

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego nr 07/WAR0043/2023

..... dnia

Nazwa i adres Oferenta /pieczętka/

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Dane dotyczące Oferenta:

Imię i nazwisko:

Adres zamieszkania:

Numer telefonu:

e-mail:

PESEL:

REGON:

NIP:

II. Dane dotyczące Zamawiającego:

Nazwa: Towarzystwo Inicjatyw Społecznych „GAMA”
Siedziba: 36-004 Łąka Łukawiec 265G
NIP: 8133523020
REGON: 180269515,
reprezentowane przez: Ewa Koziarz – Prezes Zarządu

III. Usługa cateringu

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie w okresie od 16 stycznia 2023r. do 14 kwietnia 2023r. usługi cateringu dla 55 uczestników projektu „Razem można więcej” realizowanego w ramach grantu dofinansowanego z projektu „Szansa – nowe możliwości dla dorosłych”, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014 – 2020, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Usługi świadczone będą w Rzeszowie i Głogowie Małopolskim.
3. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) Zapewnienia usługi cateringu obejmującej obiady wraz z przerwami kawowymi. Usługa ta powinna spełniać następujące wymagania:

Obiad powinien składać się z:

 - o Zupy
 - o Porcji mięsa lub ryby o gramaturze nie mniejszej niż 180g, dodatków np. ziemniaki, ryż, makaron o gramaturze nie mniejszej 220 g lub porcji jarskiej o gramaturze nie mniejszej niż 400g oraz surówki o gramaturze nie mniejszej niż 150g (minimalna gramatura 1 porcji wynosi 550g);
 - o obiad musi być wyporcjowany dla każdego Uczestnika i podany na gorąco, w pojemniku termoizolacyjnym, z kompletem sztućców jednorazowych i serwetkami;
 - o dostarczane posiłki powinny być należytej jakości i być przydatne do spożycia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami;

- o dostarczana posiłki powinny być gorące i estetycznie podane, przygotowywane zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2015r. poz. 594 z późn. zm.).

W ramach przerwy kawowej należy zapewnić dla każdego uczestnika, co najmniej:

- o herbatę (do wyboru czarną, zieloną lub owocową) bez ograniczeń;
- o kawę rozpuszczalną i naturalną – bez ograniczeń;
- o wodę mineralną niegazowaną/gazowaną 0,5 l na osobę;
- o soki/nektary owocowe 0,25 l na osobę;
- o dodatki typu śmietanka lub mleko do kawy, świeże cytryny w plasterkach, sypki lub w kostkach cukier biały lub brązowy (pakowany lub w cukiernicach) – bez ograniczeń;
- o kruche ciasteczka, słone przekąski (np. paluszki) – uzupełniane na bieżąco;
- o termosy z gorącą wodą do przygotowania kawy herbaty lub czajnik elektryczny.

Dostarczenia własnych naczyń (jednorazowych kubków termoizolacyjnych, talerzyków, pojemników itp.) sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji danej usługi cateringowej oraz do uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia ze wszystkich nieczystości (m.in. jednorazowych kubków termoizolacyjnych, talerzyków, pojemników, sztućców itp.) po zakończeniu szkolenia.

IV. Zasady realizacji przedmiotu zamówienia i rozliczenia

1. Usługi cateringu będą wykonane w ilości co najmniej 1320 osobodni w okresie od 16.01.2023r. do 14.04.2023r. w trakcie kursu języka polskiego i szkoleń zaplanowanych w projekcie na terenie Rzeszowa i Głogowa Małopolskiego.
2. Usługa będzie wykonywana zgodnie jednostkowymi zamówieniami Zamawiającego;
3. Rozliczenie świadczeń odbywać się będzie w systemie miesięcznym na podstawie miesięcznej faktury/rachunku za świadczenie usług.
4. Podstawą przyjęcia faktury/rachunku jest protokół odbioru usługi potwierdzający prawidłową jej realizację i udokumentowanie podpisany przez Zamawiającego i Wykonawcę. Protokół będzie sporządzany w terminie do 7 dni od zakończenia okresu rozliczeniowego (miesiąca) realizacji usługi.

.....
(data i czytelny podpis Oferenta)