

*Zakup dofinansowany ze środków Unii  Europejskiej w  ramach:*

*Europejskiego Funduszu Społecznego – Regionalny Program Operacyjny*

*Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 – Pomoc Techniczna*

O-VI.272.25.2017

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

 **„Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie w 2018 r. w związku z realizacją RPO WIM 2014-2020”.**

1. **Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (klasyfikacja CPV):**

55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków.

1. **Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie w 2018 roku w siedzibie Zamawiającego przy ul. Emilii Plater 1 w Olsztynie lub w lokalizacjach na terenie miasta Olsztyna we wszystkie dni robocze w godzinach od 7.30 do 15.30.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji spotkań poza godzinami funkcjonowania Urzędu oraz w dni wolne od pracy.

W/w spotkania to w szczególności spotkania, szkolenia, konferencje.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający będzie zlecał usługi cateringowe w postaci: usługa cateringowa I, usługa cateringowa II, usługa cateringowa III.

Jedna usługa cateringowa to jedna usługa cateringowa na jedną osobę.

Maksymalna liczba usług cateringowych wynosi:

- usługa cateringowa I 956 usług, przy czym zakłada się zrealizowanie minimum 500 usług cateringowych.

- usługa cateringowa II 50 usług, przy czym zakłada się zrealizowanie minimum 10 usług cateringowych.

- usługa cateringowa III 60 usług, przy czym zakłada się zrealizowanie minimum 10 usług cateringowych.

Zamawiający wymaga, aby usługi cateringowe wykonywane były przez co najmniej 2 osoby, w tym co najmniej 1 osobę obsługującą spotkania oraz 1 osobę odpowiedzialną za kontakty z Zamawiającym.

W związku z realizacją przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany na żądanie Zamawiającego, do zapewnienia stołów niezbędnych do wystawienia i podawania posiłków wraz z obrusami, zastawą ceramiczną lub porcelanową, sprzętu i przewodów zasilających itp.. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zabezpieczenia stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje wykonawcę w jednostkowym zleceniu.

1. **SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW USŁUG**

**Przez usługę cateringową** Zamawiający rozumie obsługę spotkań typu: szkolenie, konferencja itp. w ramach, których catering może być świadczony podczas ustalonych przez Zamawiającego przerw lub w sposób ciągły przez cały czas trwania spotkania.

Usługa cateringowa będzie świadczona zgodnie z wyborem Zamawiającego w trzech wersjach.

1. **Usługa cateringowa I** obejmować będzie:
2. napoje gorące: kawa czarna z ekspresu, z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika, herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego uczestnika;
3. wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu;
4. soki owocowe (trzy rodzaje) – 0,5 litra na osobę;
5. dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
6. woda mineralna – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);
7. rogaliki z nadzieniem słodkim (3 sztuki na osobę, – łącznie, co najmniej 150 g.) lub co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę).
8. **Usługa cateringowa II** obejmować będzie:
9. napoje gorące: kawa czarna z ekspresu, z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika, herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego uczestnika;
10. wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu;
11. soki owocowe (trzy rodzaje) – 0,5 litra na osobę;
12. dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
13. woda mineralna – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);
14. ciastka kruche, (co najmniej 40 g na osobę);
15. świeże owoce filetowane – min. 3 rodzaje (np. pomarańcza, ananas, melony, grejpfruty - co najmniej 150 g na osobę).
16. rogaliki z nadzieniem słodkim (3 sztuki na osobę, – co najmniej 150 g.) lub co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę);
17. kanapki lub koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie ok 90 g);
18. tartinki – różne rodzaje (2 sztuki na osobę łącznie około 50 g);

11) sałaty – co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę);

1. **Usługa cateringowa III** obejmować będzie:
2. Przygotowanie i dostarczenie zestawów lunchowych, w lunch boksach jednorazowych na wskazaną przez Zamawiającego godzinę, zawierających minimum:
3. Zupa warzywna 1 porcja – co najmniej 250ml na osobę;
4. danie główne 1 porcja łącznie z dwoma dodatkami skrobiowymi (ziemniaki, ryż, kasza lub makaron) – co najmniej 450g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny, jarski co najmniej 150g na osobę po każdym rodzaju);

c) sałaty i sałatki – co najmniej 2 różnego rodzaju (łącznie co najmniej 100g na osobę);

d) woda mineralna – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);

 e) soki owocowe (trzy rodzaje) – 0,5 litra na osobę;

f) rogaliki z nadzieniem słodkim (3 sztuki na osobę, – co najmniej 150 g.) lub co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę);

**SZCZEGÓŁOWY OPIS SPOSOBU REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1. **Usługa cateringowa I i II.**
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do:
3. przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania we wskazanych przez Zamawiającego miejscach i w terminach, w których usługi te mają być świadczone,
4. podanie posiłków o określonej przez Zamawiającego gramaturze dotyczy posiłków po obróbce termicznej,
5. świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
6. 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. z 2015 r., poz. 594 oraz aktów wykonawczych do tej ustawy),
7. przygotowania ustawienia stołów w miejscu i w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,
8. dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej,
9. świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej zgodnie
z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (zgodnie z jednostkowym zleceniem wystawianym przez Zamawiającego),
10. estetycznego podawania posiłków,
11. zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania posiłków,
12. zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
13. zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
14. zapewnienia bieżącego, w miarę zużycia, uzupełniania produktów – np. kawy, herbaty, wody, ciastek, kanapek oraz sprzątania w trakcie cateringu i dbanie o estetykę podawanych posiłków oraz miejsca podawania posiłków).
15. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone zgodnie z postanowieniami ogłoszenia o zamówieniu, szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.:
16. dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
17. 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,
18. posiłki winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe,
19. zastawa winna być czysta, kompletna, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.), niezużyta
i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
20. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu zamówienia jest zobowiązany przestrzegać zasad, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
21. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
22. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno
– epidemiologicznych o braku przeciwskazań 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. z 2013 r., poz. 947).
23. Osoby wykonujące obsługę cateringową (obsługa) podczas realizacji usług będą posiadały jednolity, schludny i czysty ubiór.
24. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.
25. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonywania zmian w przedstawionych powyżej wersjach na etapie realizacji przedmiotu zamówienia. Zmiany takie będą miały charakter incydentalny, a ich wprowadzenie będzie uprzednio uzgadniane pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą. Zastąpienie poszczególnych pozycji w powyższych wersjach jest warunkowane m.in. zaproponowaniem w miejsce zastępowanej pozycji posiłku o podobnej kaloryczności, podobnych kosztach przygotowania i marży wykonawcy.
26. Zmiana w menu nie będzie powodowała zmiany ceny jednostkowej poszczególnych usług cateringowych dla jednej osoby, określonej w ofercie Wykonawcy.
27. **Usługa cateringowa III**
28. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do:

 a) Zaproponowania, przed każdym zamówieniem:

- co najmniej 3 propozycji sałat i sałatek (z czego Zamawiający wybierze 2)

- co najmniej 5 propozycji dania głównego, tj. mięsne, jarskie, rybne (z czego Zamawiający wybierze 3)

- co najmniej 3 propozycje rogalików i ciast (z czego Zamawiający wybierze 2)

b) Przygotowanie i dostarczenie zestawów lunchowych, w jednorazowych termoizolacyjnych wysokich gatunkowo w lunch boksach, posiadających certyfikaty, na wskazaną przez Zamawiającego godzinę w miejscach i w terminach, w których usługi te mają być świadczone,

c) dostarczenia jednorazowych sztućców w odpowiedniej ilości oraz serwetek – ilość elementów powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzaju dań.

d) podanie posiłków o określonej przez Zamawiającego gramaturze dotyczy posiłków po obróbce termicznej.

e) dostarczenia ciepłych posiłków na co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem spotkania i zapewnienia utrzymania właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia. Temperatura posiłków podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 75oC dla zupy i nie niższa niż 63oC dla drugiego dania.

f) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,

g) 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. z 2015 r., poz. 594 oraz aktów wykonawczych do tej ustawy),

h) zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia oraz zapewnienia transportu żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.,

1. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone zgodnie z postanowieniami ogłoszenia o zapytaniu ofertowym, szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.:
2. dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
3. posiłki winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe,
4. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu zamówienia jest zobowiązany przestrzegać zasad, 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. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno
– epidemiologicznych o braku przeciwskazań 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. z 2013 r., poz. 947)
7. Zmiana w menu nie będzie powodowała zmiany ceny jednostkowej poszczególnych usługach cateringowych dla jednej osoby, określonej w ofercie Wykonawcy.

**3.** Zamawiający nie określa wymagań zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w ramach udzielanego zamówienia.