

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań edukacyjnych organizowanych przez Zachodniopomorskie Centrum Doskonalenia Nauczycieli.

1. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie polegała na świadczeniu usług cateringowych na potrzeby spotkań edukacyjnych organizowanych w siedzibie Zachodniopomorskiego Centrum Doskonalenia Nauczycieli przy ul. Gen. J. Sowińskiego 68 w Szczecinie lub w innych lokalizacjach na terenie miasta Szczecina wskazanych przez Zamawiającego.
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zlecał będzie obsługę następujących rodzajów posiłków: serwis nr 1, serwis nr 2, serwis nr 3.
3. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający planuje zlecić obsługę cateringową przedstawionych poniżej spotkań. Przedstawione wartości są orientacyjne, a ilości poszczególnych rodzajów posiłków, które będą zamawiane podczas realizacji umowy wynikać będą z faktycznych potrzeb Zamawiającego.

Rodzaj posiłku	ILOŚĆ PLANOWANYCH SPOTKAŃ		
	Od 31 do 50 osób	Od 51 do 100 osób	Od 101 do 300 osób
Serwis nr 1	0	2	0
Serwis nr 2	1	0	0
Serwis nr 3	0	0	1

II. SZCZEGÓŁOWY OPIS SPOSOBU REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZĘŚĆ WSPÓLNA

1. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) Przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
 - 2) Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - 3) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.) oraz posiadania aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,

- 4) Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej,
 - 5) Estetycznego podawania posiłków, tj. serwowania ich w sposób schludny i elegancki,
 - 6) Serwowania potraw i napojów w temperaturze optymalnej dla danego rodzaju posiłku zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia.
 - 7) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
 - 8) Zebrania i zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw,
 - 9) Zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia (transport do miejsca świadczenia usługi w specjalnych pojemnikach/termosach, zapewniających utrzymanie należytej jakości potraw w tym konsystencji, walorów smakowych jak i estetycznych. Wszelkie pojemniki, termosy, naczynia używane do transportu potraw muszą posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty wydane przez właściwe jednostki potwierdzające dopuszczenie do kontaktu z żywnością),
 - 10) Zapewnienie na wyraźne żądanie zamawiającego przywożenia posiłków w pojemnikach jednorazowych, w formie dopuszczalnej w czasie panującej pandemii zgodnie z obowiązującymi zaleceniami służb sanitarnych.
2. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.:
 - 1) Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
 - 2) Produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
 - 3) Podane gramatury dotyczyć muszą dań i posiłków po obróbce termicznej,
 - 4) Zastawa będzie czysta, kompletna, nieszkodzona (niewyszczerbiona itp.), nieużyta i z jednego rodzaju, a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
 3. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym.
 4. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
 5. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
 6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do wszystkich dokumentów potwierdzających jakość wykorzystywanych produktów, atestów na urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wrywkowej kontroli gramatury oraz jakości potraw w formie degustacji.
 7. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania części cateringowej (wywóz śmieci po stronie Wykonawcy) oraz przywrócenie do stanu zastanego.

III. SZCZEGÓŁOWY OPIS SPOSOBU REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA **RODZAJE SERWISÓW**

Serwis nr 1

Przez serwis nr 1 Zamawiający rozumie obsługę imprez typu: spotkanie edukacyjne, konferencja, w ramach których catering może być świadczony podczas ustalonych przez organizatorów przerw lub w sposób ciągły przez cały czas trwania imprezy.

Serwis nr 1 obejmować będzie:

- 1) kanapki konferencyjne (3 sztuki na osobę (jedna sztuka 50-60 g), w tym co najmniej jedna w opcji wegańskiej).

Serwis nr 2

Przez serwis nr 2 Zamawiający rozumie obsługę spotkań edukacyjnych, w ramach których catering może być świadczony podczas ustalonych przez organizatorów przerw lub po zakończeniu imprezy.

W ramach serwisu nr 2 Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych, które będą utrzymywały wymaganą temperaturę serwowanej zupy. Urządzenia muszą być czyste i niezniszczone.

Serwis nr 2 obejmować będzie:

- 1) zupę (2 rodzaje, w tym jedna opcja wegańska; co najmniej 300 ml na osobę);
- 2) zimne przystawki (3 rodzaje w tym co najmniej jedną opcję wegańską; 3 sztuki na osobę (jedna sztuka 50-60 g), np. finger food, roladka warzywna, tortilla zawijana z warzywami lub łososiem wędzonym).

Serwis nr 3

Przez serwis nr 3 Zamawiający rozumie obsługę imprezy jubileuszowej, w ramach której catering będzie świadczony w ustalonym przez Zamawiającego terminie o ustalonym czasie.

W ramach **serwisu nr 3** Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego, z użyciem sztućców platerowych, serwetek, obrusów i aranżacją stołu (zgodnie z jednostkowym zleceniem wystawianym przez Zamawiającego),
- 2) zapewnienia na żądanie Zamawiającego stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,
- 3) zapewnienia na żądanie Zamawiającego odpowiedniej liczby stołów niezbędnych do konsumpcji (liczba stołów uzależniona od liczby uczestników wydarzenia),

- 4) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych (bemarów, podgrzewaczy oraz kabli do ich podłączenia), które będą utrzymywały wymaganą temperaturę potraw. Urządzenia muszą być czyste i niezniszczone,
- 5) zapewnienia na wyraźne żądanie Zamawiającego, ciągłej obsługi cateringowej w czasie trwania imprezy polegającej na bieżącym, w miarę zużycia uzupełnianiu produktów – kawy, herbaty, wody, ciastek, kanapek oraz sprzątaniu w trakcie cateringu i dbanie o estetykę podawanych posiłków oraz miejsca wydawania posiłków) w wymiarze maksymalnie dwóch godzin,
- 6) zapewnienia obsługi cateringowej przez osoby posiadające orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. 2023. poz. 1284).

Serwis nr 3 obejmować będzie:

- 1) zupę (2 rodzaje, w tym jedna opcja wegańska; co najmniej 300 ml na osobę);
- 2) danie główne (do wyboru: jeden rodzaj mięsa oraz danie wegańskie) oraz dodatek skrobiowy (całkowita waga dania głównego co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny lub wegański nie mniej niż 150 g);
- 3) zestaw surówek (łącznie co najmniej 100 g na osobę);
- 4) woda mineralna gazowana i niegazowana w szklanych butelkach nie większych niż 330 ml (min. jedna butelka na osobę)
- 5) bufet deserowy: świeże owoce, (co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie, co najmniej 100 g na osobę);
- 6) napoje gorące (kawę i herbatę) wraz z dodatkami (mleko, cukier, cytryna);

W ramach ceny wykonawca jest zobowiązany uwzględnić, że w poszczególnych serwisach Zamawiający ma prawo wyboru niżej wskazanych produktów i dań:

MENU stanowiące podstawę konstrukcji poszczególnych rodzajów posiłków	
Napoje	
Napoje gorące	
1	Kawa
2	Herbata różnego rodzaju
Dodatki do napojów gorących	
3	Mleko do kawy
4	Napój owsiany
5	Cukier
6	Cytryna
Woda	

7	Woda mineralna niegazowana w butelkach zgodnie z opz
8	Woda mineralna gazowana w butelkach zgodnie z opz
Bufet deserowy	
Ciasta	
9	Sernik
10	Szarlotka
11	Ciasto jogurtowe z owocami
Owoce	
12	Np. winogrona, banany, arbuz, mandarynki, owoce sezonowe
Zupy	
13	Rosół
14	Krem z pomidorów (wegański)
15	Krem z brokułów (wegański)
16	Zupa gulaszowa
Dania główne	
17	Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym
18	Pieczeń ze schabu w sosie myśliwskim
19	De`volaille
20	Sznyceł drobiowy
21	Sakwa z kurczaka faszerowana szpinakiem
22	Filet z morszczuka podany na orientalnych warzywach
23	Gołąbki wegańskie w sosie pomidorowym
24	Wegańskie kotleciki warzywne
Dodatki	
Dodatki do dań głównych (dodatki skrobiowe)	
25	Ziemniaki gotowane
26	Ziemniaki opiekane
27	Ryż pilaw
28	Kasza gryczana
Kanapki	
29	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z serem żółtym i oliwkami
30	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z serem typu camembert
31	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z szynką i warzywami

32	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z twarożkiem i warzywami
33	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z hummusem
34	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z wegańską pastą warzywną
Zimne przystawki	
35	Roladka warzywna
36	Finger food
37	Tortilla zawijana (farsz do wyboru)