

Załącznik nr 3b do ogłoszenia/załącznik nr 1b do wzoru umowy

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – ZAKRES II

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych w 2019 roku w czasie spotkań organizowanych na terenie Bielska-Białej i okolic (Zakres II)

Przez świadczenie usług restauracyjnych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczenia, podawania zestawów, dbania o czystość w trakcie spotkania jak i uprzątnięcia pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia po zakończeniu usługi zgodnie z poniższym opisem:

- 1.1.** Świadczenie usług restauracyjnych będzie odbywało się **sukcesywnie** w okresie obowiązywania umowy, w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań/konferencji **na terenie Bielska-Białej i okolic (Zakres II)**. Zamawiający przewiduje maksymalnie do 6 usług wyjazdowych na terenie województwa śląskiego.
- 1.2.** Usługi cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego według bieżących potrzeb. **Zlecenia na realizację konkretnej usługi** będą składane w formie elektronicznej (e-mail) lub za pomocą faksu **najpóźniej na 36 godzin przed jej realizacją**, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą. W zleceniu Zamawiający określi co najmniej **termin, miejsce, liczbę uczestników, zakres usługi cateringowej tj. liczbę i rodzaj zestawów**, zgodnie z ofertą przetargową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych zestawów w zleceniu na realizację konkretnej usługi **najpóźniej do 24 godziny przed realizacją**. Wykonawca jest zobowiązany do potwierdzenia przyjęcia do realizacji zlecenia/modyfikacji zlecenia (e-mail).
- 1.3.** Ilość zestawów objętych usługą cateringową określoną w powyższej tabeli stanowi maksymalną ilość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia ilości nie mniejszej niż 50% maksymalnej wartości zamówienia, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.
- 1.4.** Rozliczanie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
- 1.5.** W ramach realizacji umowy **Wykonawca jest zobowiązany do:**
 - a) przygotowania, dostarczania i podawania zamówionych zestawów zgodnych ze zleceniem, w terminach i miejscach określonych przez Zamawiającego w zleceniu,

- b) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów świeżych i spełniających normy jakości produktów spożywczych, wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, charakteryzować się najwyższą jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podawania,
- c) przestrzegania przepisów prawnych i obowiązujących norm w zakresie przechowywania, przygotowywania i transportu artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 1252),
- d) obsługi zleceń (dotyczy kontaktu z żywnością) przez pracowników posiadających odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych oraz zachowujących wysoki stopień higieny osobistej i higieny pracy (aktualna książeczka zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych),
- e) zapewnienia odpowiedniego ubioru osób podających posiłki - ubiór musi być schludny, elegancki i dostosowany do pełnionej roli, zakazuje się podawania posiłków w odzieży codziennego użytku,
- f) dostarczania posiłków w pojemnikach termicznych, zapewniających utrzymanie temperatury, ze stali nierdzewnej, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne, zapewnienia wystarczającej ilości serwetek oraz czystych sztućców umożliwiających nakładanie jedzenia na półmiski i talerze,
- g) w przypadku serwowania posiłków w ramach kilkudniowego zlecenia - po każdym dniu wymiany na czyste naczyni, sztućców oraz obrusów,
- h) podawania posiłków zgodnie z harmonogramem podanym w zleceniu,
- i) dbałości o estetykę i atrakcyjność wizualną potraw oraz sposobu ich podania,
- j) przygotowania stołów (nakrycia, etykiety z nazwami/rodzajami potraw, obrusy materiałowe, dekoracje, kompozycje z kwiatów ciętych, skirting itp. oraz rozmieszczenie potraw) w sposób uzgodniony z Zamawiającym i gwarantujący łatwy dostęp do porcji; wszelkie elementy winny być czyste, niezakurzone, eleganckie i dostosowane do charakteru spotkania,
- k) zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń i sztućców dostosowanej do ilości uczestników spotkania; używania w trakcie świadczenia usługi zastawy porcelanowej jednolitej, stanowiącej komplet, szklanek stanowiących komplet oraz sztućców ze stali nierdzewnej (cała zastawa wyparzona); Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w naczyniach będących produktami reklamowymi, naczynia nie mogą posiadać logo, tekstów, znaków firmowych reklamujących,
- l) podawania cukru w porcelanowych cukiernicach z odpowiednimi szczypcami/łyżeczkami, podawania mleka w mlecznikach;
- m) podawania świeżo pieczonych ciast, i kruchych ciastek
- n) przygotowania i udostępnienia do wglądu w trakcie realizacji usługi listy składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji zawartych w serwowanych potrawach,
- o) zapewnienia odpowiedniej ilości osób podających posiłki w stosunku do ilości uczestników spotkania/konferencji/szkolenia,
- p) skutecznego sprzątania stołów i zaplecza w trakcie spotkania/konferencji/szkolenia, wymiany zabrudzonych obrusów w przypadku serwowania potraw w kilku turach,
- q) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania/konferencji/szkolenia,
- r) w razie potrzeby dostarczenie stolików barowych w białych lub czarnych pokrowcach w ilości max. 10 szt. na spotkanie,
- s) ustawienie (wniesienie/wyniesienie) przygotowanych na catering stołów.

2. Przedstawione ceny zawarte w ofercie uwzględniać będą wszystkie elementy związane m. in. z kosztami dojazdu, obsługą kelnerską, produktami spożywczymi oraz plastikowymi pojemnikami przeznaczonymi na spakowanie niewykorzystanego jedzenia.

	Opis zestawu	Planowana ilość zestawów	Cena jednostkowa brutto za zestaw
ZESTAW 1 (CZ-1) (DLA 1 OSOBY)	- kawa (100% arabica – Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy rozpuszczalnej) 2x200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier min. 2x5 g/os.: biały- 50 %, trzcinowy- 50%, płynne mleko – min. 2x10 ml/os.); - herbata czarna i owocowa 2x200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier min. 2x5 g/os: biały- 50 %, cukier trzcinowy- 50%, świeża cytryna min. 2x2 plasterki/os); - woda mineralna gazowana i niegazowana (Zamawiający nie dopuszcza podawania wody mineralnej w dzbankach) 2x500 ml/os. (po 50% butelek wody gazowanej i niegazowanej w trakcie danej usługi); - soki owocowe butelka min. 2x200 ml/os. – min. 2 rodzaje; (Zamawiający nie dopuszcza podawania soków w dzbankach); - ciasta świeżo pieczone 3x80 g/os. – min. 3 rodzaje (do wyboru: czekoladowe, sernik, owocowe, jabłecznik); - drobne kruche ciasteczka świeżo pieczone z cukierni 100g/os – min. 3 rodzaje; - kanapki dekoracyjne – 3 szt./os. – min. 3 rodzaje (kanapki na pieczywie mieszanym i zielonej sałacie z min. jednym składnikiem z każdej z grup składników: - wędliny, sery żółte i pleśniowe, pasztety pieczone, jajko, mozzarella ze świeżą bazylią, łosoś, salami; - pomidor, zielony ogórek, papryka, szczypiorek, oliwki, rzodkiewka; - masło, pasta jajeczna, pasta tuńczykowa, pasta łososiowa, pasta twarogowa; Finger foods - mini wrapy z szynką i warzywami – 3x100 g/os.; - wytrawne babeczki - 3x100 g/os. (min.3 różne farsze do wyboru: sałatka z kurczakiem, pasztet z żurawiną, wege, z łososiem, z suszonymi pomidorami). Zamawiający nie dopuszcza podawania kielków. <u>Obsługa kelnerska.</u> Przez obsługę kelnerską Zamawiający rozumie podawanie w trakcie spotkania/szkolenia/konferencji posiłków, wymiana brudnych naczyń i sztućców w trakcie spotkania/szkolenia/konferencji, utrzymanie w czystości stołów, w razie potrzeby wymiana obrusów. Sprzątanie po zakończeniu spotkania/szkolenia/konferencji. <u>Uwaga:</u> Ciasta, ciasteczka i kanapki muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach, Cukier podany w porcelanowych cukiernicach lub w jednorazowych saszetkach/paluszkach. Gorące napoje zaparzone na miejscu, na bieżąco i podawane w termosach. Kawa i herbata powinny być podane w osobnych filiżankach.	100	

ZESTAW SK-1 (DLA 1 OSOBY)	▪ kawa (100% arabica – Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy rozpuszczalnej) 200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier min. 5 g/os.: biały- 50 %, trzcinowy- 50%, płynna śmietanka lub płynne mleko – min. 10 ml/os.); ▪ herbata 200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier min. 5 g/os: biały- 50 %, cukier trzcinowy- 50%, świeża cytryna min. 2 plasterki/os); ▪ woda mineralna gazowana i niegazowana (Zamawiający nie dopuszcza podawania wody mineralnej w dzbankach) 500 ml/os. (po 50% butelek wody gazowanej i niegazowanej w trakcie danej usługi); ▪ soki owocowe butelka min. 200 ml/os. – min. 2 rodzaje; (Zamawiający nie dopuszcza podawania soków w dzbankach) ▪ ciasta świeżo pieczone 80 g/os. – min. 3 rodzaje; ▪ ciasteczka kruche świeżo wypiekane w cukierni min. 100 g/os ▪ paluszki chlebowe typu grissini klasyczne lub z ziołami min. 30g/os ▪ kanapki dekoracyjne – 3 szt./os. – min. 3 rodzaje (kanapki na pieczywie mieszanym i zielonej sałacie z min. jednym składnikiem z każdej z grup składników: 1. wędliny, sery żółte i pleśniowe, pasztety pieczone, jajko, mozzarella ze świeżą bazylią, łosoś, salami; 2. pomidor, zielony ogórek, papryka, szczypiorek, oliwki, rzodkiewka, kielki; 3. masło, pasta jajeczna, pasta tuńczykowa, pasta łososiowa, pasta twarogowa <u>Uwaga:</u> Ciasta i kanapki muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach. Cukier podany w porcelanowych cukiernicach. Gorące napoje zaparzone na miejscu, na bieżąco i serwowane z pojemników/urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę napojów przez cały czas trwania spotkania. Kawa i herbata powinny być podane w osobnych filiżankach.	80	
ZESTAW SK-2 (DLA 1 OSOBY)	• Kawa (100% arabica - Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy rozpuszczalnej) z dodatkami (tj. cukier, płynna śmietanka lub płynne mleko) 200 ml/os • Herbata czarna i owocowa (minimum 3 rodzaje) z dodatkami (tj. cukier, świeża cytryna pokrojona w plasterki) 200 ml/os • Woda mineralna gazowana (50%) i niegazowana (50%) 500 ml/os (Zamawiający nie dopuszcza podawania wody mineralnej w dzbankach) • Ciasto pieczone domowe – 3 rodzaje (np. jabłecznik, sernik z bakaliami, orzechowiec, ciasto czekoladowe) 3x80 g/os • Wybór kanapek – tradycyjne na pieczywie mieszanym (na zielonej sałacie np. wędliny, sery żółte i pleśniowe, pasztety pieczone, mozzarella ze świeżą bazylią, łosoś, salami, pomidor, zielony ogórek, do dekoracji kanapek: – pietruszka, szczypiorek, pasty: jajeczna, tuńczykowa, łososiowa, twarogowa) 3 szt./os • Swojskie wędliny, mięsa pieczone 50 g/os • Sery miękkie i twarde – tzw. deska serów 30 g/os • 2 rodzaje sałatek (np. grecka, brokułowa, jarzynowa, gyros) po 150 g/os każdego rodzaju • Świeże owoce filetowane 150 g /os	95	

	<u>Obsługa kelnerska.</u> Przez obsługę kelnerską Zamawiający rozumie podawanie w trakcie spotkania/konferencji/szkolenia posiłków, wymianę brudnych naczyń i sztućców w trakcie spotkania/konferencji/szkolenia, utrzymanie w czystości stołów. <u>Uwaga:</u> Ciasta i kanapki muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach. Cukier podany w porcelanowych cukiernicach. Gorące napoje zaparzone na miejscu, na bieżąco i serwowane z pojemników/urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę napojów przez cały czas trwania spotkania. Kawa i herbata powinny być podane w osobnych filiżankach.		
--	---	--	--

Informacje dotyczące dostępności dla osób niepełnosprawnych

Zamawiający wymaga, by usługi cateringowe świadczone były w sposób umożliwiający dostępność wszystkim uczestnikom spotkań, w tym osobom niepełnosprawnym.