

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem Zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby konferencji oraz spotkań organizowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego.

Część 1 - Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Instytucji Zarządzającej RPOWP;

Część 2 – Świadczenie usług cateringowych na potrzeby pozostałych Departamentów i Biur Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego.

W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane spotkanie, zgodnie z formularzem zapotrzebowania na usługi cateringowe.

Spotkania, na które dostarczany będzie catering, mogą odbywać się w siedzibach Zamawiającego tj. przy ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 1, ul. Generała Franciszka Kleeberga 20, ul. Poleskiej 89, ul. Jana Kilińskiego 16 albo w innych lokalizacjach na terenie Białegostoku wskazanych przez Zamawiającego.

Świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:

- a) przerw kawowych (wersja podstawowa i pełna);
- b) lunchu bufetowego (wersja podstawowa i pełna - do wyboru Zamawiającego);
- c) kanapek.

W ramach zamówienia zostaną zapewnione co najmniej:

Przerwa kawowa w wersji podstawowej i pełnej

Przerwa kawowa **w wersji podstawowej** obejmować będzie:

- a) napoje gorące (serwowane bez ograniczeń):
 - kawa, herbata (łącznie co najmniej 300 ml na osobę);
 - dodatki: mleko, cukier, cytryna;
- b) napoje zimne (serwowane bez ograniczeń):
 - woda mineralna - gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 400 ml na osobę);
- c) ciastka kruche (co najmniej 3 rodzaje, łącznie co najmniej 80 g na osobę).

Przerwa kawowa **w wersji pełnej** obejmować będzie:

- a) napoje gorące (serwowane bez ograniczeń):
 - kawa, herbata (łącznie co najmniej 300 ml na osobę);
 - dodatki: mleko, cukier, cytryna;
- b) napoje zimne (serwowane bez ograniczeń):
 - woda mineralna - gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 400 ml na osobę);
 - soki - 3 rodzaje soków 100 % (łącznie co najmniej 300 ml na osobę);
- c) ciastka kruche (co najmniej 3 rodzaje, łącznie co najmniej 80 g na osobę);
- d) ciasto (co najmniej 3 rodzaje ciast, łącznie co najmniej 100 g na osobę).

Kanapki

- a) Kanapki dekoracyjne (4 sztuki na osobę - łącznie co najmniej 240 g);
Do wyboru z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, peperoni itp., dodatkowo każda kanapka zawierać będzie co najmniej dwa dodatki: świeże warzywo np. pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka itp. lub oliwki lub ser żółty lub ser pleśniowy lub inne;
- b) Kanapki podane będą na pieczywie jasnym (jeden rodzaj) i ciemnym (dwa rodzaje), nie dopuszcza się pieczywa tostowego.

Lunch bufetowy

1. Lunch bufetowy **w wersji podstawowej** obejmować będzie:

- a) napoje zimne (serwowane bez ograniczeń);
 - woda mineralna - gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 400 ml na osobę);

- soki - 3 rodzaje soków 100 % (łącznie co najmniej 300 ml na osobę);
- b) napoje gorące (serwowane bez ograniczeń):
- kawa, herbata (łącznie co najmniej 300 ml na osobę);
- dodatki: mleko, cukier, cytryna;
- c) sałaty i sałatki – co najmniej 3 propozycje (łącznie co najmniej 150 g na osobę);
- d) do lunchu bufetowego podawany będzie koszt pieczywa mieszanego (co najmniej jeden rodzaj pieczywa jasnego i dwa rodzaje pieczywa ciemnego, serwowane bez ograniczeń);
- e) kanapki dekoracyjne (4 szt. na osobę – łącznie co najmniej 240 g);
- f) deser:
- świeże owoce (co najmniej 3 rodzaje, poporcjowanych i gotowych do spożycia, łącznie co najmniej 150 g na osobę);
- ciasto (co najmniej 3 rodzaje ciast, łącznie co najmniej 100 g na osobę).

2. Lunch bufetowy w **wersji pełnej** obejmować będzie:

- a) napoje zimne (serwowane bez ograniczeń):
- woda mineralna - gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 400 ml na osobę);
- soki - 3 rodzaje soków 100 % (łącznie co najmniej 300 ml na osobę);
- b) napoje gorące (serwowane bez ograniczeń):
- kawa, herbata (łącznie co najmniej 300 ml na osobę);
- dodatki: mleko, cukier, cytryna;
- c) przekąski zimne - co najmniej 4 propozycje (łącznie co najmniej 100 g na osobę);
- d) sałaty i sałatki - co najmniej 3 propozycje (łącznie co najmniej 150 g na osobę);
- e) zupy - 2 propozycje (co najmniej 300 ml na osobę);
- f) danie główne - 4 propozycje (co najmniej 450 - 500 g na osobę);
- g) deser:
- świeże owoce (co najmniej 3 rodzaje, poporcjowane i gotowe do spożycia, łącznie co najmniej 150 g na osobę);
- ciasto (co najmniej 3 rodzaje ciast, łącznie co najmniej 100 g na osobę).

Ponadto:

Wykonawca poda propozycje menu w *Kalkulacji kosztów* na podstawie, którego będą wybierane dania na poszczególne wydarzenie/spotkanie/ konferencję.

1. Wykonawca przedstawi do wyboru:

- a) przekąski zimne - co najmniej 12 propozycji;
- b) sałaty i sałatki - co najmniej 10 propozycji;
- c) zupy - co najmniej 7 propozycji;
- d) danie główne (dania mięsne, jarskie, rybne, wegańskie łącznie z dodatkiem skrobiowym (co najmniej 450 - 500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny, jarski lub wegańskie nie mniej niż 150 g na osobę (jako dodatek skrobiowy należy rozumieć: ziemniaki, ryż, kaszę, makaron, itp.):
- danie mięsne - co najmniej 15 propozycji do wyboru;
- danie jarskie - co najmniej 10 propozycji do wyboru;
- danie rybne - co najmniej 7 propozycji do wyboru;
- danie wegańskie – co najmniej 5 propozycji do wyboru;
- e) desery i ciasta - co najmniej 12 propozycji do wyboru (4 rodzaje deserów, 8 rodzajów ciast);
- f) kanapki - co najmniej 10 propozycji do wyboru.

2. Menu zaoferowane przez Wykonawcę w *Kalkulacji kosztów* będzie wiążące podczas realizacji zamówienia w całym okresie obowiązywania umowy.

3. Soki powinny być podawane w dzbankach szklanych, mleko w mlecznikach.

4. Kawa powinna być serwowana z termosów.
5. Sposób serwowania herbaty - gorąca woda będzie dostępna w termosach lub warnikach. Wykonawca dostarczy co najmniej 6 rodzajów lub smaków herbaty (w tym czarna i zielona), w jednorazowych saszetkach, które zostaną ułożone w sposób umożliwiający swobodny ich wybór.
6. Dania, napoje oraz dodatki serwowane będą na zastawie porcelanowej/ceramicznej wraz ze sztuccami metalowymi, chromowanymi, nie dopuszcza się sztucców jednorazowego użytku.
7. Dania na ciepło będą podawane w naczyniach ustawianych na podgrzewaczu (zupa wydawana do konsumpcji powinna mieć temperaturę co najmniej 75 °C, zaś danie główne temperaturę co najmniej 65 °C).
8. Wykonawca odpowiada za właściwy stan oraz jakość dostarczonych produktów.
9. Posiłki/potrawy/przekąski/desery powinny być urozmaicone, bezwzględnie świeże, wykonane w dniu dostawy z produktów wysokiej jakości, zarówno co do ich wartości odżywczej, gramatury, jak też estetyki wykonania oraz sposób serwowania.
10. Potrawy powinny być przygotowane w sposób nie wymagający krojenia, co oznacza, że powinny być gotowe do spożywania na stojąco.

Obowiązki Wykonawcy:

1. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do zapewnienia, aby przygotowanie, dostarczenie oraz podanie cateringu odbywało się zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa (w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejsc przygotowania posiłków, oraz środków transportu wykorzystywanych przy realizacji usługi), a także w sposób estetyczny (np. czysta, nieuszkodzona zastawa stołowa).
2. Zamawiający zakłada, że cały catering będzie serwowany na stojąco - w foyer. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić niezbędny sprzęt i akcesoria do realizacji usługi cateringowej (np.: stoły pod bufet, stoły koktajlowe, naczynia, zastawa stołowa, serwis do kawy i herbaty, obrusy itp.).
3. Wykonawca zapewni artystyczny sposób aranżacji stołów i ułożenia potraw. Stoły, na których będą serwowane posiłki powinny być estetycznie udekorowane z wykorzystaniem żywych kwiatów.
4. Przygotowanie dekoracji na potrzeby dużych imprez (typu konferencja) powinno być zrealizowane każdorazowo zgodnie z wytycznymi Zamawiającego np.: dekoracje wykonane ze świeżych kwiatów w kolorze żółtym (co najmniej z 3 rodzajów kwiatów).
5. Wykonawca zapewni we własnym zakresie dowóz posiłków, napojów, dodatków oraz stołów, naczyń, sztucców, termosów, podgrzewaczy do dań ciepłych, warników i podgrzewaczy oraz wszelkich niezbędnych do świadczenia usługi przedmiotów i wyposażenia (oraz ich rozładunek) na miejsce wskazane przez Zamawiającego.
6. Wykonawca powinien być gotowy do wydawania posiłków i napojów najpóźniej na 30 minut przed zaplanowaną w harmonogramie wydarzenia/spotkania/ konferencji przerwą kawową/obiadową.
7. Zamawiający wymaga, aby wszystkie posiłki zostały przygotowane wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku (nie dopuszcza się produktów rozmrażanych). Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.
8. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania i serwowania dań na naczyniach ceramicznych, chromowanych lub lustrzanych tacach. Wyklucza się naczynia jednorazowego użytku. W ramach usługi cateringowej Wykonawca powinien zapewnić

metalowe, chromowane sztucze oraz serwetki papierowe, co najmniej trzywarstwowe. Zamawiający wymaga, aby soki serwowano w szklanych dzbankach.

9. W ramach usługi cateringowej Wykonawca dostarczy wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w butelkach plastikowych typu pet lub butelkach szklanych. Woda butelkowana nie powinna przekraczać pojemności 500 ml. W zakresie obowiązków Wykonawcy leży zapewnienie, aby woda mineralna gazowana i niegazowana była dostępna dla prelegentów podczas ich wystąpień. Zamawiający nie zaakceptuje wody źródlanej.
10. Zamawiający wymaga, aby napoje ciepłe i zimne były rozmieszczone punktowo (na max. liczbę 100 osób powinien przypadać 1 punkt serwujący napoje) wg wytycznych Zamawiającego.
11. Po zakończeniu każdego wydarzenia/spotkania/konferencji Wykonawca zobowiązuje się doprowadzić miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia, w szczególności powinien odebrać naczynia, sztucze oraz inne materiały i akcesoria, będące jego własnością, które były wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi. Do obowiązków Wykonawcy należy ponadto uprzątnięcie miejsca świadczenia usługi ze śmieci, odpadków oraz wszelkich pozostałości po konsumowaniu posiłków i napojów oraz zabranie całego sprzętu cateringowego.
12. Wykonawca zapewni świadczenie usługi kelnerskiej na najwyższym profesjonalnym poziomie, dostosowanym do rangi/formatu spotkania/wydarzenia/konferencji.
13. Wykonawca powinien zapewnić obsługę kelnerską w taki sposób, aby jeden/a kelner/kelnerka obsługiwał/a nie więcej niż 30 osób. Wskazane jest posiadanie przez kelnerów/kelnerki minimum 2 letniego doświadczenia w zawodzie.
14. W trakcie świadczenia obsługi kelnerskiej, personel zatrudniony przez Wykonawcę powinien być ubrany w jednolity strój, dostosowany do charakteru wydarzenia/imprezy/spotkania.
15. Po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym - dopuszcza się inną, jednolitą kolorystykę strojów zespołu kelnerskiego.

Wymagania wobec obsługi kelnerskiej:

- a) mężczyźni: strój złożony z białej koszuli z długim rękawem, spodni materiałowych czarnych, czarnej kamizelki, muszki lub krawata, czarnych pantofli, czarnych skarpet;
 - b) kobiety: biała bluzka koszulowa z długim rękawem, czarna kamizelka oraz czarna spódnica o długości do połowy kolana, rajstopy lub pończochy w kolorze cielistym, czarne pantofle kryte (na średniej wysokości obcasie);
 - c) dopuszcza się po uzgodnieniu z Zamawiającym inną, jednolitą kolorystykę ubrań zespołu kelnerskiego;
 - d) wysoka kultura osobista, sprawność, uprzejmość, itp.;
 - e) wykluczone jest palenie papierosów podczas realizacji zamówienia, zakaz obejmuje również przerwy w świadczeniu usługi.
16. Do podstawowych obowiązków obsługi kelnerskiej należy utrzymanie na stołach idealnego porządku, poprzez systematyczne zbieranie zbędnej zastawy stołowej (talerzy, sztućców, szklanek, półmisek i innych naczyń), uzupełnianie stołów nowymi potrawami i poprawianie naruszonych dekoracji, a także uzupełnianie w razie potrzeby zastawy stołowej i sztućców, itp.).

Uwagi dodatkowe:

1. Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na każdą z usług cateringowych, nie później niż 3 dni robocze przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań.

2. Zamawiający zastrzega możliwość zamówienia tylko części z usług wymienionych w szczegółowym opisie Zamówienia. Wynagrodzenie będzie przekazywane Wykonawcy tylko za usługi zrealizowane.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania spotkania lub zmiany jego terminu, bez odszkodowania, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem rozpoczęcia spotkania.
4. Zamawiający ma prawo zmienić liczbę osób biorących udział w poszczególnych spotkaniach, nie później niż na 2 dni robocze przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań.
5. W trakcie wykonywania zamówienia Zamawiający zastrzega możliwość każdorazowego sprawdzenia jakości i ilości dostarczonych posiłków, jak również jakości pracy personelu Wykonawcy, realizującego usługę.
6. Usługi będą świadczone od dnia 01.02.2019 r., przez 11 miesięcy lub do wcześniejszego wyczerpania środków finansowych planowanych na wykonanie niniejszej Umowy.
7. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia osób na umowę o pracę, które wykonują czynności bezpośredniej usługi cateringowej – Załącznik nr 5 do Umowy.
8. Wyżej wymienione osoby powinny być zatrudnione na umowę o pracę przez cały okres obowiązywania Umowy.
9. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez pracownika lub przez pracodawcę przed zakończeniem Umowy, Wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w to miejsce innej osoby w ciągu 30 dni licząc od dnia rozwiązania stosunku pracy.
10. Wykonawca do Umowy dołączy dokumenty potwierdzające zatrudnienie osób na umowę o pracę – Załącznik nr 6 do Umowy.
11. W trakcie realizacji Umowy Zamawiający uprawniony będzie do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w Załączniku nr 5 do Umowy. Zamawiający uprawniony jest do żądania oświadczeń w zakresie potwierdzenia spełnienia w/w wymogu. Wykonawca przedłoży oświadczenie o zatrudnieniu osób w terminie wyznaczonym w wezwaniu przez Zamawiającego – nie krótszym niż 5 dni roboczych.
12. W przypadku niezatrudnienia wymaganych osób wykonujących czynności określone w Załączniku nr 5 do Umowy Zamawiający może rozwiązać Umowę z winy Wykonawcy.
13. Zakres czynności pracowników realizujących zamówienie:
 - a) organizowanie pracy w części produkcyjnej zakładu gastronomicznego zgodnie z zasadami bhp, przeciwpożarowymi, ochrony środowiska oraz systemów zapewnienia jakości zdrowotnej żywności;
 - b) organizowanie cateringu na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego zgodnie z formularzem zamówień;
 - c) dbanie o dostarczenie potraw zgodnie z formularzem zamówień Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego;
 - d) składowanie i magazynowanie surowców, półproduktów oraz gotowych potraw;
 - e) sporządzanie szerokiego asortymentu potraw i napojów z różnych grup surowców;
 - f) posługiwanie się i prowadzenie dokumentacji wymaganej przy produkcji potraw;
 - g) ocenianie jakości i ilości surowców, półproduktów i gotowych potraw;
 - h) nadzorowanie przebiegu procesów technologicznych oraz ekspedycji potraw;
 - i) kontrolowanie przestrzegania zasad i procedur zapewniających właściwą jakość żywności.

- j) ocena wielkość, świeżość, dekoracji oraz estetyki potraw i napojów pobieranych z kuchni przed podaniem ich gościom;
- k) wykonuje czynności związane z fachową i kompleksową obsługą gości;
- l) przygotowanie oraz utrzymania stanowiska zgodnie z przepisami BHP i HACCP;
- m) nakrycie stołu;
- n) podanie oraz serwowanie potraw i napojów ciepłych i zimnych;
- o) dbanie o czystość i estetykę sali konsumpcyjnej oraz zaplecza;
- p) obsługiwanie uczestników spotkań;
- q) posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami wykorzystywanymi do obsługi (np. warniki, podgrzewacze, termosy itp.);
- r) sprzątanie sali konsumpcyjnej i stołów, zebranie naczyń oraz sprzętu należącego do Wykonawcy;
- s) doradzanie konsumentom i udzielanie informacji na temat podawanych potraw i napojów;
- t) utrzymanie na stołach idealnego porządku, poprzez systematyczne zbieranie zbędnej zastawy stołowej (talerzy, sztućców, szklanek, półmisek i innych naczyń), uzupełnianie stołów nowymi potrawami i poprawianie naruszonych dekoracji, a także uzupełnianie w razie potrzeby zastawy stołowej i sztućców, itp.).