



OZP.261.34.2024.ASI

Załącznik nr 2b do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)
CZĘŚĆ II - Usługa polegająca na zapewnieniu wyżywienia podczas spotkań
Podkarpackiego Komitetu Rozwoju Ekonomii Społecznej.

I. Informacje o przedmiocie zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zapewnieniu wyżywienia podczas spotkań Podkarpackiego Komitetu Rozwoju Ekonomii Społecznej w związku z realizacją projektu pn. „Społeczna równowaga” w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Działanie 04.13 Wysokiej jakości system włączenia.
2. Zamawiającym jest: Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie.
3. Usługa zostanie wykonana od dnia podpisania umowy najpóźniej do 15.12.2024 roku.
4. Miejsce realizacji: usługa będzie realizowana na terenie Miasta Rzeszów.

II. Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi.

1. Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników w trakcie spotkania członków Podkarpackiego Komitetu Rozwoju Ekonomii Społecznej. W spotkaniu udział weźmie ok. 30 osób. Do uczestników spotkań nie zalicza się eksperta/doradcy.
2. Wykonawca zapewni podczas ww. spotkania dla każdego uczestnika 2 serwisy kawowe (łącznie 60 serwisów kawowych) oraz obiad (łącznie 30 obiadów).
3. Serwis kawowy w formie stołu szwedzkiego ma być dostępny przez cały czas trwania spotkania, podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych, zgodnie z zasadą estetycznego podawania posiłków. Wykonawca zapewni również pojemnik/i na resztki po spożytym posiłku.
 - a) W ramach serwisu kawowego serwowane będą:
 - herbata co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa,
 - kawa z ekspresu,
 - świeżo pokrojona cytryna podana na talerzykach (min.1 plaster/os),
 - cukier (min.10g/os),
 - mleko UHT 3,2% do kawy,
 - galanteria cukiernicza (min.150g/osobę) - co najmniej dwa różne rodzaje np.: mini pączki, mini gniazdka, mini babeczki, mini ptysie, ciasta
 - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l (min. 2 butelki/os.),
 - soki owocowe 100% (min. 0,5 l /os),
 - słone przekąski, np., kanapeczki, koreczki, tartinki.





- b) Serwis obiadowy będzie serwowany w postaci dwóch dań gorących (godziny serwisu zostaną ustalone z Zamawiającym), podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej, ze sztućcami ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych. Obiad składa się z dwóch dań gorących: zupa – min.250 ml/os., porcja mięsna – min.150 - 170 gram/os., ziemniaki/ryż/kasze/makarony – min. 100 gram/os., jarzyny gotowane/surówki – min.100 gram/os., napój (np. kompot).
- c) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania należytej staranności przy realizacji zamówienia rozumianej jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem zamówienia.
- d) W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności przygotowania posiłków dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych (np. dieta wegańska, bezglutenowa, bez laktozy i inne), Wykonawca zapewni wyżywienie z uwzględnieniem ww. potrzeb dla wskazanych osób.
- e) Godziny posiłków zostaną określone z Wykonawcą.
- f) Wykonawca na 5 dni przed realizacją zadania przedstawi propozycję menu do akceptacji Zamawiającego.
- g) Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.).
- h) Posiłki mają być przygotowane ze świeżych produktów własnych nabywanych przez Wykonawcę, urozmaicone (różnorodne) poprzez przestrzeganie piramidy żywieniowej i muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym.
- i) Wykonawca powinien przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i przeciwpożarowe, a także we własnym zakresie i na własny koszt odebrać i zagospodarować odpady pokonsumpcyjne powstałe w trakcie świadczenia usługi.

IV. Ważne uwagi:

1. Liczba uczestników spotkań ma charakter szacunkowy i informacyjny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby osób przy zachowaniu stawek cenowych wskazanych w ofercie Wykonawcy.
2. Kwota do wypłaty zostanie ostatecznie ustalona na podstawie rozliczenia według ostatecznej (faktycznej) liczby osób, która brała udział w danym spotkaniu na podstawie stosownych list (tj. korzystania z wyżywienia) – w oparciu o stawki jednostkowe wskazane w ofercie Wykonawcy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania całego zakresu ilościowego oraz kwotowego przedmiotu zamówienia, przy czym minimalna wykorzystana wartość zamówienia będzie nie mniejsza niż 50% wartości brutto umowy.

