

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla 80 os. Każdorazowo dla maksymalnie 400 osób łącznie realizowana podczas 5 konferencji w Regionie w grudniu 2016 r.:

- **1 XII 2016 r. w Siedlcach,**
- **2 XII 2016 r. w Ciechanowie,**
- **7 XII 2016 r. w Ostrołęce,**
- **8 XII 2016 r. w Radomiu,**
- **9 XII 2016 r. w Płocku.***

- **Powyższe proponowane lokalizacje na realizację konferencji są w trakcie rezerwacji.**

UWAGA: Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany terminów i lokalizacji obiektów konferencji w sytuacji niezależnej od niego jednak konferencje odbędą się nie później niż 12.12.2016r..

Czas trwania: 9.30-15.30

1. Zadanie Wykonawcy:

1.1. Przygotowanie cateringu stacjonarnego wraz z dostawą i obsługą kelnerską dla 80 osób każdorazowo;

Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Produkty przetworzone będą posiadały termin przydatności do spożycia w dniu realizacji danej konferencji 2016 r.

Asortyment dań zawierający sugestie Zamawiającego:

1.1.1. Kawa powitalna rozpoczynająca się od ok. 9.30 i trwająca do ok. 10.00 dla maksymalnie 80 osób każdorazowo. Menu musi się składać z dań podawanych jedno porcjowo:

- **Napoje gorące i zimne:**
 - świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresów ciśnieniowych, (co najmniej 2 ekspresy),
 - herbata ekspresowa- do wyboru spośród 6 rodzaju herbat w torebkach,
 - 100% soki owocowe- min. 4 smaki (podawane w dzbankach, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l. na osobę),
 - woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki min. 0,33 l max. po 0,5 l., w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę),
 - mleko do kawy (w mlecznikach),
 - cytryna (pokrojona w plastry, estetycznie ułożone na spodeczkach z widelczykiem do nakładania);
 - cukier serwowany w saszetkach - dwa rodzaje: biały i cukier trzcinowy nierafinowany oraz słodzik,
 - wykałaczki pakowane pojedynczo.
- **ciasta i desery*:**
 - min. 4 rodzaje ciasta (np. sernik, szarlotka, tiramisu, ciasto czekoladowe z wiśniami, W-Z, napoleonka) - min. 1 porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji 90-100g),
 - mini pączki (min. 5 szt. na osobę, gramatura porcji 90-100g),

- np. mini drożdżówki, croissant (min. 2 szt. na osobę, gramatura porcji 90-100g),

1.1.2. Przerwa kawowa w trakcie konferencji: menu musi się składać z dań podawanych jedno porcjowo - dotyczy 1 przerwy dla 80 osób:

- Napoje gorące i zimne:
 - świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresów ciśnieniowych, (co najmniej 2 ekspresy),
 - herbata ekspresowa- do wyboru spośród 6 rodzaju herbat w torebkach,
 - 100% soki owocowe- min. 4 smaki (podawane w dzbankach, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę),
 - woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki min. 0,33 l max. po 0,5 l., w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę),
 - mleko do kawy (w mlecznikach),
 - cytryna (pokrojona w plastry, estetycznie ułożone na spodeczkach z widelczykiem do nakładania);
 - cukier serwowany w saszetkach- dwa rodzaje: biały i cukier trzcinowy nierafinowany oraz słodzik, wykałaczki pakowane pojedynczo.
- ciasta i desery *:
 - min. 4 rodzaje ciasta (np. sernik, szarlotka, tiramisu, ciasto czekoladowe z wiśniami, W-Z, napoleonka) co najmniej 2 porcje każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji dla 1 osoby 150-200g),
- Kanapki:

kanapki konferencyjne/ bankietowe dekorowane (min. 3 szt. na osobę), z pieczywem mieszanym (min. 4 rodzaje pieczywa), masłem (nie dopuszcza się produktów masłopodobnych) oraz np. z wędliną, łososiem wędzonym, serem żółtym i pleśniowym (nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych), warzywami, dopuszcza się możliwość stosowania jajka, kanapki dekorowane np. oliwkami, marynowaną pieczarką, cytryną, suszonym pomidorem, cebulką marynowaną, koperkiem, rzodkiewką, kaparami, szczypiorkiem, natką pietruszki itp., nie dopuszcza się możliwości dekorowania kanapek majonezem,

1.1.3. Lunch na zakończenie konferencji dla 80 osób każdorazowo:

- Potrawy będą serwowane w formie stołu szwedzkiego.
 - 2 zupy do wyboru uczestników (np. zupa krem i zupa sezonowa, w ilości co najmniej 200 g. na osobę),
 - 2 rodzaje mięs do wyboru uczestników (mięso zwierząt rzeźnych, drób co najmniej 200 g. na osobę po poddaniu obróbce termicznej),
 - ryba (np. pstrąg grillowany, łosoś co najmniej 200 g. na osobę po poddaniu obróbce termicznej),
 - 2 rodzaje sałat mieszanych z wyłączeniem kapusty pekińskiej z dodatkami, (w ilości najmniej 200 g na osobę),
 - warzywa gotowane na parze/ z grilla (w ilości najmniej 200 g na osobę po obróbce termicznej),

-
- min. 2 rodzaje dodatków skrobiowych (np. ryż brązowy, ziemniaki z wody z koprem, kasza, w ilości najmniej 200 g na osobę po obróbce termicznej).
 - Napoje gorące i zimne:
 - świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresów ciśnieniowych, co najmniej 200 ml na osobę (co najmniej 2 ekspresy),
 - herbata ekspresowa- do wyboru spośród 6 rodzaju herbat w torebkach, (co najmniej 200 ml na osobę)
 - 100% soki owocowe - min. 4 smaki (podawane w dzbankach, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę),
 - woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki min. 0,33 l max. po 0,5 l, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę),
 - mleko do kawy (o zawartości tłuszczu 3,2%, serwowane w mlecznikach),
 - cytryna (pokrojona w plastry, estetycznie ułożone na spodeczkach z widelczykiem do nakładania);
 - cukier serwowany w saszetkach - dwa rodzaje: biały i cukier trzcinowy nierafinowany oraz słodzik,
 - wykałaczki pakowane pojedynczo.
 - ciasta i desery serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej*:
 - min. 3 rodzaje ciasta (np. sernik, szarlotka, tiramisu, ciasto czekoladowe z wiśniami, W-Z, napoleonka)
min. 1 porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji 90-100g).

2. Obowiązki Wykonawcy:

- 2.1. Menu może być inne na każde ze spotkań, dostosowane do czasu dostarczenia posiłków, tak aby ich jakość nie uległa pogorszeniu. Propozycję menu należy ją przesłać wraz z formularzem oferty. Przy propozycji Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia dań zarówno dla osób bez specyficznych wymagań żywieniowych jak również w menu powinny znaleźć się dania wegetariańskie, wegańskie.
- 2.2. Dostawa przedmiotu zamówienia musi nastąpić transportem przystosowanym do przewożenia żywności (chłodnie) na koszt i ryzyko Wykonawcy.
- 2.3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów.
- 2.4. Dostarczane towary muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Wszystkie oferowane produkty i opakowania, muszą spełniać wymogi Sanepidu i obowiązujące normy jakości żywnościowej (opakowania muszą posiadać atesty i być przystosowane do przechowywania żywności). Wszystkie serwowane dania muszą być przygotowane w dniu ich wydawania oraz muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.
- 2.5. Posiłki nie mogą być przygotowane z gatunków roślin, zwierząt lub grzybów umieszczonych w Polskiej Czerwonej Księdze Roślin, Polskiej Czerwonej Księdze Zwierząt, Czerwonej liście roślin i grzybów Polski

oraz Czerwonej Księdze Gatunków Zagrożonych publikowanej przez Międzynarodową Unię Ochrony Przyrody i Jej Zasobów (IUCN).

2.6. Przed wydawaniem posiłku Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli pod względem organoleptycznym i wagowym (10 losowych porcji).

2.7. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2010 r. nr 136 poz. 914 z późn. zm.).

2.8. Kanapki, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej.

3. Wykonawca musi zapewnić:

3.1. Wykonawca powinien dysponować odpowiednimi pojazdami i sprzętem transportowym w celu właściwego transportu produktów jak i gotowych potraw.

3.2. Zastawę i szkło czyste, w dobrym stanie jednego rodzaju kompletu dla wszystkich uczestników, Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw np. różnej wielkości wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różne rodzaje emblematów na sztućcach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach itp.. Zamawiający wyklucza używanie obrendowanej / oznakowanej zastawy i szkła, różnego rodzaju tych samych rodzajów nakryć np. widelce do dań głównych o różnych wzorach, stylach, o powykrzywianych rączkach, ząbkach itp.



UWAGA: Zamieszczone powyżej zdjęcie jest przykładem graficznym i stanowi wzór wskazujący jednolitość użycia całego asortymentu sprzętu jednego rodzaju przy serwowaniu cateringu.

3.3. Zastawę i szkło do serwowania napojów: szklanki (typu np. long), filiżanki wraz ze spodkami, itp.,

3.4. Półmiski, talerze przystawkowe, do dania głównego, bulionówki do zup,

3.5. Serwetki papierowe, co najmniej 3 warstwowe, o wymiarach co najmniej 33x33 cm.,

3.6. Wykałaczki pakowane pojedynczo,

3.7. Sztućce do konsumpcji i do serwowania dań,

-
- 3.8. Sprzęt podgrzewający elektryczny dla dań gorących i napojów gorących,
- 3.9. Tabliczki z nazwami potraw i podaniem wykazu najpopularniejszych alergenów zawartych w potrawach,
- 3.10. Etażery na ciasta, menażerie, dzbanki do napojów, dzbanuszki do mleka, cukiernice, itp., serwetniki, misy na sałaty, sosjerki do sosów, łyżki wazowe i sztucce sałatkowe, łopatki do ciasta.
- 3.11. Stoły bufetowe muszą być nakryte czystymi, nowoczesnymi, elastycznymi pokrowcami jednolitymi i identycznymi pod względem rodzaju, wzoru i faktury tkaniny. Nakrycie stołów musi być czyste. W razie zabrudzenia, zalania nakrycia stołów (bufetowych lub cocktailowych) Wykonawca jest zobowiązany do ich niezwłocznej wymiany na czyste wymiana musi przebiegać w sposób niezakłócający korzystania z bufetu lub stolika cocktailowego.
- 3.12. Zamawiający nie dopuszcza używania tradycyjnych skirtingów marszczonych, nabłyszczanych i zawieszanych na brzegu stołów.
- 3.13. Aranżacja stołów musi być spójna pod względem stylu i kolorystyki – do ustalenia z Zamawiającym. Zamawiający wymaga nowoczesnej, jednolitej aranżacji stołów (zapewnienie akcentu florystycznego na bufety i stoliki cocktailowe w ilości co najmniej 20 szt., które powinny być kolorystycznie związane z kolorystyką.
- 3.14. Kanapki, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych aby zapewniły uczestnikom sprawne częstowanie się potrawami.
- 3.15. Napoje muszą być dostępne przez cały czas trwania konferencji, zaś posiłki uzupełnianie w ramach potrzeb podczas lunchu.
- 3.16. W głównej przestrzeni cateringowej muszą być ustawione bezdotykowe, metalowe, zamykane kosze na śmieci wraz z workami do wymiany (min. po 5 szt. na kosz), przy wejściu i wyjściu z sali cateringowej. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość i porządek w przestrzeniach gdzie wydawane będą posiłki.
- 3.17. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, opróżniania koszy na śmieci / wymiany worków, donoszenia dań oraz czystych naczyń.
- 3.18. Wykonawca w ramach umowy jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia zgodnego z opisem, obsługi technicznej (tj. przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli), a następnie uprzątnięcia, odbioru i wywozu pozostałego jedzenia.

4. Inne warunki jakie musi spełnić Wykonawca:

1. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość i porządek w przestrzeniach, gdzie wydawane będą posiłki, Wykonawca zobowiązany jest do przekazania drogą mailową propozycji menu do akceptacji Zamawiającego. Jeżeli zaproponowane menu nie będzie odpowiadało wymaganiom i oczekiwaniom Zamawiającego niezwłocznie zgłosi on drogą mailową uwagi wraz z sugestią zmian, a Wykonawca ma obowiązek zaakceptować uwagi i dokonać niezbędnych korekt i przesłać Zamawiającemu zmodyfikowane menu do akceptacji.

-
2. Produkty, będą podlegały stałej ocenie/kontroli Zamawiającego. W przypadku gdy Zamawiający stwierdzi, że jakość potraw lub poszczególnych ich składników nie jest zgodna z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w SOPZ, Wykonawca jest zobowiązany do wymiany wadliwego asortymentu tj. do dostarczenia nowego towaru w ciągu max. 1,5h od momentu stwierdzenia i zgłoszenia zastrzeżeń Koordynatorowi Wykonawcy.
 3. Ilość osób Zamawiający zgłosi Wykonawcy, co najmniej na 2 dni przed planowanym terminem konferencji (celem przygotowania wyżywienia). Ramowy program spotkania Zamawiający przekaze Wykonawcy niezwłocznie po podpisaniu umowy.
 4. Wykonawca musi dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, tj. co najmniej 1 osobę, która będzie realizować zamówienie:
 - 4.1. Jedną osobę, która będzie pełniła funkcję Szefa kuchni. Osoba ta musi być wskazana w wykazie osób, która będzie wykonywała na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnionej w Załączniku nr 2 do Oferty, jaka została podana w ofercie, przez cały okres realizacji zamówienia. Szef Kuchni musi mieć doświadczenie w koordynowaniu: planowania zakupów, przygotowywania kart menu/ menu na cateringi zorganizowane oraz realizacji prac na kuchniach: zimnej, gorącej, deserowni, garmażerki, strefy zmywania i magazynu. Przygotował co najmniej 2 cateringi na potrzeby tj.: spotkań/seminariów /konferencji/warsztatów, każda o wartości minimum 10 000 złotych brutto oraz w każdej z nich kierował zespołem nie mniejszym niż 8 osób.
 - 4.2. Najpóźniej 3 dni przed podpisaniem umowy Wykonawca, który w Załączniku nr 1 do SIWZ wskazał osoby, które będą wykonywały na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2 do SIWZ są zatrudnione przez Wykonawcę na umowę o pracę. Na żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić stosowne dokumenty potwierdzające złożone oświadczenie. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania od pracowników zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudniania osoby wskazane w wykazie osób, które będą wykonywały na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2 do SIWZ, jaka została podana w ofercie, przez cały okres realizacji zamówienia. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę kopii umów zawartych przez Wykonawcę z Pracownikami świadczącymi usługi w terminie wskazanym przez Zamawiającego będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę.
 5. Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi tj. profesjonalnej obsługi kelnerskiej minimum 4 kelnerów na każdą z konferencji, usługa musi przebiegać bez opóźnień, w tym nakrycie i sprzątanie po zrealizowanym cateringu. Kelnerzy muszą mieć odpowiedni jednolity ubiór oraz identyfikator/wizytówkę z imieniem lub/i pełnioną funkcją. Osoby mające bezpośredni kontakt z żywnością muszą mieć aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Kopie tych orzeczeń muszą znajdować się w miejscu wykonywania pracy. Orzeczenia muszą być przedstawione przed realizacją umowy oraz
-

do wglądu na każdą prośbę koordynatora Zamawiającego w czasie i miejscu realizacji usługi. W przypadku, gdy osoba nie będzie miała aktualnego orzeczenia nie może pracować przy realizacji umowy, a Wykonawca ma zapewnić inną osobę w zamian w ciągu godziny od stwierdzenia faktu.

6. Wykonawca w celu prawidłowej realizacji zamówienia może zatrudnić przy wykonywaniu: szefa kuchni oraz kelnerów wskazane osoby przez Zamawiającego na podstawie umów o pracę w rozumieniu przepisów art. 22 par. 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1976 r. Kodeks Pracy (Dz. U. z 2014 r., poz. 1502 z późn. zm.). Zatrudnienie tych osób na umowę o pracę skutkować będzie otrzymaniem dodatkowych punktów w kryterium społecznym.
7. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie krótszym niż 5 dni robocze, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu kopie umów o pracę zawartych przez Wykonawcę z Pracownikami świadczącymi usługi. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania od pracowników zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych.
8. Tylko wskazane w umowie osoby są uprawnione do kontaktu z Zamawiającym.
9. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przechowywania przez co najmniej 3 dni od daty ostatniego wydarzenia, próbek wszystkich oferowanych potraw, o krótkim okresie przydatności do spożycia, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady typu żywienia zbiorowego.