

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych (cateringowych) podczas spotkań, warsztatów, szkoleń na potrzeby Departamentu FS w roku 2020.**

Usługa realizowana będzie od dnia zawarcia umowy do dnia 18 grudnia 2020 r.
Szacunkowa ilość spotkań to 25.

Miejsce świadczenia usług: Urząd Marszałkowski Województwa Śląskiego:

- ul. Ligonia 46,
- ul. Plebiscytowa 36,
- ul. Dąbrowskiego 23.
- ul. Reymonta 24

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/szkoleń 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.
3. Wykonawca odpowiada za właściwy stan dostarczonych produktów.
4. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże, wykonane w dniu dostawy, z produktów wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury oraz estetyki wykonania i serwowania.
5. 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 2019 r. poz. 1252) oraz Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
6. Stoły zostaną nakryte obrusami materiałowymi w kolorze białym lub ecru.
7. Na każde spotkanie/warsztaty/szkolenia zabezpieczona będzie odpowiednia ilość serwetek materiałowych lub papierowych trójwarstwowych, zgodna z ilością osób określonych w zleceniu.
8. Wszystkie dania i napoje wraz z dodatkami serwowane będą na zastawie porcelanowej/ceramicznej, białej, czystej, jednolitej stanowiącej komplet wraz z sztucami platerowanymi. (Nie dopuszcza się sztuców jednorazowego użytku. Zastawa nie może być produktem reklamowym, tzn. naczynia nie mogą posiadać widocznego logo, tekstów, znaków reklamowych. Cała zastawa musi być wyparzona).
9. Kawa i wrzątek (do herbaty) podawane będą w pojemnikach ze stali nierdzewnej, termicznych (zapewniających utrzymanie temperatury).
10. Cukier podany zostanie w cukiernicach porcelanowych, mleko w mlecznikach.
11. Soki zostaną podane w szklanych naczyniach, dzbankach. Dopuszcza się podawanie soków w szklanych butelkach, po uzgodnieniu z zamawiającym.
12. Dopuszcza się podawanie wody niegazowanej w szklanych naczyniach, dzbankach przystrojonych cytryną i miętą/melisą.
13. Posiłki podawane na ciepło dostarczone zostaną w pojemnikach termicznych (zapewniających utrzymanie temperatury), czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne i ustawione na podgrzewaczach.
14. 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.
15. 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.
 16. Wykonawca zabezpieczy obsługę kelnerską w trakcie trwania całego spotkania (1 kelner przypadający na nie więcej niż 30 uczestników spotkania). Obsługa na bieżąco uzupełnia nakrycia, sprząta brudne naczynia w trakcie przerw, na bieżąco zabezpiecza należytą estetykę stołów (np. wymiana brudnych naczyń, dołożenie zastawy, zmiana obrusów itp.).
 17. 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.
 18. 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.
 19. W przypadku serwisowania posiłków w ramach kilkudniowych zleceń, po każdym dniu świadczenia usługi, Wykonawca wymieni całą zastawę i sztućce na czystą, wyparzoną.
 20. 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).
 21. 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 2019 r. poz. 1252) oraz zachowywać wysoki stopień higieny osobistej. Zamawiający może żądać przedłożenia ww. orzeczenia lekarskiego.
 22. 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 2019 r. poz. 1252) oraz Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
 23. Wykonawca posiada aktualną decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu, w którym przygotowywane będą posiłki do przygotowania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.
 24. 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.
 25. 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.
 26. Ilość asortymenty niezbędna do realizacji przedmiotu usługi restauracyjnej (cateringowej):

Proponowane menu	Minimalna porcja na osobę	Ilość porcji
Gorąca czarna kawa typu arabika parzona z ekspresu podawana w termosach, mleko podane w mlecznikach, • cukier biały i trzcinowy podany w cukiernicach.	250 ml	1100
Herbata • wysokiej jakości herbata podana w pojedynczych torebkach do wyboru - herbata czarna, Earl Grey, zielona, owocowa • gorąca woda podana w termosach, • cukier biały i trzcinowy podany w cukiernicach	250 ml	1100



• świeża cytryna pokrojona w plasterki rozłożona na talerzykach w ilości odpowiadającej ilości zamówionych herbat • naczynia na zużyte herbaty.		
Woda mineralna gazowana w pojemnikach szklanych (nie dopuszcza się wody źródlanej)	500 ml	850
Woda mineralna niegazowana (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
Soki naturalne 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
Ciasta pieczone np.: szarlotka, sernik, brownie, ciasto kruche z owocami, ciasto marchewkowe co najmniej 3 rodzaje.	200 g	500
Kanapki do wyboru: 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
Tartinki do wyboru: mini kanapeczki z dodatkami np. serem, wędliną, warzywami, pastą rybną, jajeczną, majonezem, ketchupem oraz świeżymi warzywami.	6 sztuk	360
Salatka np. grecka, z tuńczykiem, kurczakiem	200 g	210
Ciasteczka kruche i/lub biszkoptowe – co najmniej 3 rodzaje np.: ciasteczka z galaretką, z czekoladą, z orzechami, przekładane kremem	5 sztuk	850
Cukierki czekoladowe (nie dopuszcza się wyrobów czekoladopodobnych) – co najmniej 3 rodzaje np. z nadzieniem owocowym, z nadzieniem karmelowym, z orzechami	4 sztuki	200
Ciasteczka koktajlowe np. mini babeczki, mini ciasteczka francuskie	4 sztuki	270
Świeże owoce - co najmniej 3 rodzaje, poporcjowanych i gotowych do spożycia np. jabłka, winogrona	300 g	350
Danie jednogarnkowe (Lunch) 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
Paluszki słone	20 g	400

Dodatkowe postanowienia:

Zamawiający wymaga, aby usługa świadczona była w sposób umożliwiający dostępność wszystkim uczestnikom spotkania, w tym osobom niepełnosprawnym.