



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla uczestników szkoleń przeprowadzanych w ramach projektu: „Podniesienie kompetencji cyfrowych mieszkańców województw: kujawsko-pomorskiego i łódzkiego”.

Usługa cateringowa będzie obejmować :

Przygotowanie i dostawę gotowych, ciepłych posiłków dla osób dorosłych tj. uczestników szkoleń i instruktorów prowadzących szkolenia - **obiad (zupa + II danie)** w jednorazowych opakowaniach dla każdego posiłku oddzielnie.

Opis:

1. Ilość obiadów:

Zamawiający przewiduje max **576** gorące posiłki obiadowe do dostarczenia.

Posiłki będą zamawiane w ilości: **12 lub 24 sztuk** w dostawie, w danym dniu. Zamawiający przed każdą dostawą (najpóźniej 3 dni przed) potwierdzać będzie ilość obiadów, datę i miejsce dostawy.

2. Termin:

Dostawy realizowane będą od marca 2019 roku do końca grudnia 2019 roku. Obiady powinny być dostarczane w godz. od 12:00 do 13:30 od poniedziałku do niedzieli. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków przez Zamawiającego po wcześniejszym uzgodnieniu.

3. Miejsce dostarczania:

Odbiór posiłków odbywać się będzie w:

- Szkole Podstawowej w Parciach, ul. Dworska 60, 98-410 Czastary oraz
- Szkole Podstawowej im Bohaterów Września 1939 r. w Czastarach, ul. Szkolna 4, 98-410 Czastary.

4. Zakres zamówienia:

- Przez posiłek rozumiem się:
 - a) zupa + pieczywo (1 bułka lub 2 kromki chleba),
 - b) mięso lub ryba + produkt węglowodanowy + surówka, jarzyny gotowane + kompot lub napój lub sok o poj. 0,33 ml.

Jeśli drugi dzień szkolenia przypada kolejnego dnia menu powinno zostać zmienione.

- Posiłki muszą być dostarczane w opakowaniach jednorazowych - oddzielnie dla każdego uczestnika szkolenia.
- Wykonawca wraz z posiłkiem dostarczy jednorazowe sztućce.
- Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem, gwarantując utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- Przy obiedzie nie jest wymagana obsługa kelnerska ze strony Wykonawcy.
- Dokładna data uruchomienia dostawy posiłków zostanie przekazana Wykonawcy przez Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania obiadów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP.
- Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
- Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
- Obiady mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. : Dz.U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.).
- Wydawanie obiadów leży po stronie Zamawiającego.
- Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych



posiłków-wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.

- Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone obiady według ceny, podanej w ofercie cenowej. W przypadku wykonywania zmniejszonego zakresu usługi, niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.
- Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT z terminem płatności 14 dni. Faktura VAT jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego protokołu zestawienia liczby obiadów przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.

WÓJT
Dariusz Rejman