

OPIS WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usług cateringowych zgodnie z poniższą specyfikacją.

Rodzaj: usługa.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania oferty na wybrane części lub całość przedmiotu zamówienia – zgodnie z załączonym Formularzem Ofertowym

Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Przygotowania potraw w siedzibie Wykonawcy.
2. Wszystkie potrawy zostaną przygotowane ze świeżych, wysokiej jakości produktów o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych.
3. Zadbania o estetyczny wygląd, właściwą temperaturę, świeżość i ułożenie potraw.
4. Transportu przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
Zobowiązuje się świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
5. Świadczenia usługi zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U z 2018, poz. 1541).
6. Wykonawca winien posiadać aktualne ubezpieczenie OC od prowadzonej działalności gospodarczej.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość sprawdzenia i skontrolowania gramatury oraz świeżości dostarczonych potraw.

Część I – Rada Osiedla Radogoszcz I

Data spotkania: **11 grudnia 2023 r. (poniedziałek), godzina 18.00.**

Miejsce realizacji zamówienia: **Łódź, ul. Tatarakowa 11.**

Planowana liczba uczestników: **40 osób**

Zakres zamówienia:

- 1) Usługa cateringowa tj.: przygotowanie i dowóz potraw do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
- 2) Wykonawca dostarczy wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej - naczynia jednorazowego użytku:
 - flaczarki jednorazowe 500 ml – 40 szt.
 - talerzyki papierowe o średnicy 22 cm – 40 szt.,
 - łyżki do zupy plastikowe – 40 szt.,
 - widelce plastikowe – 40 szt.,
 - mieszadła jednorazowe do napojów gorących 130 mm – 40 szt.,
 - kubki jednorazowe do napojów gorących 200 ml – 40 szt.,
 - obrusy jednorazowe ceratowe białe o wymiarach 120x800 cm – 1 szt.,
 - serwetki z nadrukiem świątecznym (bożonarodzeniowym, 25 szt. w opakowaniu) – 2 opakowania.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest odebrać naczynia, w których zostały dostarczone potrawy po zakończeniu spotkania w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.

Lp.	Potrawy	Gramatura
1.	Zupa grzybowa z kluskami	8 litrów, 2 kg klusek gotowanych
2.	Ryba smażona filet (dorsz)	4 kg
3.	Pierogi z kapustą i grzybami	250 szt. (waga pieroga 40- 60 g)
4.	Kapusta z grochem	3 kg
5.	Ryba po grecku	3 kg
6.	Sałatka jarzynowa	3 kg
7.	Sałatka pieczarkowa	3 kg
8.	Śledzie w oleju	2 kg
9.	Śledzie w śmietanie	2 kg
10.	Makowiec	2 kg
11.	Sernik	4 kg
12.	Mandarynki	4 kg
13.	Winogrono	4 kg
14.	Kawa, herbata	proporcjonalnie do liczby uczestników
15.	Cukier, cytryna	proporcjonalnie do liczby uczestników

Część II – Rada Osiedla Radogoszcz II

Data spotkania: **16 grudnia 2023 r. (sobota), w godzinach 15.00 – 18.00.**

Miejsce realizacji zamówienia: **Łódź, ul. Zgierska 230/232**

Planowana liczba uczestników: **50 osób**

Zakres zamówienia:

- 1) Usługa cateringowa tj.: przygotowanie i dowóz potraw do miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz obsługa kelnerska – minimum 2 osoby.
- 2) Wykonawca dostarczy wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej - naczynia jednorazowego użytku:
 - flaczarka jednorazowa papierowa 500 ml – 50 szt.,
 - talerzyki jednorazowe papierowe o średnicy 22 cm – 50 szt.,
 - łyżki do zupy plastikowe – 50 szt.,
 - widelce plastikowe – 50 szt.,
 - mieszadełka jednorazowe do napojów gorących 130 mm – 50 szt.,

- kubki jednorazowe do napojów gorących 200 ml – 50 szt.,
 - obrusy jednorazowe ceratowe białe o wymiarach 120x800 cm – 3 szt.,
 - serwetki z nadrukiem świątecznym (bożonarodzeniowym 25 szt. w opakowaniu) – 2 opakowania.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest odebrać naczynia, w których zostały dostarczone potrawy po zakończeniu spotkania w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.

Lp.	Potrawy	Gramatura
1.	Zupa grzybowa z makaronem	10 litrów, 2 kg makaronu gotowanego
2.	Zupa barszcz czerwony czysty	3 litry
3.	Pierogi z kapustą i grzybami	200 szt. (waga pieroga 40-60 g)
4.	Kapusta z grochem	5 kg
5.	Ryba karp smażony	5 kg
6.	Ryba po grecku	2,5 kg
7.	Śledzie w oleju	2 kg
8.	Śledzie w śmietanie	2 kg
9.	Sałatka jarzynowa	3 kg
10.	Szarlotka	3 kg
11.	Makowiec	3 kg
12.	Sernik	3 kg
13.	Babka drożdżowa	3 kg
14.	Ananas świeży	2 kg
15.	Winogrono	2 kg
16.	Mandarynki	2 kg
17.	Herbata	proporcjonalnie do liczby uczestników
18.	Cukier, cytryna	proporcjonalnie do liczby uczestników

Część III – Rada Osiedla Radogoszcz III

Data spotkania: **20 grudnia 2023 r. (środa), godzina 16.00.**

Miejsce realizacji zamówienia: **Łódź, ul. Liściasta 9**

Planowana liczba uczestników: **70 osób**

Zakres zamówienia:

- 1) Usługa cateringowa tj.: przygotowanie i dowóz potraw do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
- 2) Wykonawca dostarczy wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej - naczynia jednorazowego użytku:
 - flaczarka jednorazowa papierowa 500 ml – 80 szt.,
 - talerzyki jednorazowe papierowe o średnicy 22 cm – 80 szt.,
 - łyżki do zupy plastikowe – 80 szt.,
 - widelce plastikowe – 80 szt.,
 - mieszadełka jednorazowe do napojów gorących 130 mm – 80 szt.,
 - kubki jednorazowe do napojów gorących 200 ml – 80 szt.,
 - serwetki z nadrukiem świątecznym (bożonarodzeniowym, 25 szt. w opakowaniu) – 3 opakowania;
- 3) Wykonawca zobowiązany jest odebrać naczynia, w których zostały dostarczone potrawy po zakończeniu spotkania w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.

L.p.	Potrawy	Gramatura
1.	Zupa barszcz czerwony z uszkami grzybowymi	zupa min. 300 ml/osoba, uszka – 350 szt.
2.	Pierogi z kapustą i grzybami	300 szt. (waga pieroga 40- 60 g)
3.	Kapusta z grochem	15 kg
4.	Karp smażony	10 kg
5.	Ryba po grecku	10 kg
6.	Śledzie w oleju	10 kg
7.	Śledzie w śmietanie	5 kg
8.	Sałatka jarzynowa	5 kg
9.	Sałatka po grecku	10 kg
10.	Ćwikła	2,5 kg
11.	Pieczywo (chleb jasny)	10 kg

Część IV – Rada Osiedla Zdrowie-Mania

Data spotkania: **16 grudnia 2023 r. (sobota), godzina 17.00**

Miejsce realizacji zamówienia: **Łódź, ul. Grzybowa 1**

Planowana liczba uczestników: **100 osób**

Zakres zamówienia:

- 1) Usługa cateringowa tj.: przygotowanie i dowóz potraw do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest odebrać naczynia, w których zostały dostarczone potrawy po zakończeniu spotkania w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.

Lp.	Potrawy	Gramatura
1.	Zupa grzybowa z łazankami	300 ml/osoba
2.	Pierogi z kapustą i grzybami	150 g/osoba
3.	Karp w galarecie	80 g/osoba
4.	Roladka z pstrąga	80 g/osoba
5.	Śledź w oleju	80 g/osoba
6.	Śledź w śmietanie	80 g/osoba
7.	Sałatka jarzynowa	100 g/osoba
8.	Makiełki	100 g/osoba
9.	Jajko faszerowane	2 połówki/osoba
10.	Rolada z łososia z pomidorami	80 g/osoba
11.	Kapusta z grochem	100 g/osoba
12.	Makowiec	50 g/osoba
13.	Sernik	50 g/osoba
14.	Jabłecznik	50 g/osoba
15.	Sprite	0,25 l/osoba
16.	Sok pomarańczowy	0,25 l/osoba
17.	Woda z cytryną	0,5 l/osoba

Fakturowanie:

1. Faktura/y wystawiona/e będzie/ą na: Miasto Łódź, ul. Piotrkowska 104, 90-926 Łódź, odbiorca: Biuro Aktywności Miejskiej UMŁ.
2. Zapłata należności nastąpi w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury przez Zamawiającego, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze.
3. Za dzień zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
4. Wykonawca ma możliwość przesyłania drogą elektroniczną ustrukturyzowanej faktury elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (tj. Dz.U. z 2020 poz. 1666 z późn. zm.).
5. W przypadku, gdy Wykonawca skorzysta z możliwości przesłania ustrukturyzowanej faktury elektronicznej, wówczas zobowiązany jest do skorzystania z Platformy Elektronicznego Fakturowania udostępnionej na stronie internetowej <https://efaktura.gov.pl>.
6. Zasady związane z wystawianiem ustrukturyzowanych dokumentów określa ustawa o elektronicznym fakturowaniu oraz akty wykonawcze.
7. W przypadku, gdy Wykonawca korzysta z usług brokera Infinite IT Solutions, wpisując dane nabywcy:
 - w sekcji NIP należy wpisać NIP Miasta: 7250028902,
 - jako typ numeru PEPPOL należy wybrać NIP,
 - w polu Numer PEPPOL należy wpisać NIP własny Urzędu: 7252072586.W przypadku, gdy Wykonawca korzysta z usług brokera PEFexpert wpisując dane nabywcy:
 - w sekcji Identyfikator podatkowy należy wpisać NIP Miasta: 7250028902,
 - jako rodzaj adresu PEF należy wybrać NIP,
 - w polu numer adresu PEF należy wpisać NIP własny Urzędu: 7252072586.W obu ww. przypadkach sekcja Odbiorca powinna być wypełniona zgodnie z miejscem dostawy/odbioru towaru/usługi.
8. Wykonawca zobowiązany jest powiadomić Zamawiającego o wystawianiu faktury/faktur na Platformie Elektronicznego Fakturowania – na poniższego e-maila: biuro.aktywnosci@uml.lodz.pl

W przypadku, gdy wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy, na który ma nastąpić zapłata wynagrodzenia, nie widnieje w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT, Zamawiającemu przysługuje prawo wstrzymania zapłaty wynagrodzenia do czasu uzyskania wpisu tego rachunku bankowego lub rachunku powiązanego z rachunkiem Wykonawcy do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w w/w wykazie.

Okres do czasu uzyskania przez Wykonawcę wpisu rachunku bankowego do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w w/w wykazie nie jest traktowany jako opóźnienie Zamawiającego w zapłacie należnego wynagrodzenia i w takim przypadku nie będą naliczane za ten okres odsetki za opóźnienie w wysokości odsetek ustawowych, jak i uznaje się, że wynagrodzenie nie jest jeszcze należne Wykonawcy w tym okresie.