- h) Posiłki powinny 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 (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U z 2020 poz.2021 ze zm.),
- i) Wykonawca odpowiada za podanie posiłków zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U z 2020 poz.2021 ze zm.).

## **7. NADZÓR NAD REALIZACJĄ USŁUGI**

### 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.

### Nadzór prowadzony przez Zamawiającego:

- a) Wykonawca jest zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli związanej z umową;
- b) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić możliwość konsultacji z pracownikami RARR S.A. w kwestiach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia;
- c) Przedstawicielem Zamawiającego w zakresie uzgodnień są:
  - Agnieszka Nęcza: tel: (17) 86 76 221; e-mail: [anedza@rarr.rzeszow.pl](mailto:anedza@rarr.rzeszow.pl)

**Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla cz. I-III - BS.2611.36.2023**

- Beata Hulinka: tel: (17) 86 76 214; e-mail: [bhulinka@rarr.rzeszow.pl](mailto:bhulinka@rarr.rzeszow.pl)

**8. SPOSÓB ROZLICZENIA, PŁATNOŚCI**

- 8.1. Cena brutto za realizację całego zamówienia, podana przez Wykonawcę w ofercie nie podlega zmianom przez cały okres obowiązywania umowy.
- 8.2. Usługa gastronomiczna zostanie rozliczona na podstawie faktycznej liczby osób korzystających z tej usługi, przy czym minimalna liczba osób, która każdego dnia (dla każdej części) weźmie udział w kolacji to 20 osób.
- 8.3. Rozliczenie z Wykonawcą odbędzie się po zrealizowaniu przedmiotu zamówienia, w oparciu o prawidłowo wystawioną fakturę/rachunek, podpisany przez obie strony protokół zdawczo-odbiorczy. Zamawiający nie przewiduje wypłaty zaliczek z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia.
- 8.4. Na protokole zdawczo odbiorczym należy wskazać numer umowy zawartej z Zamawiającym, na podstawie której realizowana jest usługa.
- 8.5. Protokół zdawczo-odbiorczy podpisany przez Zamawiającego i Wykonawcę wraz z fakturą/rachunkiem zostaną doręczone / przesłane przez Wykonawcę w terminie 5 dni roboczych od wykonania każdego etapu przedmiotu zamówienia.
- 8.6. Na fakturze należy wskazać numer umowy z RARR S.A., na podstawie której realizowana jest usługa. Nazwa towaru lub usługi (zakres wykonywanych usług) musi być tożsamy z przedmiotem umowy.
- 8.7. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności za zrealizowany przedmiot zamówienia, w terminie do 14 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu (RARR S.A., ul. Szopena 51, 35-959 Rzeszów), oryginału prawidłowo wystawionej faktury VAT potwierdzonej przez przedstawiciela Zamawiającego dokonującego odbioru przedmiotu zamówienia.
- 8.8. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia i przekazania faktury w terminie do 10 dni od daty realizacji przedmiotu zamówienia.
- 8.9. Płatność z tytułu realizacji przedmiotu umowy zostanie dokonana przez Zamawiającego przelewem bankowym na rachunek bankowy wskazany w fakturze / rachunku wystawionym przez Wykonawcę.