

Załącznik A do Ogłoszenia

Opis przedmiotu zamówienia

**Usługa cateringowa dla uczestników/uczestniczek projektu
Rewitalizacja z Klubem Integracji Społecznej edycja II**

Przedmiotem nin. zamówienia jest **świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków w ramach przerwy kawowej w wersji A i B oraz obiadu** dla osób uczestniczących w zajęciach w ramach realizacji projektu Rewitalizacja z Klubem Integracji Społecznej edycja II współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020.

Przez **przerwę kawową** Zamawiający rozumie posiłek obejmujący dla jednej osoby:

a) w wersji A:

- 1) kawę oraz herbatę czarną i owocową - bez ograniczeń;
- 2) mleko/śmietankę do kawy, cukier i świeżą cytrynę w plasterkach - bez ograniczeń;
- 3) owoc/owoce (wymienne do wyboru np.: jabłka, gruszki, pomarańcze, mandarynki, banany, kiwi) lub jogurt owocowy - wymienne min. 1 sztuka wybranego owocu lub 1 kubek jogurtu min. 150 g;
- 4) drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka - min. 150 g;
- 5) sok 100% w szklanej butelce - 1 butelka o pojemności min. 0,3 l;
- 6) wodę mineralną gazowaną/niegazowaną w szklanej butelce - 1 butelka o pojemności min. 0,3 l,

b) w wersji B:

- 1) kawę oraz herbatę czarną i owocową - bez ograniczeń;
- 2) mleko/śmietankę do kawy, cukier i świeżą cytrynę w plasterkach - bez ograniczeń;
- 3) owoc/owoce (wymienne do wyboru np.: jabłka, gruszki, pomarańcze, mandarynki, banany, kiwi) –min. 1 sztuka wybranego owocu;
- 4) 1 duża bułka lub 2 kanapki z masłem i wymienne do wyboru np.: serem, wędliną, pasztetem pieczonym, pastą rybną/jajeczną; ponadto każda bułka/kanapka zawierać będzie co najmniej jeden dodatek warzywny (wymienne do wyboru np.: pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka, kiełki);



- 5) wodę mineralną gazowaną/niegazowaną w szklanej butelce - 2 butelki o pojemności min. 0,3 l.

UWAGA:

1. Zamawiający wymaga zapewnienia w cenie usługi szklanych/porcelanowych naczyń (np. filiżanek/kubków, szklanek, talerzyków, pater/półmisków) oraz sztućców wielokrotnego użytku w ilości, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń w miejscu realizacji usługi.
2. Wykonawca winien zagwarantować artykuły i sprzęt niezbędny do prawidłowej realizacji zamówienia, tj. jednorazowe serwetki papierowe oraz czajnik elektryczny, w którym będzie przygotowywany wrzątek do zalania kawy i herbaty.

Przez **obiad** Zamawiający rozumie posiłek dla jednej osoby, tj. **danie obiadowe spośród następujących propozycji:**

- a) kotlet mielony (100g), ziemniaki (180 g), surówka z warzyw (100g),
- b) kotlet schabowy (100 g), ziemniaki (180 g), surówka z warzyw (100 g),
- c) kotlet drobiowy (100 g), ziemniaki (180 g), surówka z warzyw (100 g),
- d) klopsiki mielone w sosie (100 g), ryż (180 g), surówka z warzyw (100 g),
- e) gulasz z sosem (100 g), kasza (180 g), surówka z warzyw (100 g),
- f) ryba (100 g), ziemniaki (180 g), surówka z warzyw (100 g),
- g) spaghetti bolognese (300 g),
- h) pierogi ruskie (12 sztuk),
- i) pierogi z mięsem (12 sztuk),
- j) naleśniki z serem (4 sztuki),
- k) naleśniki z pieczarkami (4 sztuki),
- l) potrawka mięso-warzywna z ryżem (300 g),
- m)mięso-warzywna zapiekanka makaronowa/ziemniaczana (300 g),
- n) gołąbki w sosie pomidorowym (160 g), ziemniaki (180 g),
- o) placek po węgiersku (180 g), gulasz (120 g),

UWAGA:

1. Wskazane powyżej gramatury są wartościami minimalnymi.
2. Zamawiający wymaga, aby dania obiadowe były przygotowywane wymiennie wg powyższych propozycji.

3. Zamawiający wymaga zapewnienia w cenie usługi ekologicznych i biodegradowalnych termoizolacyjnych opakowań jednorazowych, sztućców wielokrotnego użytku oraz jednorazowych serwetek papierowych.



4. W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia innego dania niż podane w powyższych propozycjach.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia specjalnego wyżywienia w sytuacji udziału w zajęciach osób o szczególnych potrzebach żywieniowych (np. z powodu choroby, alergii, przekonań itp.).
6. O konieczności zapewnienia posiłków, o których mowa w ust. 4 i 5 Wykonawca będzie informowany na bieżąco.

Wymagany termin realizacji zamówienia

na podstawie przekazywanych tygodniowych harmonogramów od dnia zawarcia umowy do dnia 16 grudnia 2022 r.

Prognozowana wielkość zamówienia

1. Prognozowana liczba posiłków wydanych w trakcie realizacji umowy będzie wynosić maksymalnie:
 - **700 posiłków w ramach przerwy kawowej w wersji A;**
 - **400 posiłków w ramach przerwy kawowej w wersji B;**
 - **850 posiłków w ramach obiadu.**
2. Zamawiający przewiduje, że średnio dziennie będzie zamawiał około 10 posiłków każdego rodzaju, tj. przerwy kawowej w wersji A lub B oraz obiadu. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia na potrzeby organizowanych zajęć wyłącznie przerwy kawowej.
3. Usługa będzie świadczona w dni robocze. Terminy oraz ilości zamawianych posiłków będą określone i przekazywane Wykonawcy drogą elektroniczną w formie tygodniowych harmonogramów dowozu w ostatni dzień roboczy poprzedzający dany tydzień dowozu, przy czym ostateczna liczba obiadów będzie podawana każdorazowo w dniu odbywania się danego spotkania (zgłoszenie telefoniczne lub elektroniczne do godziny zaproponowanej przez Wykonawcę w formularzu oferty).
4. Ponadto Zamawiający zastrzega, iż określona w ust. 1 prognozowana maksymalna liczba posiłków oraz określona w ust. 2 średnia dzienna liczba zamawianych posiłków w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, gdyż będzie uzależniona od liczby osób faktycznie uczestniczących w zajęciach szkoleniowych. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia, w szczególności z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania.



5. Z uwagi na to, iż liczba posiłków ma charakter prognozowany, Zamawiający zastrzega sobie, przy zachowaniu cen jednostkowych i w ramach przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, prawo do zmiany ilości posiłków w ramach danego rodzaju. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia, w szczególności z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania.

Wymagania odnośnie przygotowywanych i serwowanych posiłków

1. Zamówienie winno być realizowane przy użyciu produktów dobrej jakości. Bułki/kanapki w ramach przerwy kawowej oraz dania obiadowe winny posiadać wysokie walory smakowe oraz być przygotowywane z surowców: pełnowartościowych, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Muszą także być dopuszczone do obrotu zgodnie zobowiązującymi wymogami, normami i atestami. Nie dopuszcza się podawania produktów typu instant (np. zupy i sosy w proszku) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi/gołąbki itp.).
2. Dania obiadowe muszą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania.
3. Owoce serwowane w ramach przerwy kawowej muszą być czyste i dojrzałe, bez brązowych plam lub śladów pleśni.
4. Produkty przetworzone, takie jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, napoje, woda, cukier, mleko/śmietanka, itp. mają posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi.

Zasady dostarczania posiłków

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki:
 - 1) w ramach przerwy kawowej - zgodnie z tygodniowym harmonogramem dowozu przekazywanym przez Zamawiającego;
 - 2) w ramach obiadu - zgodnie ze zgłoszeniem dokonywanym przez Zamawiającego w danym dniu realizacji usługi, do siedziby Klubu Integracji Społecznej przy ul. Powstańców Warszawskich 14 w Bytomiu lub w wyjątkowych sytuacjach do innego miejsca w obrębie gminy Bytom.
2. Zamawiający wymaga, aby posiłki w ramach przerwy kawowej każdorazowo były dostarczane około godziny 8:00, a obiady około godziny 12:30.
3. Nieograniczona dostępność kawy, herbaty i dodatków do nich musi być zapewniona pomiędzy godz. 8:00, a godz. 12:30, tzn. w sytuacji wyczerpania się dostarczonej ilości Wykonawca będzie zobowiązany uzupełnić braki.



4. Zamawiający zapewni miejsce, w którym będzie podawany posiłek - każdorazowo będzie to sala szkoleniowa, w której będą odbywały się zajęcia dla uczestników/uczestniczek. Sala ta będzie wyposażona w stół/stoły, na których Wykonawca będzie mógł umieścić sprzęt i produkty niezbędne do realizacji zamówienia.
5. Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za ewentualne zniszczenia lub utratę sprzętów pozostawionych przez Wykonawcę w miejscu realizacji usługi.
6. Wykonawca zapewni odpowiedni środek transportu dopuszczony do przewozu posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.

Pozostałe warunki realizacji

1. Wykonawca zobowiązany jest w cenie jednostkowej ustalonej dla przerwy kawowej i obiadu do odbioru brudnych naczyń i sztućców oraz utylizacji resztek pokonsumpcyjnych po spożytych posiłkach. Odbiór naczyń i resztek pokonsumpcyjnych musi odbywać się tego samego dnia, w którym dostarczono posiłki w ramach przerwy kawowej/obiadu.
2. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot zamówienia z zachowaniem należytej staranności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.