

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych (cateringowych) podczas spotkań, warsztatów, szkoleń na potrzeby Wydziału FS w roku 2019.**

Usługa realizowana będzie od dnia zawarcia umowy do dnia 20 grudnia 2019 r.  
Szacunkowa ilość spotkań to 25.

Miejsce świadczenia usług: Urząd Marszałkowski Województwa Śląskiego:

- ul. Ligonja 46,
- ul. Plebiscytowa 36,
- ul. Dąbrowskiego 23.

Istnieje możliwość zmiany miejsca świadczenia usługi restauracyjnej (cateringowej), za zgodą Wykonawcy i wskazanie innego miejsca. O ewentualnych zmianach miejsca świadczenia usługi Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego (mailowo/faksem/pisemnie). Wynajęcie miejsca świadczenia usługi i pokrycie kosztów z tym związanych leży po stronie Zamawiającego.

### Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania usługi zgodnie z poniższymi wskazaniem:

1. Świadczenie usług restauracyjnych (cateringowych) podczas 25 spotkań/warsztatów/szkożeń organizowanych przez Wydział Europejskiego Funduszu Społecznego w siedzibie Zamawiającego, w dniach od poniedziałku do piątku.
2. Usługi restauracyjne (cateringowe) będą świadczone przez Wykonawcę zgodnie z zapotrzebowaniem według bieżących potrzeb. Zlecenia na realizację konkretnej usługi będą składane w formie elektronicznej (e-mail) lub za pomocą faksu najpóźniej na **3 dni kalendarzowe** przed jej realizacją, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za zgodą Wykonawcy. W zleceniu Zamawiający określi co najmniej termin, miejsce, liczbę uczestników, zakres usługi restauracyjnej (cateringowej), zgodnie ze złożoną ofertą przetargową.
3. Usługa restauracyjna (cateringowa) będzie podawana w formie bufetu szwedzkiego.
4. Wykonawca odpowiada za właściwy stan dostarczonych produktów.
5. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże, wykonane w dniu dostawy, z produktów wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury oraz estetyki wykonania i serwowania.
6. Wszystkie artykuły spożywcze powinny spełniać normy jakości produktów spożywczych, Wykonawca musi przestrzegać przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.) oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
7. Stoły zostaną nakryte obrusami materiałowymi w kolorze białym lub ecru.
8. Na każde spotkanie/warsztaty/szkolenia zabezpieczona będzie odpowiednia ilość serwetek materiałowych lub papierowych trójwarstwowych, zgodna z ilością osób określonych w zleceniu.
9. Wszystkie dania i napoje wraz z dodatkami serwowane będą na zastawie porcelanowej/ceramicznej, białej, czystej, jednolitej stanowiącej komplet wraz z sztuccami platerowanymi. (Nie dopuszcza się sztucców jednorazowego użytku. Zastawa nie może być produktem reklamowym, tzn. naczynia nie mogą posiadać widocznego logo, tekstów, znaków reklamowych. Cała zastawa musi być wyparzona).
10. Kawa i wrzątek (do herbaty) podawane będą w pojemnikach ze stali nierdzewnej, termicznych (zapewniających utrzymanie temperatury).
11. Cukier podany zostanie w cukiernicach porcelanowych, mleko w mlecznikach.
12. Soki zostaną podane w szklanych naczyniach, dzbankach. Dopuszcza się podawanie soków w szklanych butelkach, po uzgodnieniu z zamawiającym.
13. Dopuszcza się podawanie wody niegazowanej w szklanych naczyniach, dzbankach przystrojonych cytryną i miętą/melisą.

14. Posiłki podawane na ciepło dostarczone zostaną w pojemnikach termicznych (zapewniających utrzymanie temperatury), czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne i ustawione na podgrzewaczach.
15. Wykonawca zapewni aranżację stołów i potraw (posiłki podawane będą w sposób uzgodniony z zamawiającym, tzn. każdy element zestawu podany zostanie na kilku paterach, naczyniach w sposób gwarantujący łatwy dostęp) wraz z oprawą kwiatową (kwiaty świeże lub doniczkowe). Aranżacja powinna być minimalistyczna.
16. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków, naczyń, sztućców, termosów, podgrzewaczy, oraz wszelkich niezbędnych przedmiotów i wyposażenia (o ile będzie to konieczne także stołów), własnym środkiem transportu do miejsca wskazanego przez Zamawiającego z uwzględnieniem czasu niezbędnego do ustawienia i aranżacji stołów oraz rozpoczęcia wydawania posiłków i napojów najpóźniej na pół godziny przed planowanym serwisem.
17. Wykonawca zabezpieczy obsługę kelnerską w trakcie trwania całego spotkania (1 kelner przypadający na nie więcej niż 30 uczestników spotkania). Obsługa na bieżąco uzupełnia nakrycia, sprzęta brudne naczynia w trakcie przerw, na bieżąco zabezpiecza należytą estetykę stołów (np. wymiana brudnych naczyń, dołożenie zastawy, zmiana obrusów itp.).
18. Kelnerzy/kelnerki winni posiadać doświadczenie i być ubrani w jednolite stroje:
  - mężczyźni: strój złożony z koszuli białej z długim rękawem, spodni materiałowych czarnych, opcjonalnie czarnej kamizelki, muszki lub krawata, obuwie czarne pełne,
  - kobiety: biała koszula z długim rękawem, bez dekoltu, opcjonalnie czarna kamizelka oraz czarna spódnica za kolana lub spodnie, czarne pantofle kryte,
  - dopuszcza się po uzgodnieniu z Zamawiającym inną jednolitą kolorystykę strojów zespołu kelnerskiego.
19. Wykonawca po zakończeniu spotkania/warsztatu/szkolenia w danym dniu doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi). Wykonawca odpowiada za uprzątnięcie śmieci, zabranie naczyń oraz innych rzeczy najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania.
20. W przypadku serwisowania posiłków w ramach kilkudniowych zleceń, po każdym dniu świadczenia usługi, Wykonawca wymieni całą zastawę i sztućce na czystą, wyparzoną.
21. Wykonawca w cenie uwzględni wszystkie elementy składające się na cenę włącznie z kosztami dojazdu, obsługą kelnerską, produktami spożywczymi, sposobem podania, aranżacją stołów, pojemnikami plastikowymi (służącymi spakowaniu pozostałego po spotkaniu asortymentu).
22. Pracownicy obsługujący zlecenia (mający kontakt z żywnością) muszą posiadać aktualne orzeczenie lekarskie o którym mowa w art. 59 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.) oraz zachowywać wysoki stopień higieny osobistej. Zamawiający może żądać przedłożenia ww. orzeczenia lekarskiego.
23. Wykonawca odpowiada za transport pożywienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi przewozu żywności i żywienia, z zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
24. Wykonawca posiada aktualną decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu, w którym przygotowywane będą posiłki do przygotowania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.
25. Wykonawca jest zobowiązany do poinformowania pracownika Zamawiającego (wskazanego w zleceniu jako osoba odpowiedzialna) o przygotowaniu cateringu/poszczególnych etapów usługi celem potwierdzenia zgodności z umową jakości posiłków.
26. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca, jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie, po otrzymaniu zgłoszenia, jednak nie później niż w ciągu 30 minut.
27. Ilość asortymentu niezbędna do realizacji przedmiotu usługi restauracyjnej (cateringowej):

Proponowane menu	Minimalna porcja na osobę	Ilość porcji
Gorąca czarna <b>kawa</b> typu arabika parzona z ekspresu podawana w termosach, mleko podane w mlecznikach, <ul style="list-style-type: none"> <li>cukier biały i trzciniowy podany w cukiernicach.</li> </ul>	250 ml	1100
Herbata <ul style="list-style-type: none"> <li>wysokiej jakości herbata podana w pojedynczych torebkach do wyboru - herbata czarna, Earl Grey, zielona, owocowa</li> <li>gorąca woda podana w termosach,</li> <li>cukier biały i trzciniowy podany w cukiernicach</li> <li>świeża cytryna pokrojona w plasterki rozłożona na talerzykach w ilości odpowiadającej ilości zamówionych herbat</li> <li>naczynia na zużyte herbaty.</li> </ul>	250 ml	1100
<b>Woda mineralna gazowana</b> w pojemnikach szklanych (nie dopuszcza się wody źródlanej)	500 ml	850
<b>Woda mineralna niegazowana</b> (nie dopuszcza się wody źródlanej) niegazowana w pojemnikach szklanych. Po uzgodnieniu z Zamawiającym dopuszcza się podanie wody w szklanych naczyniach/ dzbankach przystrojonych cytryną i miętą lub melisą.	500 ml	850
<b>Soki naturalne</b> 100 % bez dodatku cukru – 3 smaki (np. pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy) podawane w szklanych butelkach; po uzgodnieniu z Zamawiającym dopuszcza się podanie soków w szklanych naczyniach/ dzbankach.	200 ml	500
<b>Ciasta pieczone</b> np.: szarlotka, sernik, brownie, ciasto kruche z owocami, ciasto marchewkowe co najmniej 3 rodzaje.	200 g	500
<b>Kanapki do wyboru:</b> z łososiem, serami twardymi, szynką, pasztetem pieczonym, z pastami (np.: serową, jajeczną, rybną, wegetariańską) itp. Dodatkowo każda kanapka zawierać będzie co najmniej jeden dodatek -świeże warzywo (np. pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka itp.), łącznie kanapka ma zawierać min. 4 składniki. Kanapki podane będą zarówno na pieczywie jasnym, jak i ciemnym (razowym).	3 sztuki / co najmniej 180 g	450
<b>Tartinki</b> do wyboru: mini kanapeczki z dodatkami np. serem, wędliną, warzywami, pastą rybną, jajeczną, majonezem, ketchupem oraz świeżymi warzywami.	6 sztuk	360
<b>Salatka</b> np. grecka, z tuńczykiem, kurczakiem	200 g	210
<b>Ciasteczka kruche i/lub biszkoptowe</b> – co najmniej 3 rodzaje np.: ciasteczka z galaretką, z czekoladą, z orzechami, przekładane kremem	5 sztuk	850
<b>Cukierki czekoladowe</b> (nie dopuszcza się wyrobów czekoladopodobnych) – co najmniej 3 rodzaje np. z nadzieniem owocowym, z nadzieniem karmelowym, z orzechami	4 sztuki	200
<b>Ciasteczka koktajlowe</b> np. mini babeczki, mini ciasteczka francuskie	4 sztuki	270
<b>Świeże owoce</b> - co najmniej 3 rodzaje, poporcjowanych i gotowych do spożycia np. jabłka, winogrona	300 g	350
<b>Danie jednogarnkowe (Lunch)</b> typu: bouefstrogonow, ragout z indyka, leczo, bogracz. Jako dodatek należy dostarczyć pieczywo (jasne i ciemne) w ilości 5 kromek na osobę. Opcjonalnie barszcz z uszkami.	300 g	440
<b>Paluszki słone</b>	20 g	400