Załącznik nr 6 do Zapytania ofertowego do nr MGZO.2440.81.3.2017.ADVII z dnia 11.04.2017 roku

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – dla części nr 3

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa restauracyjna polegająca na przygotowaniu i wydaniu posiłków podczas wyjazdowych zajęć edukacyjnych dla uczniów i nauczycieli (opiekunów) objętych wsparciem w ramach projektu pn.: Naukowy zawrót głowy. Myśl i twórz współpracując czyli trwała poprawa jakości kształcenia szkół podstawowych i gimnazjów z terenu Miasta i Gminy Sztum.– projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz ze środków budżetu państwa w ramach RPO WP na lata 2014-2020. Oś Priorytetowa: 3. Edukacja; Działanie: 3.2. Edukacja ogólna; Poddziałanie: 3.2.1. Jakość edukacji ogólnej, Numer umowy o dofinansowanie projektu: RPPM.03.02.01-22-0131/15-00.
2. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, dysponujący obiektem położonym w miejscowości Gdańsk.
3. Usługa restauracyjna powinna obejmować przygotowanie następujących posiłków (zestawów) i obsługę następujących osób:

Lp.	Skład zestawu	Rodzaj usługi	Liczba zestawów
1.	**Kanapka** o gramaturze min. 170 g **lub dwie kanapki** o gramaturze min. 127 g (każda); Skład: kurczak, warzywa + sos **Frytki** o gramaturze min. 100 g; **Napój** o pojemności min. 0,4 l typu: sok, Pepsi, Coca-cola, Mirinda, 7UP	Posiłek dla **1882** uczniów Gimnazjum	**1882**
2.	**Kanapka** o gramaturze min. 125 g; Skład: kurczak, warzywa + sos **Frytki** o gramaturze min. 70 g; **Napój** o pojemności min. 0,25 l typu: sok, Pepsi, Coca-cola, Mirinda, 7UP	Posiłek dla **2005** uczniów Szkoły Podstawowej oraz **374** nauczycieli (opiekunów)	**2379**

4. Przewidywany termin realizacji przedmiotu zamówienia: **od kwietnia 2017 r. do czerwca 2018 r.**
5. Przedmiot zamówienia będzie realizowany na podstawie zleceń jednostkowych zgodnie z następującym harmonogramem zajęć wyjazdowych

Miejsce realizacji usługi	Przewidywany termin wykonania usługi	Przewidywana ilość uczniów i nauczycieli (opiekunów)	Przewidywana ilość zestawów
Gdańsk	Kwiecień 2017 r.	125	125
	Maj 2017 r.	428	428
	Czerwiec 2017 r.	296	296
	Lipiec 2017 r.	44	44
	Wrzesień 2017 r.	376	376
	Październik 2017 r.	338	338
	Listopad 2017 r.	278	278
	Grudzień 2017 r.	286	286
	Styczeń 2018 r.	302	302
	Luty 2018 r.	297	297
	Marzec 2018 r.	417	417
	Kwiecień 2018 r.	436	436
	Maj 2018 r.	280	280
	Czerwiec 2018 r.	358	358

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany harmonogramu, o którym mowa w pkt. 5. Zmiany mogą dotyczyć m.in. terminu realizacji usługi, ilości uczestników oraz liczby zestawów.
7. Zmiana harmonogramu następuje poprzez poinformowanie Wykonawcy przez Zamawiającego pisemnie, faksem, lub drogą elektroniczną.
8. Liczba uczniów i nauczycieli (opiekunów), liczba zestawów oraz termin realizacji usługi będzie podawany każdorazowo, na podstawie zleceń jednostkowych.
9. Zamawiający przekaże Wykonawcy zlecenie pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, w terminie co najmniej 1 dnia przed terminem realizacji usługi restauracyjnej. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie potwierdzić fakt jego otrzymania.
10. W dniu realizacji zleceń jednostkowych opiekun grupy poda rzeczywistą liczbę osób i zamawianych zestawów.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z usług wykazanych w zleceniu jednostkowym, o którym mowa w pkt 6. Informacje o rezygnacji Zamawiający przekaże Wykonawcy pisemnie, faksem bądź drogą elektroniczną, w terminie co najmniej 12 godzin przed planowanym rozpoczęciem usługi restauracyjnej.
12. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji usługi restauracyjnej.
13. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia do:
    1) niezwłocznego informowania Zamawiającego o wszelkich zdarzeniach mogących zagrażać prawidłowej i terminowej realizacji usługi restauracyjnej w ramach projektu,
    2) zagwarantowania uczestnikom i nauczycielom (opiekunom) podczas usługi restauracyjnej warunków higieny oraz wszelkich wygów niezbędnych do komfortowego spożycia posiłku. W szczególności poprzez zapewnienie wszystkim uczniom i nauczycielom (opiekunom) wskazanym w zleceniu jednostkowym miejsc siedzących podczas konsumpcji,
    3) świadczenia usługi restauracyjnej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie,
    4) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.),
    5) przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi restauracyjnej,
    6) zapewnienia zaplecza sanitarnego w postaci toalet (osobne dla mężczyzn i kobiet), przy czym powinny być one utrzymane w czystości i wyposażenie w papier toaletowy, mydło i jednorazowe ręczniki bądź automatyczne suszarki do rąk,
    7) dysponowania lokalem z infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami,
    8) zapewnienia artykułów niezbędnych do spożycia posiłku tj: serwetek, oraz naczyń niezbędnych do konsumpcji posiłku w nieograniczonej ilości,
    9) utrzymania porządku w miejscu realizacji usługi w tym przygotowania stołów tj. posprzątania po poprzednich klientach,
    10) wywozu nieczystości powstałych w wyniku realizacji usługi restauracyjnej na własny koszt,
    11) wykonywania usługi z należytą starannością, a w szczególności do zapewnienia, że usługi będą świadczone na najwyższym poziomie czyli:
        a) posiłki przyrządzone przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte składniki muszą być wysokiej jakości. Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Wykonawca odpowiada za serwowanie posiłków w taki sposób, aby zapewnić utrzymanie odpowiedniej temperatury dania.

14. Obowiązki określone w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest realizować w ramach realizacji każdej z usług wynikających ze zleceń jednostkowych.
15. Wykonawca podczas realizacji przedmiotu zamówienia ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim.
16. Wykonawca odpowiedzialny będzie za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe świadczenie usług restauracyjnych w okresie wykonywania przedmiotu zamówienia.
17. W zakresie poufności współpracy Wykonawca zobowiązuje się do:
    1) zachowania w tajemnicy wszelkich informacji dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia,
    2) przetwarzania i ochrony danych osobowych powierzonych w związku z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 roku o ochronie danych osobowych (tekst jednolity: Dz. U. z 2016 r., poz. 922) oraz rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie dokumentacji przetwarzania danych osobowych oraz warunków technicznych i organizacyjnych, jakimi powinny odpowiadać urządzenia i systemy informatyczne służące do przetwarzania danych osobowych (Dz. U. z 2004 r. Nr 100, poz. 1024).
18. Zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wypadki i zdarzenia jakiegokolwiek typu, w wyniku których nastąpi szkoda materialna, uszkodzenie ciała czy śmierć, spowodowana działalnością Wykonawcy.
19. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody, które mogą wyniknąć w trakcie realizacji usługi restauracyjnej oraz za działania lub zaniechania działania personelu w trakcie realizacji usługi restauracyjnej.
20. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń z tytułu niewykorzystania całości kwoty określonej w Formularzu ofertowym stanowiącym załącznik Nr 3 do Zapytania ofertowego.
21. Wynagrodzenie Wykonawcy, podane formularzu ofertowym, o którym mowa powyżej stanowi cenę ryczałtową i nie ulegnie zmianie w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli Wykonawcy pod względem prawidłowości wykonania przedmiotu zamówienia oraz prawo do kontroli miejsca realizacji usługi rejestracyjnej.
23. Wykonawca przyjmuje całkowitą odpowiedzialność za odpowiednie przygotowanie osób zatrudnionych do realizacji niniejszej usługi restauracyjnej.
24. Należność płatna Wykonawcy za realizację usługi jest współfinansowana ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz ze środków budżetu państwa w ramach RPO WP 2014-2020.