Załącznik nr 1 do siwz ZP 4/2013/CES

Opis przedmiotu zamówienia

Catering dla uczestników szkolenia w projekcie „ NGO sprawne jak mało kto. Projekt wsparcia sektora organizacji pozarządowych w woj. podkarpackim." Przygotowanie i dostawa gotowych posiłków, dostawa do Rzeszowa, Jasła, Leska, Przemyśla.

Specyfikacja usługi zawiera daty oraz ilość osób objętych świadczeniem usługi:

- Data świadczenia usługi od daty zawarcia umowy do 30.06.2013r.
- Zamawiający określi każdorazowo miejsce dostawy posiłków oraz dokładną datę Szkolenia/ dostawy posiłków.

1. Nazwa zamówienia

Przedmiotu zamówienia stanowi zapewnienie cateringu dla uczestników szkoleń w czterech Centrach Informacji i Wspomagania (CIW) woj. podkarpackiego; Rzeszów, Jasło, Lesko, Przemyśl, w ramach projektu „NGO sprawne jak mało kto. Projekt wsparcia sektora organizacji pozarządowych w województwie podkarpackim" współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

2. Źródło finansowania.

Projekt „NGO sprawne jak mało kto. Projekt wsparcia sektora organizacji pozarządowych w województwie podkarpackim" jest realizowany w okresie nie wcześniej niż od 01.10.2012 do 30.06.2015 w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

3. Ogólny zakres (liczba osób, godzin, części).

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w sali wynajmowanej przez Zamawiającego. Zamawiający zapewnia salę i ponosi koszty sali. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia cateringu dla uczestników szkoleń obejmującego obiad i przerwę kawową dla 15 uczestników szkolenia (1 grupa) obejmującego 2 dni szkoleniowe w miesiącu, w każdym z 4 CIW, przez okres 6 miesięcy. Zajęcia odbywać się będą 2 razy w miesiącu po godzinie 16:00, zaczynając od stycznia 2012r

Łącznie:

a) 2 dni x 15 uczestników x 4 CIW x 6 miesięcy = 720 obiadów
b) 2 dni x 15 uczestników x 4 CIW x 6 miesięcy = 720 przerw kawowych

4. Termin realizacji usługi.

Termin realizacji zamówienia od daty zawarcia umowy do 30 czerwca 2013 r.
Termin realizacji zamówienia: najwcześniej od stycznia 2013 do 30 czerwca 2013 roku
Szczegółowy harmonogram szkoleń oraz adres dowozu cateringu będzie podany wykonawcy 7 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia w każdym z 4 CIW (Jasło, Lesko, Rzeszów, Przemyśl).

Wymagane menu na szkolenia wraz z gramaturami posiłków:

a) **Obiad** - wymagane menu jak w opisie pkt c), wszystkie propozycje ze wskazaniem na 1 osobę. Łącznie 720 osób - 48 grup x 15 osób, (8 grup tj. 2 grupy w Rzeszowie, 2 grupy w Jaśle, 2 grupy w Lesku, 2 grupy w Przemyślu).
Sposób podania - obiad dostarczony i wyporcjowany na miejscu przez wykonawcę. **Obiad musi być podany w porcjach na każdą osobę. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku.** Dokładny termin i dokładny adres realizacji Szkolenia a tym samym cateringu będzie podawany każdorazowo przez zamawiającego na ok. 7 dni datą rozpoczęcia szkolenia.

b) **serwis kawowy - 1 przerwa kawowa, przed rozpoczęciem szkolenia.**
Sposób podania - w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklanek, łyżeczek i serwetek w czasie trwania szkolenia.
- ciastka (mieszanka deserowa – delicje, wafelki, ciastka kruche): 5 sztuk różnych ciastek / 1 os.,
- 1 filiżanka kawy rozpuszczalnej 250 ml / 1 os.,
- 1 filiżanka herbaty 250 ml / 1 os.,
- 1 butelka x 0,5 l wody mineralnej niegazowanej / 1 os.,
- 1 butelka x 0,5 l wody mineralnej gazowanej / 1 os.
- Cukier – 4 łyżeczki lub 4 saszetki x 2 gr. / 1 os.,
- mleko – płynne 2% - 50 ml / 1 os.,
- cytryna – 1 plasterek / 1 os.

c) **menu obiadowe + serwis kawowy - wymagane menu, wszystkie propozycje ze wskazaniem na 1 osobę (720 osób - 48 grup x 15 osób)**

Dzień 1 - styczeń	
Miejsce / liczba osób:	Zestaw dla 1 osoby:
Lesko / 15 Rzeszów / 15 Przemyśl / 15 Jasło / 15	Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 0,25 l, ziemniaki 150 gr., kotlet schabowy panierowany 150 gr., kapusta zasmażana 150 gr., + Serwis kawowy: jak w opisie pkt b).

Dzień 2- styczeń	
Miejsce/ liczba osób:	Zestaw dla 1 osoby: :
Lesko / 15 Rzeszów / 15 Przemyśl / 15 Jasło / 15	Obiad: Zupa ogórkowa z ryżem 0,25 l, placki po węgiersku z mięsem wołowym 150 gr. placki / 0,15 l sos (min. 100 gr. mięsa), surówka z marchewki 150 gr., + Serwis kawowy: jak w opisie pkt b)

Dzień 3- luty	
Miejsce / liczba osób:	Zestaw dla 1 osoby:
Lesko / 15 Rzeszów / 15 Przemyśl / 15 Jasło / 15	Obiad: Zupa pieczarkowa z makaronem 0,25 l, ziemniaki 150 gr., kotlet mielony 150 gr., surówka z białej kapusty 150 gr., + Serwis kawowy: jak w opisie pkt b)

Dzień 4- luty	
Miejsce / liczba osób:	Zestaw dla 1 osoby:
Lesko / 15 Rzeszów / 15 Przemyśl / 15 Jasło / 15	Obiad: Rosół z makaronem 0,25 l, udko z kurczaka opiekane 150 gr. (250 gr. z kością), ziemniaki 150 gr., gotowane warzywa 150 gr., + Serwis kawowy: jak w opisie pkt b)

Dzień 5- marzec	
Miejsce / liczba osób:	Zestaw dla 1 osoby:
Lesko / 15 Rzeszów / 15 Przemyśl / 15 Jasło / 15	Obiad: Zupa grzybowa z makaronem 0,25 l, Filet z ryby smażony w panierce 150 gr., ryż 150 gr., surówka z kiszonej kapusty 150 gr., + Serwis kawowy: jak w opisie pkt b)

Dzień 6- marzec	
Miejsce / liczba osób:	Zestaw dla 1 osoby:
Lesko / 15 Rzeszów / 15 Przemyśl / 15 Jasło / 15	Obiad: Zupa jarzynowa 0,25 l, gulasz z mięsa 150 gr., kasza gryczana 200 gr., ogórki kwaszone 150 gr., + Serwis kawowy: jak w opisie pkt b)

Dzień 7- kwiecień

Miejsce / liczba osób:	Zestaw dla 1 osoby:
Lesko / 15 Rzeszów / 15 Przemyśl / 15 Jasło / 15	Obiad: Bogracz z mięsem 0,25 l (min. 100 gr. mięsa), Chleb 150 gr., naleśniki z serem i dżemem 3 sztuki, + Serwis kawowy: jak w opisie pkt b)

Dzień 8- kwiecień	
Miejsce / liczba osób:	Zestaw dla 1 osoby:
Lesko / 15 Rzeszów / 15 Przemyśl / 15 Jasło / 15	Obiad: Żurek z gotowanym jajkiem (1 szt.) i kiełbasą (50 gr.) 0,25 l, kluski śląskie min. 5 szt., gulasz 150 gr./min. 100 gr. mięsa, ćwikła z chrzanem 150 gr., + Serwis kawowy: jak w opisie pkt b)

Dzień 9- maj	
Miejsce / liczba osób:	Zestaw dla 1 osoby:
Lesko / 15 Rzeszów / 15 Przemyśl / 15 Jasło / 15	Obiad: Barszcz czerwony solo 0,25 l, krokiety z kapustą, mięsem i grzybami 3 szt. (sztuka min. 100 gr.) + Serwis kawowy: jak w opisie pkt b)

Dzień 10 - maj	
Miejsce / liczba osób:	Zestaw dla 1 osoby:
Lesko / 15 Rzeszów / 15 Przemyśl / 15 Jasło / 15	Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 0,25 l, ziemniaki 150 gr., kotlet schabowy panierowany 150 gr., kapusta zasmażana 150 gr., + Serwis kawowy: jak w opisie pkt b)

Dzień 11- czerwiec	
Miejsce / liczba osób:	Zestaw dla 1 osoby:
Lesko / 15 Rzeszów / 15	Obiad: Zupa ogórkowa z ryżem 0,25 l,

Przemyśl / 15 Jasło / 15	Bitki wołowe 150g, ziemniaki 150 gr surówka z marchewki 150 gr., + Serwis kawowy: jak w opisie pkt b)

Dzień 12- czerwiec	
Miejsce / liczba osób:	Zestaw dla 1 osoby:
M,,Lesko / 15 Rzeszów / 15 Przemyśl / 15 Jasło / 15	Obiad: Zupa pieczarkowa z makaronem 0,25 l, ziemniaki 150 gr., kotlet mielony 150 gr., surówka z białej kapusty 150 gr., + Serwis kawowy: jak w opisie pkt b)

d) dodatkowe obowiązki wykonawcy:

- Zapewnienie obsługi kelnerskiej i uporządkowanie pomieszczenia po podanym posiłku,
- Prowadzenie ciągłego nadzoru nad realizacją zamówienia,
- Informowanie Zamawiającego na bieżąco o pojawiających się problemach w realizacji zamówienia,
- Dowóz posiłków na miejsce oraz w czasie wskazanym przez Zamawiającego.

5. <u>Sposób rozliczenia, płatności.</u>

1. Wynagrodzenie za przedmiot zamówienia, czyli catering dla uczestników szkolenia będzie obliczane poprzez pomnożenie ceny jednostkowej dla 1 osoby x liczbę uczestników danego spotkania. Zamawiający może zwiększyć/zmniejszyć liczbę osób dla których przygotowywany będzie catering, w zależności od liczby otrzymanych zgłoszeń do projektu. Zmiana liczby osób zostanie zgłoszona Wykonawcy nie później niż 2 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia szkoleń.
2. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności za zrealizowany przedmiot zamówienia, w terminie do 30 dni od daty przekazania/przesłania do siedziby RARR S.A., ul. Szopena 51, 35-959 Rzeszów, oryginału prawidłowo wystawionej faktury VAT.
3. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia i przekazania faktury za wykonanie przedmiotu zamówienia, w terminie do 7 dni od daty realizacji usług wynikających z przedmiotu zamówienia. Podstawą wystawienia faktury jest protokół odbioru wykonanych usług.
4. Wykonawca zobowiązany jest do fakturowania cząstkowego na koniec każdego miesiąca po zakończeniu zajęć każdej grupy w danym miesiącu.

<u>6. KOD CPV</u>

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków