Załącznik nr 2 do zaproszenia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla beneficjentów uczestniczących w projekcie europejskim pt. *„ BMW – Będziesz mógł więcej”* – 2 części

**Część 1**

Przygotowanie dwóch przerw kawowych dostępnych dla 150 osób w miejscu realizacji wykładów oraz warsztatów

**Część 2**

Przygotowanie przerwy obiadowej zorganizowanej w lokalu mogącym pomieścić na miejscach siedzących jednorazowo uczestników warsztatów tj. 150 osób.

1. Rodzaj zamówienia: usługa.
2. Termin świadczenia usług objętych zamówieniem: 8 grudzień 2023.
3. Orientacyjne godziny świadczenia usług objętych zamówieniem:

I przerwa kawowa 11.30-12.00

II przerwa kawowa 16.00 – 16.30

Przerwa obiadowa 13.30-14.30

1. Przewidywana liczba uczestników 150 osób.
2. Informacja o liczbie uczestników warsztatów będzie podana przez Zamawiającego **najpóźniej do godziny 18.00 w dniu 05 grudnia 2023**. Rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z faktycznej liczby osób zrekrutowanych i uczestniczących może ulec zmianie. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za rzeczywiście wydaną liczbę posiłków i nie będzie rościł pretensji, ani żądał rekompensaty finansowej, jeżeli liczba ta będzie mniejsza niż podana w pkt. 4.
3. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo do odwołania realizacji usługi (w przypadku zmiany terminu lub odwołania wydarzenia), o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę na 3 dni przed terminem którego dotyczy rezygnacja.

**CZĘŚĆ I**

Przerwy kawowe (2)

KOD CVP: 55520000-1

Każdą z przerw powinna obsługiwać odpowiednia do ilości uczestników liczba osób z obsługi kelnerskiej. Wszystkie osoby z obsługi winny być jednakowo, schludnie ubrane (jasne koszule/bluzki, ciemne spodnie/spódnice, białe zapaski) oraz posiadać aktualne badania dla celów sanitarno – epidemiologicznych potwierdzone orzeczeniem lekarskim o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy na tym stanowisku.

1. W trakcie pierwszej przerwy kawowej wykonawca zapewnia:

* Kawa, herbata woda, soki - bez limitu (napoje zimne w butelkach lub dyspenserach na napoje )
* Kawa z ekspresu automatycznego, ziarnista, wysokogatunkowa typu Arabica – minimum 1 ekspres automatyczny na 50 uczestników,
* Herbata do samodzielnego przyrządzania min. 2 x 20g/ os, w torebkach zakończonych kartonikiem, do wyboru minimum 3 rodzaje, w tym herbata czarna i owocowa,
* Ciasteczka, minimum 3 rodzaje,
* Kanapki dekoracyjne 3 szt./ os.,minimum 1 rodzaj wegetariański, kanapki dekoracyjne  na pieczywie jasnym i razowym, mięsne i bezmięsne,
* Przekąski typu „finger foods” 3 szt. /os. minimum jeden rodzaj wegetariański ,
* cukier brązowy oraz biały w saszetkach – min. 20 gramów/osobę,
* cytryna w plasterkach – bez limitu,
* śmietanka do kawy - 20g/osoba: UHT, lub mleko do kawy min. 2% tłuszczu, zwykle i bez laktozy,
* kawa rozpuszczalna do samodzielnego przyrządzania – min. 200 g
* woda w warnikach (jeden warnik na 50 osób)

1. w trakcie drugiej przerwy kawowej wykonawca zapewnia:

* Kawa, herbata woda, soki - bez limitu (napoje zimne w butelkach lub dyspenserach na napoje)
* Ciasto 80 g/ os. minimum dwa rodzaje - własne wypieki
* Kawa z ekspresu automatycznego, ziarnista, wysokogatunkowa typu Arabica – minimum 1 ekspres automatyczny na 50 uczestników,
* Herbata do samodzielnego przyrządzania min. 2 x 20g/ os, w torebkach zakończonych kartonikiem, do wyboru minimum 3 rodzaje, w tym herbata czarna i owocowa,
* cukier brązowy oraz biały w saszetkach – min. 20 gramów/osobę,
* cytryna w plasterkach – bez limitu
* śmietanka do kawy – minimum 20g/osoba: UHT, podana w opakowaniach jednorazowych po 10g lub mleko do kawy min. 2% tłuszczu, zwykle i bez laktozy,
* kawa rozpuszczalna do samodzielnego przyrządzania – min. 200 g
* woda w warnikach (jeden warnik na 50 osób)

**CZĘŚĆ II**

Przerwa obiadowa

KOD CVP: 55300000-3

Obiad z 2 dań (czas trwania do 30 minut) - zupa 350 ml   + danie główne, w tym  30% wersja wegetariańska obiadu +napój/ kompot 200 ml.

Przykładowe menu zawierające minimum 3 rodzajów dań mięsnych obiadowych i 3 rodzajów dań wegetariańskich wykonawca przedłoży do wyboru Zamawiającemu najpóźniej w dniu podpisania umowy.

Wykonawca ponadto musi zapewnić odpowiednią liczbę stołów z miejscami do siedzenia w lokalu, w którym nastąpi wydawanie obiadu jednocześnie dla 150 uczestników.

Ze względu na wiek Uczestników Zleceniodawcy zależy, aby lokal znajdował się maksymalnie 10 min marszu lub maksymalnie do 800 m od budynku AWF Katowice, w którym odbywa się szkolenie (weryfikacja przez zamawiającego na podstawie ogólnodostępnych, nieodpłatnych aplikacji internetowych do pomiaru czasu lub/i odległości). Miejsce przeznaczone do spożywania posiłków winno być poddane dezynfekcji przed każdorazowym podaniem posiłków.

W trakcie podawania obiadu nie dopuszcza się stosowania naczyń jednorazowych.

UWAGI OGÓLNE DO OBU CZĘSCI:

1. Wykonawca będzie zobowiązany wykonywać przedmiot zamówienia w wyznaczonym terminie.
2. Jeżeli wykonawca nie dostarczy posiłków w ustalonych godzinach, to Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innych podmiotów na koszt Wykonawcy.
3. Planując jadłospis wykonawca na obowiązek uwzględnić urozmaicenie i różnorodność produktów, tj. uwzględnić produkty ze wszystkich podstawowych grup produktów, obejmujących: produkty zbożowe (pełnoziarniste- nisko przetworzone), warzywa i owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, drób, ryby, wędliny, jaja, nasiona roślin strączkowych, orzechy, tłuszcze (w ograniczonej ilości) oraz produkty naturalne i o małym stopniu przetworzenia, niezawierające dodatku soli lub zawierające jej niewielkie ilości, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Ująć w proponowanym menu produkty zbożowe pełnoziarniste (różne rodzaje kasz, makaronu, ryżu, pieczywa), nie stosować wędlin tłustych. Do przyrządzania potraw zbożowych typu kluski, naleśniki, pierogi używać głównie mąki pełnoziarnistej, do stosowania w jadłospisie produktów zawierających wyłącznie niewielką ilość cukrów, zaś wysoką węglowodanów złożonych i błonnika. Ponadto wykonawca obowiązany jest do stosowania mleka i jego przetworów o obniżonej zawartości tłuszczu, stosowania w przygotowywanych posiłkach co do zasady masła i oleju roślinnego lub oliwy z oliwek. Tłuszcze pochodzenia zwierzęcego powinny być stosowane wyłącznie sporadycznie. Nie używania produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów) lub półproduktów (np. gotowe mrożone ciasto).
4. Wykonawca zobowiązany jest do właściwego przechowywanie środków spożywczych, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania, stanu opakowań itd., stanu higieny produkcji, transportu posiłków i produktów, uzyskania i przechowywania, a także okazania na żądanie Zamawiającego dokumentów potwierdzających dopuszczenie do obrotu przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych użytych do produkcji dostarczonych posiłków. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych potraw w miejscu ich wytworzenia. Próbki te mają być udostępnione przedstawicielom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów, szczególnie w przypadkach związanych z realizacją przedmiotowego zamówienia.
5. Wykonawca jest zobowiązany do używania do realizacji którejkolwiek części zamówienia produktów, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. posiadających datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi.
6. Urządzenia grzewcze używane przez wykonawcę winny być sprawne i umożliwiać bezpieczne ich użytkowanie, a wykonawca zapewni osprzęt, w tym przedłużacze i kable niezbędne do ich podłączenia przy wykonywaniu usługi.
7. Obrusy powinny być wymieniane w przypadku zabrudzenia. Nie mogą one być pozaciągane, porwane, poplamione lub uszkodzone.
8. Do zadań Wykonawcy będzie należało:
9. przygotowanie:
10. nakrycie stołów obrusami (czyste, nieporwane, uprasowane),
11. ustawienie serwetek,
12. zapewnienie własnych pojemników do selektywnej zbiórki odpadów i odbieranie tych odpadów każdego dnia szkoleniowego nie wcześniej niż do 1 godziny po zakończeniu ostatniej przerwy kawowej,
13. zapewnienie **nie jednorazowych** naczyń i sztućców przy podawaniu obiadu,
14. przygotowanie dyspenserów do dezynfekcji rąk w miejscu wydawania obiadu,
15. sprzątanie:
16. sprzątanie ze stołów po posiłkach oraz dezynfekcja stolików itp.,
17. zmywanie podłogi oraz utrzymywanie w czystości w trakcie świadczenia usługi,
18. wymiana obrusów,
19. wywóz śmieci i utylizacji odpadów po realizacji usługi (przerw kawowych oraz obiadu)
20. obsługa konsumentów:
21. podawanie potraw,
22. bieżące usuwanie ze stołów pozostałości po konsumpcji,
23. uzupełnianie na bieżąco brakujących kubków, sztućców, cukru, serwetek, itp.
24. zapewnienie każdej osobie z obsługi kelnerskiej środków ochrony osobistej zgodnie z wymaganiami sanitarnymi GIS w zakresie obsługi gastronomicznej
25. Do osoby/osób wskazanej przez Wykonawcę w umowie jako osoba do kontaktu z Zamawiającym będzie należało między innymi:
26. nadzorowanie i koordynowanie przygotowań zleconych zamówień,
27. dbanie o prawidłowy przebieg realizacji zamówienia, zgodny z oczekiwaniami Zamawiającego,
28. reagowanie na bieżące potrzeby Zamawiającego,
29. dbanie o wysoką jakość obsługi.
30. Organizacja usługi cateringowej, w tym wydawania posiłków musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi oraz obostrzeniami związanymi z Covid-19.
31. Pracownicy Wykonawcy muszą przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
32. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
33. Wykonawca i osoby, którymi będzie się posługiwał przy wykonywaniu usługi zobowiązani będą do zachowania w tajemnicy wszystkich informacji powziętych w związku z wykonywaniem usługi lub przy okazji jej wykonywania, których ujawnienie mogłoby spowodować dla Zamawiającego szkodę.
34. Zamawiający nie zapewnia miejsca do przechowywania wyposażenia będącego własnością Wykonawcy pomiędzy szkoleniami, a pozostawienie ich w miejscu świadczenia usługi bądź na terenie Zamawiającego będzie wymagało każdorazowej zgody Zamawiającego, a jej udzielenie przez Zamawiającego nie jest obligatoryjne.
35. Wykonawca, jeśli przewiduje potrzebę korzystania z mediów za pośrednictwem infrastruktury Zamawiającego, musi uzgodnić z Zamawiającym warunki techniczne dla ewentualnych przyłączy np. dla urządzeń elektrycznych do podgrzewania wody.