

Znak sprawy: DA.2611.26.2024

Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia

## Opis przedmiotu zamówienia

Zadanie pn:

**Zapewnienie usługi gastronomicznej w Rzeszowie w dniu 5.11.2024 dla max 30 uczestników spotkania międzynarodowego partnerów projektu NBS4Local.**

### 1. NAZWA PRZEDMIOTU POSTĘPOWANIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi gastronomicznej (kolacja) dla 25 osób (+/- 5 osób) - uczestników Spotkania Partnerów w dniu 5 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. Zapewnienie wyżywienia – kolacja jednodaniowa z przystawką oraz deserem i napojami dla 25 osób (+/- 5 osób) w dniu 5 listopada 2024 r.

Kolacja serwowana w formie:

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

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

3.3. W związku z organizacją spotkania, 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). Z uwagi na miejsca spotkań oraz pieszy charakter przemieszczania się uczestników spotkania/konferencji.

3.4. Preferowany jest zestaw tradycyjnych dań z regionu.

3.5. 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.

3.6. 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 22:00.

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

#### **4. Kody CPV**

Kod CPV 55320000-9 Usługi podawania posiłków

Kod CPV 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków;

Kod CPV 55322000-3 Usługi gotowania posiłków:

Kod CPV 55310000-6 Restauracyjne usługi kelnerskie

#### **5. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

5 listopad 2024r.

#### **6. MIEJSCE REALIACJI ZAMÓWIENIA**

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

#### **7. 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. Wykonawca zapewnia salę na 30 osób. Wszyscy uczestnicy spotkania muszą być w jednej sali. Koszty zapewnienia sali pokrywa Wykonawca.

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 22:00.

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

## **8. 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 Nędza: tel: (17) 86 76 221; e-mail: [anedza@rarr.rzeszow.pl](mailto:anedza@rarr.rzeszow.pl)

Joanna Płodzień: tel: (17) 86 76 214; e-mail: [jplodzien@rarr.rzeszow.pl](mailto: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 gastronomiczna zostanie rozliczona na podstawie faktycznej liczby osób, które skorzystały z usługi, przy czym minimalna liczba uczestników to 20 osób w oparciu o prawidłowo wystawioną fakturę/rachunek, podpisany przez obie strony protokół zdawczoodbiorczy.

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

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: Agnieszka Nędza, Joanna Płodzień.