

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na świadczeniu usług cateringowych podczas wydarzeń organizowanych przez Tor Modlin sp. z o.o. (dalej „TM” lub „Zamawiający”) w okresie od dnia zawarcia umowy do 31 grudnia 2026 roku lub do wyczerpania kwoty maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia w zależności, które z tych zdarzeń nastąpi wcześniej.

2. Miejscem realizacji usług jest siedziba TM w Nowym Dworze Mazowieckim przy ul. gen. Wiktora Thommée 1B, 05-102 Nowy Dwór Mazowiecki lub inne lokalizacje na terenie województwa mazowieckiego, w których TM organizować będzie wydarzenia.

3. TM planuje zlecić Wykonawcy świadczenie następującego rodzaju usług:

- A. Dostawa posiłków lunchowych (zestaw: zupa + danie główne + surówka) na potrzeby szkoleń organizowanych przez TM.

**Wymagania szczegółowe:** (i) Posiłki winny być podane w pojemnikach jednorazowych biodegradowalnych (ii) Zupa pojemność min 400 ml, (iii) danie główne: mięso min. 120 g, dodatek skrobiowy min. 200 g, surówka min 150 g, (iv) Serwis: dystrybucja posiłków, serwetki, sztucze jednorazowe. Każdy rodzaj posiłku powinien być odrębnie spakowany, w sposób zabezpieczający ich wzajemne mieszanie.

Zamawiający szacuje zamówienie maksymalnie 2500 zestawów, przy czym pojedyncze zamówienia będzie dotyczyć nie mniej niż 7 zestawów.

Ilość/liczbę zestawów Zamawiający potwierdzi najpóźniej do godz. 12.00 dnia poprzedzającego dostawę, wskazując godzinę planowanej dostawy.

Dostawy odbywają się 7 dni w tygodniu od poniedziałku do niedzieli.

Zamawiający dopuszcza możliwość kilkukrotnej dostawy tego samego dnia.

4. Wymagania dotyczące posiłków:

- a) Posiłki w formie dania na ciepło muszą być: gorące, gotowe do spożycia, świeże, pierwszej jakości, być przygotowane ze świeżych produktów oraz mieć estetyczny wygląd. Koniecznym jest stosowne zabezpieczenie posiłków przed ich wydostaniem się poza wnętrze opakowania. W przypadku stwierdzenia przy odbiorze posiłków braków jakościowych lub ilościowych świadczonych usług Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo obniżenia wynagrodzenia Wykonawcy lub odstąpienia/wypowiedzenia umowy.
- b) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu propozycji menu (co najmniej 5 wariantów do wyboru) na dane wydarzenie, najpóźniej na 4 dni robocze przed planowaną dostawą. Zamawiający zastrzega sobie prawo do akceptacji lub żądania zmiany zaproponowanego menu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o wybranym wariantcie najpóźniej na 2 dni robocze przed rozpoczęciem wydarzenia.
- c) Samochód służący do transportu musi spełniać wymogi Sanepidu.

5. Wymagania dotyczące osób realizujących zamówienie:

- a) obsługa musi wyglądać estetycznie, czysto i schludnie (czyste paznokcie i włosy, włosy upięte, brak biżuterii, posiadanie książeczek dla celów sanitarno-epidemiologicznych z aktualnymi badaniami lekarskimi),
- b) przynajmniej jedna osoba z obsługi realizującej dostawę/servis musi posługiwać się językiem polskim w stopniu umożliwiającym swobodną komunikację z Zamawiającym,

c) osoby realizujące zamówienie muszą odznaczać się wysoką kulturą osobistą w zakresie postawy i sposobu zachowania, a także na każdym etapie realizacji zamówienia przestrzegać zasad higieny.

6. Zamawiający przewiduje realizację co najmniej 40% wartości zamówienia przy założeniu, że zawarcie umowy nastąpi do dnia 30 czerwca 2026 roku.