

**Opis Przedmiotu zamówienia**

Świadczenie usług cateringowych w trakcie szkoleń, narad i konferencji organizowanych w budynku Centrum Informatyki Statystycznej w Radomiu przy ul. Planty 39/45.

**I. Wymagania dla wykonawcy**

1. Usługi cateringowe będą realizowane na podstawie zleceń szczegółowych przekazywanych przez Zamawiającego odrębnie dla każdego z wydarzeń (szkolenia, narady lub konferencji), z uwzględnieniem jego specyfiki, tj. charakteru danego wydarzenia, jego terminu oraz liczby uczestników i liczby określonych typów posiłków.
2. Liczba posiłków, które będą dostarczone w ramach świadczonych usług będzie wynikała z faktycznej liczby wydarzeń zorganizowanych przez Zamawiającego.

Szacunkowa liczba posiłków do dostarczenia:

Śniadanie:	1490
Obiad:	1490
Kolacja:	1210
Przerwy kawowe:	2980

Powyższe wielkości są szacunkowe i w okresie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu), co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia i nie mogą być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub podstawą odmowy wykonania zamówienia.

Wynagrodzenie Wykonawcy będzie wynikało z faktycznej liczby dostarczonych posiłków i będzie wypłacane w cyklu miesięcznym, odpowiednio do liczby posiłków dostarczonych w danym miesiącu.

3. Usługi cateringowe będą świadczone w okresie od podpisania umowy do 14.12.2018, przy czym większość wydarzeń ma miejsce w okresie od września do grudnia, natomiast w miesiącach lipiec i sierpień występują incydentalnie.
4. Usługi cateringowe będą świadczone w budynku Centrum Informatyki Statystycznej w Radomiu przy ul. Planty 39/45 w pomieszczeniu stołówki o pow. 100 m<sup>2</sup>, znajdującym się na poziomie -1 i dysponującym 76 miejscami konsumpcyjnymi.
5. Wykonawca odpowiada za transport posiłków oraz podanie ich zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
6. Wykonawca powinien dostarczyć posiłki określone w zleceniu szczegółowym na co najmniej 15 minut przed rozpoczęciem ich wydawania.
7. Wykonawca zapewni na stołach obrusy z materiału tekstylnego (czyste na każdy dzień) oraz dostarczy zastawę, sztucce i zestaw przypraw (co najmniej sól i pieprz) na każdy posiłek, uwzględniając 30% zapas elementów zastawy w stosunku do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń.
8. Niedopuszczalnym jest stosowanie zastawy i sztućców jednorazowego użytku, natomiast ta która będzie użyta do świadczenia usługi musi być czysta i nieuszkodzona. Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie.
9. Obiady powinny być wyporcjowane na miejscu, i podane w porcjach na osobę, w przypadku śniadań, kolacji i przerw kawowych dopuszcza się formę bufetu.
10. Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
11. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w liczbie osób gwarantującej sprawną obsługę danego wydarzenia. Osoby te muszą być jednolicie i schludnie ubrane.

12. Bezpośrednio po zakończeniu konsumpcji każdego z posiłków, Wykonawca jest zobowiązany do sprzątnięcia pomieszczenia stołówki (stoły, podłoga) i usunięcia wszystkich odpadków do własnych worków, które należy wywieźć z budynku.
13. Usługi cateringowe należy świadczyć wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych i 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. nr 171 poz. 1225 ze zm.).
14. Wykonawca będzie na bieżąco informował Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji zamówienia.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli wszystkich aspektów zleconej usługi na każdym etapie jej świadczenia, w tym prawo wglądu do atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane przez Wykonawcę w procesie przygotowywania i transportu posiłków.

## **II. Klauzula społeczna**

W ramach **realizacji klauzuli społecznej** Wymagane jest uwzględnienie w posiłkach uwarunkowań zdrowotnych oraz aspektów kulturowych i religijnych (dania bezglutenowe, wegetariańskie, koszerne), zgłoszonych przez Zamawiającego w zleceniu szczegółowym.

## **III. Standardowe menu**

1. Śniadanie w formie bufetu:
  - danie gorące (150g) – np. jajecznica lub jajka sadzone (2 szt./os.), parówki na gorąco z wody
  - wędlina (50g)
  - sery różne: biały, żółty, topiony (50g)
  - płatki śniadaniowe (50g) + mleko w dzbanku
  - warzywa sezonowe: np. pomidor, ogórek (120g)
  - pieczywo różne, 3 rodzaje: bułki, chleb pszenny, chleb ciemny (150g)
  - masło (15g)
  - woda mineralna butelkowana lub sok (250ml) – do wyboru
  - herbata (czarna, zielona, owocowa – w saszetkach (1,5-2g))/kawa (250ml)
  - dodatki (cukier, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy, miód porcjowany, dżem porcjowany, musztarda, ketchup)
2. Obiad, składający się z dwóch posiłków:
  - zupa, np.: jarzynowa, zacierkowa, pomidorowa (250ml)
  - drugie danie składające się z minimum 3 składników (400g):
    - o ziemniaki, ryż, kasza, makaron – do wyboru (150g)
    - o mięso (z wyłączeniem mięsa mielonego) lub ryba (150g)
    - o surówka (100g)
  - napoje do wyboru – sok, kompot (250ml)
  - woda mineralna butelkowana (250ml)
  - herbata (czarna, zielona, owocowa – w saszetkach (1,5-2g))
  - deser (ciasto, drożdżówka lub kruche ciastka (100g))
  - owoce np. jabłka, banany, mandarynki, pomarańcze ( 100g)
3. Kolacja w formie bufetu:
  - danie gorące: np. pierogi, naleśniki (150g)
  - wędlina, mięso pieczone, pasztet (50g)
  - sałatka: np. grecka, gyros, jarzynowa (150g)
  - pieczywo różne, 3 rodzaje: bułki, chleb pszenny, chleb ciemny (150g)

- masło (15g)
- woda mineralna butelkowana lub sok (250ml) – do wyboru
- herbata (czarna, zielona, owocowa – w saszetkach (1,5-2g))/kawa (250ml)
- dodatki (cukier, śmietanka do kawy, cytryna w plastrach, miód porcjowany, dżem porcjowany, musztarda, ketchup)

#### 4. Przerwy kawowe

- herbata (czarna, zielona, owocowa – w saszetkach (1,5-2g))/kawa (250ml)
- ciastka kruche, 3 rodzaje (50g), ciasto: np. sernik, jabłecznik (75g)
- cukier, śmietanka do kawy, cytryna w plastrach

#### **IV. Dodatkowe wymagania dla serwowanych posiłków**

- Podczas każdego posiłku, należy zapewnić wrzątek w ilości dostosowanej do liczby obsługiwanych osób (w co najmniej dwóch warnikach).
- Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej oraz są wielkościami minimalnymi w porcjach na osobę.
- Gramatura wkładu mięsnego/rybnego nie uwzględnia panierki, sosów oraz innych dodatków.
- Wykonawca powinien uwzględnić różnorodność serwowanych dań w granicach dopuszczalnego przez Zamawiającego menu, zmienność sezonową dostępnych półproduktów.
- Wymagane jest zapewnienie świeżych produktów, przyrządzonych w dniu świadczenia usługi oraz zapewnienie odpowiedniej ilości serwetek papierowych.