

„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych na rzecz Młodzieżowego Domu Kultury w Opolu”.

Załącznik nr 7 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Nazwa zamówienia:

„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych na rzecz Młodzieżowego Domu Kultury w Opolu”.

II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych na rzecz Młodzieżowego Domu Kultury w Opolu”.

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych podczas szkoleń organizowanych przez Młodzieżowy Dom Kultury w Opolu dla pracowników jednostki.
2. Świadczenie usług cateringowych obejmować będzie zapewnienie przez Wykonawcę posiłku w formie lunchu. W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca będzie sukcesywnie dostarczał catering, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane szkolenie, zgodnie z pisemnym zleceniem przesłanym za pośrednictwem e-maila. Wzór zamówienia będzie skonstruowany na podstawie formularza cenowego 1A stanowiącego załącznik do oferty Wykonawcy. Zamawiający wypełnia zamówienie, wskazując jednocześnie zaplanowaną liczbę osób, miejsce spotkania i osobę do kontaktu w sprawie realizacji usługi. Koszt usługi cateringowej stanowi integralną całość z kosztami zamawianych produktów.
3. Zamawiający w ramach realizacji przedmiotu zamówienia planuje zorganizować trzy szkolenia w następujących terminach;
 - 1) 1 września 2025 r. - 1 szkolenie,
 - 2) listopad 2025 r. - 1 szkolenie,
 - 3) grudzień 2025 r. - 1 szkolenie.
4. Zamawiający planuje, że w każdym ze szkoleń weźmie udział około 70 uczestników szkolenia.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru co najmniej dwóch pozycji z formularza cenowego 1A stanowiącego załącznik do oferty Wykonawcy na każde szkolenie.
6. Zamawiający będzie dokonywał czynności zamówienia przedmiotu cateringu zgodnie z zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy liczbą dni przed terminem wykonania usługi.
7. Ilość planowanych lunchów w okresie trwania umowy wynosi 210 porcji.

„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych na rzecz Młodzieżowego Domu Kultury w Opolu”.

Podana powyżej ilość posiłków jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków.

Zmniejszenie ilości dostarczanych posiłków względem planowanej przez Zamawiającego ilości wskazanej powyżej nie może przekraczać ilości, która odpowiada wartości 30 % kwoty maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy określonej w umowie.

Zwiększenie ilości dostarczanych posiłków względem planowanej przez Zamawiającego ilości wskazanej powyżej nie może przekraczać ilości, która odpowiada wartości 30 % kwoty maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy określonej w umowie.

8. Dostarczanie lunchu z miejsca produkcji do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (na terenie miasta Opolu) realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
9. Każdą porcję lunchu należy zapakować oddzielnie w pojemniki przeznaczone do tego celu w komplecie ze sztućcami i serwetką. Tak zapakowane porcje należy umieścić w pojemnikach termoizolacyjnych lub w bexamach.
10. Transport posiłków musi odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności w naczyniach jednorazowego użytku wraz z kompletem sztućców do każdej porcji, szczelnie zamkniętych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków.
11. Zamawiający przyjmuje na siebie sprawy organizacyjne związane z wydawaniem posiłków oraz ponosi koszty z tym związane.
12. Cena jednostkowa posiłku winna zawierać koszty przygotowania, dostarczenia i wniesienia posiłku, naczyń oraz sztućców jednorazowych oraz inne koszty niezbędne do zrealizowania przedmiotu zamówienia.
13. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania faktur VAT z terminem płatności – 21 dni po każdym szkoleniu.

III. Wymagania Zamawiającego wspólne dla obu części zamówienia.

1. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy lunchę zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia do 1h od złożenia reklamacji.
2. Wykonawca jest wytwórcą odpadów powstałych przy realizacji zamówienia publicznego i ponosi odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz koszty z tym związane, zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (t.j. Dz. U. z 2023 poz. 1578 ze zm.).

„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych na rzecz Młodzieżowego Domu Kultury w Opolu”.

3. Wykonawca przygotowuje i dostarczy posiłki o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004/WE z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny Żywności i Żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r.).
4. Obowiązkiem Wykonawcy jest **przechowywanie próbek** ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych rodzajów posiłków, przez okres 72 godzin na swoim terenie, w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury $+4^{\circ}\text{C}$ lub niższej, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545).
5. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń dotyczących działalności Wykonawcy, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić lunche o nie pogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.
6. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
7. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość wykonania przedmiotu umowy. Personel Wykonawcy i osoby uczestniczące w realizacji zamówienia muszą posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wykonawca odpowiada za działania swojego personelu i za działania podwykonawców, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarnymi i porządkowymi. Wykonawca zobowiązany jest spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji i przechowywania żywności oraz posiadać i wykorzystywać środki transportu przystosowane do przewozu żywności spełniające wymogi sanitarno-epidemiologiczne.
8. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.