

## Opis przedmiotu zamówienia dla części 2

### OPIS I ZAKRES PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 1) **Nazwa zamówienia.**
- 2) **Źródło finansowania.**
- 3) **Ogólny zakres (liczba osób, godzin, części).**
- 4) **Termin realizacji przedmiotu zamówienia.**
- 5) **Miejsce i warunki realizacji przedmiotu zamówienia.**
- 6) **Sposób rozliczenia, płatności.**
- 7) **Doświadczenie wykonawcy.**
- 8) **Kody CPV.**
- 9) **Zakres, który zapewnia Zamawiający.**

#### 1. Nazwa zamówienia

**Przedmiot zamówienia stanowi zapewnienie wyżywienia/catering dla uczestników szkoleń** w ramach Projektu „Nauka idzie w praktykę” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

#### 2. Źródło finansowania.

Projekt „Nauka idzie w praktykę” jest realizowany w okresie od 01.11.2013 do 30.06.2015 w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego realizowanego w ramach Priorytet VIII Regionalne kadry gospodarki; Działanie 8.2 Transfer wiedzy; Poddziałanie 8.2.1 Wsparcie dla współpracy sfery nauki i przedsiębiorstw.

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

**Sposób i zakres realizacji przedmiotu zamówienia, związanej z zapewnieniem wyżywienia/catering dla uczestników.**

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania cateringu/wyżywienia dla uczestników szkoleń obejmującego:

Obiad oraz przerwę kawową dla 120 uczestników szkoleń (15 grup w ramach 3 edycji) obejmującego 135 dni szkoleniowych w ramach. Zajęcia odbywać się będą 2-3 razy w tygodniu po godzinie 16:00

**135 dni x 8 uczestników = 1080 obiadów**, w tym:

W ramach I edycji: 9 dni x 40 uczestników = 360 obiadów

W ramach II edycji: 9 dni x 40 uczestników = 360 obiadów

W ramach III edycji: 9 dni x 40 uczestników = 360 obiadów

**135 dni x 8 uczestników = 1080 przerw kawowych**, w tym:

W ramach I edycji: 9 dni x 40 uczestników = 360 przerw kawowych

W ramach II edycji: 9 dni x 40 uczestników = 360 przerw kawowych

W ramach III edycji: 9 dni x 40 uczestników = 360 przerw kawowych

**Catering/wyżywienie dla każdego uczestnika szkolenia, we wszystkie dni szkolenia w tym:**

## Opis przedmiotu zamówienia dla części 2

a. Obiad - Jeden ciepły posiłek (drugie danie) dla każdego uczestnika szkolenia. obiady powinny być zróżnicowane. Zestaw obiadowy musi obejmować: mięso/rybę min 150g, ziemniaki 150g (Zamawiający dopuszcza jedynie ziemniaki całe lub pokrojone na części, nie dopuszcza się podania puree ziemniaczanego), surówkę lub sałatkę 100g lub posiłek jarski (min. 400g/porcja) przy czym liczba posiłków jarskich nie może stanowić więcej niż 30% łącznej liczby obiadów.

b. Przerwa kawowa (jedna przerwa kawowa na jeden dzień szkolenia):

W ramach przerwy kawowej należy zapewnić dla każdego uczestnika szkolenia:

- Kawę czarną rozpuszczalną- 2 filiżanki na osobę,

- Herbatę czarną tradycyjną- 2 filiżanki na osobę,

Kawa i herbata powinny być podawane w oryginalnych opakowaniach lub wyłożone np. na talerzykach wraz z termosami z wrzątkiem.

- Woda mineralna gazowana, niegazowana – 0,25 l na osobę,

- Cukier, płynne mleko do kawy, cytryna do herbaty w plastrach dla wszystkich uczestników,

- Ciasto (szarlotka, keks, ciasto z owocami) jeden kawałek dla uczestnika w każdy dzień szkolenia.

### 4. Termin realizacji usługi.

Termin realizacji zamówienia:

I edycja marzec 2014;

II edycja maj 2014- czerwiec 2014;

III edycja grudzień 2014- styczeń 2015.

Szczegółowy harmonogram szkoleń będzie podany wykonawcy 7 dni przed rozpoczęciem szkoleń.

### 5. Miejsce i warunki realizacji przedmiotu zamówienia.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w Sali wynajmowanej przed Wykonawcą.

Sposób podania obiadu:

- W sytuacji dowozu posiłków do sali szkoleniowej: Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na gorąco w pojemniku termoizolacyjnym z kompletem sztućców jednorazowych i serwetek. Obiad może być dostarczony jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania obiadu. Wykonawca zobowiązuje do zapewnienia obsługi w celu podania/porcjowania obiadów.

- Posiłki w restauracji, stołówce itp. Powinny być zapewnione miejsca siedzące dla uczestników, posiłki powinny być ciepłe, podane na zastawie obiadowej. Miejsce posiłku nie powinno być oddalone dalej niż 5 minut/100metrów pieszo od miejsca szkolenia.

Czas podania obiadu będzie podany 7 dni przed rozpoczęciem szkoleń.

Sposób przygotowania przerwy kawowej:

- przerwa kawowa powinna być przygotowana w miejscu realizacji szkolenia (wskazane przez Zamawiającego), w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, łyżeczek, serwetek oraz kubków na zimne napoje.

Wykonawca zobowiązuje się po każdym dniu szkolenia posprzątać po wykonaniu usługi.

Koszty posiłków, dowozu, sprzętu, przygotowania oraz posprzątania po posiłku należy do Wykonawcy.

## Opis przedmiotu zamówienia dla części 2

Harmonogram przerw na catering/wyżywienie będą podane Wykonawcy 5 dni przed rozpoczęciem szkoleń.

### 6. Sposób rozliczenia, płatności.

1. Wynagrodzenie za przedmiot zamówienia, czyli wyżywienie/catering dla uczestników spotkania będzie obliczane poprzez pomnożenie ceny jednostkowej dla 1 osoby x liczbę uczestników danego spotkania.

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 potwierdzonych przez przedstawiciela Zamawiającego dokonującego odbioru przedmiotu zamówienia.

3. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia i przekazania faktury za wykonanie przedmiotu zamówienia, o której mowa w punkcie 3.2, w terminie do 7 dni kalendarzowych od daty realizacji usług wynikających z przedmiotu zamówienia. Podstawą wystawienia faktury jest protokół odbioru wykonanych usług.

### 7. Doświadczenie wykonawcy.

Wykonawca musi posiadać doświadczenie w zakresie zgodnym z przedmiotem zamówienia i na potwierdzenie tego faktu ująć w ofercie:

a) referencje dotyczące co najmniej 4 zrealizowanych usług polegających na zapewnieniu wyżywienia/catering dla minimum 8 uczestników konferencji, seminarium, warsztatów lub szkoleń (doświadczenie związane z zapewnieniem wyżywienia/catering może być wykazane przez Wykonawcę w ramach kilku różnych referencji).

### 8. KOD CPV ZAMÓWIENIA:

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków