

ZAŁĄCZNIK NR 1. OPIS I ZAKRES PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. NAZWA I PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA
2. ŹRÓDŁO FINANSOWANIA
3. SPOSÓB I ZAKRES REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
4. TERMINY I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA
5. ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY
6. NADZÓR NAD PRZEBIEGIEM USŁUGI
7. ROZLICZENIE I WYNAGRODZENIE
8. Kody CPV
9. Wymogi dotyczące lokalu

1. NAZWA I PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **zapewnienie usługi gastronomicznej dla 15 osób, uczestników wizyty „Peer review visit” w dn. 21 oraz 22 maja 2024 r. w Rzeszowie**, w ramach projektu „DigiCare4CE”.

2. ŹRÓDŁO FINANSOWANIA

Projekt „DigiCare4CE: Transformacja cyfrowa placówek opieki długoterminowej dla osób starszych” - akronim projektu: DigiCare4CE o numerze umowy CE0100038, współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach programu INTERREG CENTRAL EUROPE. Okres realizacji projektu: 01.03.2023 r. do 28.02.2026 r.

3. SPOSÓB I ZAKRES REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**3.1 Zamówienie w dn. 21.05.2024 r. obejmować będzie:****Kolację serwowaną w formie gorącego posiłku (godzina: 19.00-21.00)**

Kolacja zawierać będzie:

- **danie gorące:** 1 danie mięsne, rybne lub wegańskie – do wyboru (min. 150g / 1 osobę),
- **dodatki obiadowe:** ziemniaki lub ryż lub kasza (min. 150g / 1 osobę), 2 surówki/sałatki (min. 200g / 1 osobę)
- **deser:** 2 desery do wyboru np. szarlotka lub sernik (min. 100g / osobę)
- **napoje:** kawa z ekspresu lub herbata – bez ograniczeń, woda mineralna serwowana w dzbanku z dodatkami: cytryna, mięta (min. 250 ml / 1 osobę).

Ostateczna forma menu będzie ustalona z Wykonawcą po podpisaniu Umowy.

Zamawiający zastrzega, że podczas realizacji niniejszej usługi gastronomicznej udział weźmie min. 10 osób.

3.2 Zamówienie w dn. 22.05.2024 obejmować będzie:**Kolację serwowaną w formie gorącego posiłku (godzina: 19.00-21.00)**

Kolacja zawierać będzie:

- **danie gorące:** 1 danie mięsne, rybne lub wegańskie – do wyboru (min. 150g / 1 osobę),
- **dodatki obiadowe:** ziemniaki lub ryż lub kasza (min. 150g / 1 osobę), 2 surówki/sałatki (min. 200g / 1 osobę),
- **deser:** 2 desery do wyboru np. szarlotka lub sernik (min. 100g / osobę)
- **napoje:** kawa z ekspresu lub herbata – bez ograniczeń, woda mineralna serwowana w dzbanku z dodatkami: cytryna, mięta (min. 250 ml / 1 osobę).

Ostateczna forma menu będzie ustalona z Wykonawcą po podpisaniu Umowy.

Dania serwowane podczas kolacji w dniu 21 maja oraz 22 maja nie mogą się powtarzać.

Zamawiający zastrzega, że podczas realizacji niniejszej usługi gastronomicznej udział weźmie min. 10 osób.

4. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

4.1 Termin realizacji zamówienia przypada na dn. **21 oraz 22 maja 2024 r.**

4.2 **Realizacja przedmiotu zamówienia odbędzie się w ścisłym centrum Rzeszowa**, w miejscu wskazanym przez Wykonawcę (w punkcie gastronomicznym, restauracji) oddalonym maksymalnie 1 000 m od rynku (mierząc w linii prostej, według mapy Google). Wykonawca zobowiązany jest spełniać i przestrzegać wszystkich wymogów dot. zasad BHP.

5. ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY WZGLĘDEM REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

5.1 Wykonawca spełni następujące kryteria względem przygotowania oraz podania posiłków:

- a) Posiłki podane będą w sposób elegancki i w eleganckim wystroju z użyciem zastawy stołowej w sali restauracyjnej / punkcie gastronomicznym Wykonawcy, wykonawca zapewnia kelnerów,
- b) Wykonawca zapewni stosowną aranżację stołów (wszyscy uczestnicy spotkania max. 15 osób powinni siedzieć swobodnie przy jednym stole, w jednej sali), zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami oraz zastawę i sztucce.
- c) Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Dania serwowane będą na białej zastawie. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.
- d) Sala restauracyjna / punkt gastronomiczny, w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami,
- e) Zamawiający może dokonać **zmiany godziny podania kolacji o max. +/- 1 godz.** Zmiana ta zostanie zgłoszona Wykonawcy nie później niż 2 godziny przed planowanym czasem realizacji przedmiotu zamówienia,
- f) Zamawiający zapewnia, że nie później niż **na 3 dni przed planowanym wydarzeniem** poinformuje Wykonawcę telefonicznie lub drogą elektroniczną **o ostatecznej liczbie osób**, które wezmą udział w kolacji,
- g) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji propozycji potraw podanych podczas kolacji jak również propozycji ciast/deseru. Propozycje te powinny zostać przedłożone Zamawiającemu najpóźniej 3 dni przed terminem wykonania usługi.
- h) 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 itp.), nie później niż **na 3 dni przed planowanym wydarzeniem**.
- i) Posiłki powinny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług żywienia przez Wykonawcę powinno odbywać 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.),
- j) 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.).

5.2 Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za realizację przedmiotu zamówienia.

6. NADZÓR NAD PRZEBIEGIEM USŁUGI

6.1 Wykonawca zobligowany jest do:

- a) prowadzenia ciągłego nadzoru i kontroli nad realizacją zamówienia,
- b) bieżącego informowania Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji usługi,
- c) kierowania wszelkich pism do Zamawiającego wskazując numeru umowy i datę jej zawarcia,
- d) umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli w każdej chwili związania umową,
- e) zapewnienia możliwość konsultacji z pracownikami RARR S.A. w kwestiach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia; przedstawicielem Zamawiającego w zakresie uzgodnień jest Pani **Agnieszka Kojder-Walaszek**: tel.: (17) 86 76 244; e-mail: akojder@rarr.rzeszow.pl oraz Pani **Karolina Krukowska**: tel.: (17) 86 76 216; e-mail: kkrukowska@rarr.rzeszow.pl.

7. ROZLICZENIE I WYNAGRODZENIE ZA REALIZACJĘ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 7.1 Rozliczenie z Wykonawcą odbędzie się po wykonaniu i odebraniu przedmiotu zamówienia w oparciu o prawidłowo wystawioną fakturę/ rachunek zgodnie z postanowieniami umowy;
- 7.2 Podstawą wystawienia faktury/rachunku jest protokół zdawczo-odbiorczy wykonania przedmiotu zamówienia, podpisany przez Zamawiającego;
- 7.3 Na protokole zdawczo-odbiorczym należy wskazać numer umowy zawartej z Zamawiającym, na podstawie, której realizowany jest przedmiot zamówienia;
- 7.4 Protokół zdawczo-odbiorczy podpisany przez Zamawiającego i Wykonawcę wraz z fakturą/rachunkiem zostaną doręczone/przesłane przez Wykonawcę w terminie do 5 dni roboczych od wykonania przedmiotu zamówienia,
- 7.5 Fakturę należy wystawić na: Rzeszowska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A., ul. Szopena 51, 35-959 Rzeszów, NIP: 813-00-10-538;
- 7.6 Na fakturze/rachunku należy wskazać numer umowy z RARR S.A., na podstawie której realizowany jest przedmiot zamówienia. Nazwa przedmiotu zamówienia (zakres wykonywanych usług) musi być tożsamy z przedmiotem umowy;
- 7.7 Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności za wykonanie przedmiotu umowy w terminie do 14 dni od daty skutecznego doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury/rachunku;
- 7.8 Płatność zostanie dokonana przelewem bankowym na rachunek bankowy wskazany w fakturze Wykonawcy;
- 7.9 Przez datę zapłaty rozumie się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

8. KODY CPV:

kod główny:

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

kody dodatkowe:

55320000-9 – Usługi podawania posiłków

55321000-6 – Usługi przygotowania posiłków

9. Wymogi dotyczące lokalu

9.1 Sala restauracyjna / punkt gastronomiczny, w którym realizowana będzie usługa powinien posiadać:

- a) oświetlenie dzienne oraz sztuczne,
- b) znajdować się na parterze budynku,
- c) posiadać klimatyzację,
- d) dostęp do bezpłatnych toalet damskich i męskich, w tym dla osób niepełnosprawnych w bezpośrednim sąsiedztwie sali w której realizowana będzie usługa (w odległości nie większej niż 50 metrów),
- e) bezpłatne udostępnienie szatni/wieszaków na okrycia wierzchnie dla uczestników spotkania, zlokalizowanej/zlokalizowanych bezpośrednio przy sali w której realizowana będzie usługa lub w ramach jej powierzchni.

9.2 Zapewnienie miejsc parkingowych w miejscu organizacji spotkania nie jest wymagane.

Sporządziła: Agnieszka Kojder-Walaszek, Karolina Krukowska, DPM.