

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie cateringu dla uczestników Szkolenia (uczniów kształcących się w zawodzie technik usług fryzjerskich), organizowanego w ramach projektu pn. „Kształcenie zawodowe gwarancją rozwoju Powiatu Kieleckiego”, realizowanego z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020 Osi Priorytetowej 8. Rozwój edukacji i aktywne społeczeństwo Poddziałania 8.5.1 Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwoju CKZiU, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

Usługa polegać będzie na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków dla uczestników szkolenia w zakresie fryzjerstwa (6 osób/+/-1) oraz prowadzącego (1 osoba).

Informacje dotyczące posiłku:

Pierwszy dzień szkolenia:

zupa: pomidorowa z makaronem - 300 ml/os.

danie główne: pierś z kurczaka w złocistej panierce - 150 g/os., frytki - 150 g/os., surówka z białej kapusty – 150g/os.

napój o pojemności minimum - 200 ml/os. (pomarańczowy lub jabłkowy)

podwieczorek: gruszka

Przedział czasowy: 13.00 – 14.00

Drugi dzień szkolenia:

zupa: żurek z jajkiem i kiełbaską - 300 ml/os.

danie główne: pierogi z kapustą i mięsem - 350 g/os.

napój o pojemności minimum - 200 ml/os. (pomarańczowy lub jabłkowy)

podwieczorek: banan

Termin realizacji:

8 i 9 października 2022r.

Przedział czasowy: 13.00 – 14.00

Miejsce realizacji usługi:

Szkolenie odbędzie się w pracowni fryzjerskiej Powiatowego Zespołu Szkół w Łopusznie, ul. Kasztanowa 37, w terminie i przedziale czasowym wskazanym powyżej.

Nadmienia się, że termin usługi może ulec zmianie, ze względów niezależnych od Zamawiającego, o czym Wykonawca zostanie niezwłocznie poinformowany, przynajmniej na 4 cztery dni przed realizacją usługi cateringowej.

Wykonawca odpowiada za transport pożywienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2018 poz. 1541 ze zm.)

Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
- 2) przygotowania posiłków z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia, przyrządzanych w dniu świadczenia usługi,
- 3) przygotowania posiłków przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, estetycznego podawania tych posiłków, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 poz. 2021 z późn. zm.).

W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń losowych Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki na zamówioną usługę cateringową na swój koszt z innych źródeł, jednak w zakresie ustalonym w zamówieniu oraz takiej samej, a nie gorszej jakości.

Zamawiający może zmienić termin wykonania usługi cateringowej oraz liczbę osób, na rzecz których będzie wykonywana usługa, informując o tym Wykonawcę nie później niż na 4 dni przed terminem realizacji usługi.

Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia zestawów obiadowych w pojemnikach jednorazowego użytku (np. pojemnikach styropianowych jednorazowego użytku dopuszczonych do kontaktu z żywnością) wraz z butelkowanymi napojami. Do niego dołączone powinny być jednorazowe, papierowe serwetki i jednorazowe sztucce (łyżka, widelec, nóż). Do napoju należy dołączyć jednorazowy kubek.

Wykonawca zapewni dostawę posiłków do wskazanego miejsca środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury oraz jakości przewożonych towarów.

Wynagrodzenie za usługę obejmie wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, a w szczególności: koszt zakupu produktów spożywczych i przemysłowych, koszt przygotowania i dostarczenia posiłków (we wskazane przez Zamawiającego miejsce, we wskazanym terminie i przedziale czasowym).

W cenie posiłku Wykonawca uwzględni wszystkie czynności i koszty niezbędne do prawidłowego wykonania usługi cateringowej.

Wynagrodzenie za wykonanie usługi cateringowej stanowić będzie kwota będąca iloczynem zadeklarowanej przez Zamawiającego liczby uczestników szkolenia oraz ceny jednostkowej brutto za 1 osobę usługi.

Podstawą dokonania zapłaty za wykonaną usługę cateringową będzie zaakceptowany i podpisany przez obie strony umowy „Protokół odbioru usługi cateringowej”, potwierdzający wydanie posiłków i będzie podstawą do wystawienia przez Wykonawcę faktury.

Wyżej wymieniony dokument winien być opatrzony nazwą projektu, odpowiednimi znakami i logotypami oraz informacją o współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej). Wszelkie oznaczenia projektowe (tytuł projektu, nazwa programu, logotypy) zostaną udostępnione przez Zamawiającego niezwłocznie po wyłonieniu Wykonawcy.

Zamawiający dokona płatności za wykonanie usługi cateringowej na podstawie prawidłowo wystawionej faktury w terminie 14 dni od daty podpisania protokołu i otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność (potrawy lub napoje) przygotowane i dostarczone przez niego spowodują chorobę lub rozstrój zdrowia u uczestników szkolenia, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.