

Znak sprawy: DA.2611.29.2024

Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia (Opz)

Opis przedmiotu zamówienia

1. NAZWA PRZEDMIOTU POSTĘPOWANIA

Zapewnienie usługi cateringowej w Rzeszowie w dniach 5 i 6 listopada 2024 dla max 35 uczestników **spotkania międzynarodowego** partnerów projektu NBS4Local.

Przedmiot zamówienia obejmuje wykonanie usługi cateringowej tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie cateringu wraz z obsługą kelnerską dla max 35, min 25 uczestników międzynarodowego spotkania, które odbędzie się w dniu 5 listopada i 6 listopada 2024 r. organizowanego w ramach projektu „NBS4Local”.

2. ŹRÓDŁO FINANSOWANIA

Projekt NBS4Local: Przyjęcie rozwiązań opartych na przyrodzie w celu poprawy odporności samorządów lokalnych na zmiany klimatu”, w ramach wniosku nr 01C0185, finansowany w ramach Programu Interreg Europe. Okres realizacji projektu: 01.03.2023 do 31.05.2027.

3. SPOSÓB I ZAKRES REALIZACJI ZAMÓWIENIA

- 3.1. Wykonanie usługi cateringowej dla 30 osób (+/- 5 osób) – uczestników międzynarodowego spotkania, które odbędzie się w dniach 5 i 6 listopada 2024 r. organizowanego w ramach projektu NBS4Local
- 3.2. Serwowany będzie lunch w formie bufetu szwedzkiego dla 30 osób (+/- 5 osób) w dniu 5 i 6 listopada 2014 r. w godzinach 13.00-15.00
- 3.3. Szwedzki stół powinien być bogaty w różnorodne dania, w tym opcje wegetariańskie i wegańskie.
- 3.4. Wszystkie potrawy powinny być świeże, przygotowane zgodnie z najwyższymi standardami higienicznymi.
- 3.5. **W każdym dniu spotkania - przygotowane dania, przekąski i desery powinny być zróżnicowane nie powtarzać się w 70%.**
- 3.6. W każdym dniu spotkania tj. 5 i 6 listopada 2024 r. dania będą wybierane z bufetu i muszą obejmować:
 - a) przekąski zimne (4 rodzaje zimnych przekąsek do wyboru, min. 250 g na każdą osobę), **przykładowe propozycje przekąsek:**
 - mini kanapeczki na bagietce pszennej i razowej – wersja wegetariańska i wersja mięsna z dodatkami min. 3 szt./os

NBS4LOCAL

- mini sznycle z indyka podawane z sosem czosnkowym min 3 szt./os)
 - roladki z cukinii min 2szt./os
 - roladki z tortilli mięsne i jarskie z dodatkami min. 2 szt./os
 - przekąski na zimno z ciastem francuskim min 2szt./os
 - babeczki koktajlowe z dodatkami min. 2szt./os
 - Tartinki z dodatkami min 2szt./os
 - Mini wrapy z grillowanym kurczakiem min.2 szt/os
 - Mini wrapy wegańskie min.2 szt/os
- b) Bufet sałatkowy podany w formie finger food – Zamawiający zamówi mini sałatki – (do wyboru 3 sałatki na jedną osobę łącznie min 240g/os) dwie sałatki wegetariańskie i jedna mięsna np. z kurczakiem- **przykładowe propozycje:**
- sałatki grecka,
 - sałatka cesar
 - inne do wyboru min 80g/os
- c) dania ciepłe (dla każdej osoby danie jednogarnkowe min 200g/os i 2 przekąski ciepłe) **przykładowe propozycje:**
- danie jednogarnkowe do wyboru np. strogonow, gulasz, leczko, min 200g/os- inne w każdy dzień szkolenia
 - przekąski: mini pizzerinki (wegetariańskie, margharita) (min.2 szt./os), i polędwiczki drobiowe (nagetsy) panierowane podane na ciepło z dipem czosnkowym 50g/os.
- d) deser – (dla każdej osoby min. 2 deserki do wyboru) dodatkowo mieszanka ciastek - **przykładowe propozycje deseru**
- sernik na zimno w pucharkach deserowych po 1 szt./os, pojemność ok 100g
 - Tiramisu w pucharkach deserowych po 1 szt./os pojemność około 100g
 - Mieszanka ciastek (kruche, z kremem, warszawskie) – łącznie 1,5 kg różnego rodzaju ciastek
- 3.7. Wszystkie dania gorące powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemaarach.
- 3.8. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całego wyposażenia niezbędnego do prawidłowej realizacji usługi cateringowej w tym do podania przygotowanego cateringu w sposób elegancki na zastawie stołowej wraz ze sztućcami. WYKONAWCA NIE MOŻE STOSOWAĆ I PODAĆ CATERINGU W PLASTIKOWYCH LUB STYROPIANOWYCH

NBS4LOCAL

OPAKOWANIACH. Wykonawca zobowiązany jest do podania cateringu na czystym i jednym rodzaju zastawy.

- 3.9. Ostateczna forma menu będzie ustalona z Wykonawcą po podpisaniu Umowy, na minimalnie 10 dni przed planowanym dniem realizacji usługi. W ramach realizacji zamówienia wykonawca przedstawi dwa różnorodne menu do wyboru w każdy dzień szkolenia.
- 3.10. Wykonawca dostarczy bufet do miejsca organizowanego spotkania – siedziba UrbanLab Rzeszów na ul. 3 maja w Rzeszowie na pół godziny przed planowaną przerwą. Przerwa planowana jest w godz. 13.00- 15.00
- 3.11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby uczestników lunchu min. liczba osób 25, max 35. Zmiana ta zostanie zgłoszona Wykonawcy nie później niż na 2 dni przed terminem realizacji przedmiotu zamówienia.
- 3.12. Dokładna godzina realizacji zamówienia w poszczególnym dniu zostanie podana Wykonawcy na 14 dni przed jego realizacją. Należy przyjąć przedział czasowy między godziną 13:00 a 15:00.
- 3.13. Minimalna liczba osób, która weźmie udział w lunchu: 25 osób, maksymalna 35 osób.
- 3.14. Wykonawca zapewni usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt i zapewni porządek w miejscu serwowania cateringu najpóźniej do 2 godzin po każdym dniu spotkania.

4. Kody CPV

55520000-1- Usługi dostarczania posiłków
55321000-6- Usługi przygotowania posiłków
55320000-9- Usługi podawania posiłków
55510000-8- usługi bufetowe

5. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

5 i 6 listopad 2024r.

6. MIEJSCE REALIACJI ZAMÓWIENIA

Centrum Innowacji Miejskich - Urban Lab Rzeszów na ul. 3 maja 13, (I piętro)
35-030 Rzeszów,

7. WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU POSTĘPOWANIA WOBEC WYKONAWCY

- 7.1. Wykonawca spełni następujące kryteria względem przygotowania oraz podania posiłków:

NBS4LOCAL

- a) Posiłki podane będą w elegancki sposób i w eleganckim wystroju z użyciem zastawy stołowej. Wszystkie serwowane przez Wykonawcę potrawy, muszą być świeżo przygotowane w dniu wykonania usługi,
- b) Dokładna godzina realizacji zamówienia podana Wykonawcy na 14 dni przed jego realizacją. Należy przyjąć przedział czasowy między godziną 13:00 a 15:00.
- c) Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji propozycji potraw podanych podczas lunchu. Propozycje te powinny zostać przedłożone Zamawiającemu najpóźniej 5 dni przed terminem wykonania usługi.
- d) **Wykonawca na potrzeby realizacji całej usługi cateringowej, w oba dni spotkania musi zapewnić stoły pod bufet szwedzki oraz stoły koktajlowe dla uczestników.** Miejsce (sala) do ustawienia stołów koktajlowych oraz bufetów (stołów szwedzkich) zostanie wskazane przez Zamawiającego.
- e) Obrusy i zastawa stołowa na których będą serwowane i spożywane posiłki muszą być świeże, czyste i wypolerowane,
- f) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia obsługi kelnerskiej na potrzeby realizacji usługi cateringowej 1 kelner/15 osób
- g) Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe, zapachowe i estetyczne. Wykonawca jest odpowiedzialny za dostosowanie oferty do indywidualnych wymagań dietetycznych np. wegetariańskie, bezglutenowe jeśli takie zostaną zgłoszone przez Zamawiającego do 7 dni przed realizacją Zamówienia.
- 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 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, (tj. Dz. U z 2023 poz. 1448),
- 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, (tj. Dz. U z 2023 poz. 1448).

NBS4LOCAL

- j) Ze względu na międzynarodowy charakter wydarzenia, Wykonawca zapewni obsługę kelnerską ze znajomością języka angielskiego w stopniu komunikatywnym.

8. NADZÓR NAD REALIZACJĄ USŁUGI**8.1. 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.

8.2. 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 Nędzka: tel: (17) 86 76 221; e-mail: anedza@rarr.rzeszow.pl ,
Joanna Płodzień: tel: (17) 86 76 214; e-mail: jplodzien@rarr.rzeszow.pl

9. SPOSÓB ROZLICZENIA, PŁATNOŚCI

- 9.1. Cena brutto za realizację całego zamówienia, podana przez Wykonawcę w ofercie nie podlega zmianom przez cały okres obowiązywania umowy.
- 9.2. Usługa cateringowa zostanie rozliczona na podstawie faktycznej liczby osób, które skorzystały z usługi, przy czym minimalna liczba uczestników to 25 osób w oparciu o prawidłowo wystawioną fakturę/rachunek, podpisany przez obie strony protokół zdawczo-odbiorczy.
- 9.3. Zamawiający nie przewiduje wypłaty zaliczek z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia.
- 9.4. Na protokole zdawczo odbiorczym należy wskazać numer umowy zawartej z zamawiającym, na podstawie, której realizowana jest usługa.
- 9.5. Protokół zdawczo-odbiorczy podpisany przez Zamawiającego i Wykonawcę wraz z fakturą / rachunkiem zostaną doręczone / przesłane przez Wykonawcę w terminie 5 dni roboczych od wykonania przedmiotu zamówienia.
- 9.6. Fakturę należy wystawić na: Rzeszowska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A., ul. Szopena 51, 35-959 Rzeszów, NIP: 813-00-10-538

**NBS4LOCAL**

- 9.7. 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.
- 9.8. 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.
- 9.9. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia i przekazania faktury w terminie do 10 dni od daty realizacji przedmiotu zamówienia.
- 9.10. Płatność z tytułu realizacji przedmiotu umowy zostanie dokonana przez Zamawiającego przelewem bankowym na rachunek bankowy wskazany w fakturze/ rachunku wystawionym przez Wykonawcę.

Sporządziła: Joanna Płodzień, Agnieszka Nędza