



OZP.261.6.2025.AS

Załącznik nr 3c do SWZ

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

### CZĘŚĆ III - Usługa polegająca na zapewnieniu wyżywienia podczas cyklu zajęć na uczelniach.

#### I. Informacje o przedmiocie zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **usługa polegająca na zapewnieniu wyżywienia podczas cyklu zajęć na uczelniach** w związku z realizacją projektu niekonkurencyjnego 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 30.11.2025r.
4. Miejsce realizacji: usługa będzie realizowana na terenie Miasta Rzeszowa.

#### II. Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi.

1. Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników w trakcie cyklu 4 spotkań dla studentów na uczelniach. W każdym spotkaniu udział weźmie ok. 80 osób. Do uczestników spotkań nie zalicza się prelegentów/moderatora.
2. Wykonawca zapewni podczas ww. spotkań dla każdego uczestnika całodniowy serwis kawowy (łącznie 320 serwisów kawowych ciągłych),
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,





Projekt pn.: „Społeczna równowaga”  
Realizowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus  
Działanie 04.13 Wysokiej jakości system włączenia społecznego

- 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. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania należytej staranności przy realizacji zamówienia rozumianej jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem zamówienia.
- c. 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.
- d. Wykonawca na 5 dni przed realizacją zadania przedstawi propozycję menu do akceptacji Zamawiającego.
- e. Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).
- f. 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.
- g. 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.





### III. 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.

