

Szczegółowy opis przedmiotu Umowy

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usług cateringowych** na potrzeby **Departamentu Zarządzania Regionalnym Programem Operacyjnym Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego** w Zielonej Górze w roku 2020 r.
2. **Wykonanie usługi obejmuje teren Województwa Lubuskiego.**
3. W uzasadnionych przypadkach **Zamawiający** zastrzega sobie prawo łączenia poszczególnych kategorii. Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”.
4. W ramach realizowanych usług cateringowych w poszczególnych wyżej wyodrębnionych **kategoriach od A do C Wykonawca** zobowiązany jest do zapewnienia:

a) **Kategoria A – serwis kawowy**

- wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusy materiałowe, serwetki, serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, sztucze platerowe, talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napoi);
- obsługi cateringu (niezbędny personel, co najmniej 2 kelnerów/kelnerki);

menu:

- **kawa** sypana lub rozpuszczalna (woda (wrzątek) do kawy powinna być podawana w samowarze lub zaparzona w dzbankach/samowarze w zależności od charakteru imprezy) – 300 ml/os.
 - **herbata** (zawsze: „czarna”, „zielona” oraz różne rodzaje „owocowa”) (woda (wrzątek) do herbaty powinna być podawana w samowarze lub w dzbankach w zależności od charakteru imprezy) – 200 ml/os.
 - **cukier** w saszetkach – 10 g/os.,
 - **mleko** 3,2 % podawane w dzbankach lub małe śmietanki 10% Fett – 20 g/os. (w zależności od charakteru imprezy),
 - **cytryna** świeża, pokrojona – 1 plaster/os. (podawana na talerzykach),
 - **woda** – 200 ml/os., (gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych 0,5 l i szklanych 0,25 l),
 - **ciasto** – po 50 g/os. (2 rodzaje: sernik i ciasto typu dyniowe lub marchewkowe z bakaliami). **Zamawiający** dopuszcza zmianę rodzaju ciasta po wcześniejszej akceptacji/informacji na 2 dni przed realizacją usługi/Zamówienia.
 - **owoce** – 300 g/os. (3 rodzaje w tym krajowe owoce sezonowe oraz owoce południowe, preferowane: banany, mandarynki, jabłka, winogrona, kiwi). Owoce nie mogą być zgniłe.
- **Wymagania/uwagi:**
- **kawa** – w przypadku szkoleń, spotkań itp. do 25 osób **Zamawiający** zastrzega sobie podawanie kawy z ekspresu ciśnieniowego z kawą mieloną na miejscu. Typ ekspresu: automatyczny, który szybko i sprawnie przygotowuje kawę ze świeżo zmielonych ziaren. Ekspres przygotowuje tzw. kawę czarną, białą, espresso. Moc minimum 1550 W, dzięki czemu ekspres

Załącznik nr 1 do SIWZ i Umowy – Szczegółowy opis przedmiotu Umowy

szybciej się nagrzej, a kawa będzie lepiej oczyszczona ze szkodliwych substancji. **Ciśnienie** o wartości minimum **12 barów**. Minimum **1,4 litrowy zbiornik na wodę**. Ekspres ciśnieniowy powinien być sprawny, z którego nie wycieka woda, nie starszy niż **2,5 lata od dnia podpisania umowy**. Ekspres obsługiwany każdorazowo przez kelnera/kelnerkę.

- **herbata** – każda sztuka herbaty pakowana w oddzielną „kopertę”, herbata ze sznureczkiem.
- **woda** – woda określona w poszczególnych kategoriach powinna być wodą mineralną, a nie źródlaną. Woda w butelkach plastikowych i szklanych, powinna posiadać właściwości/opis: naturalna woda mineralna, woda niegazowana i gazowana.
- usługi sprzątnia.
- jednorazowe pojemniki – 15 sztuk.
- przy kategorii A dopuszcza się niewielką korektę po uzgodnieniu z **Wykonawcą**.

b) Kategoria B – serwis typu przystawki

- wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusy materiałowe, serwetki, serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, sztucze platerowe, talerzyki do ciasta i kanapek, szklanki do zimnych napoi);
- obsługi cateringu (niezbędny personel, co najmniej 2 kelnerów/kelnerki);

menu:

- **kawa** sypana lub rozpuszczalna (woda (wrzątek) do kawy powinna być podawana w samowarze lub zaparzona w dzbankach/samowarze w zależności od charakteru imprezy) – 300 ml/os.
- **herbata** (zawsze: „czarna”, „zielona” oraz różne rodzaje „owocowa”) (woda (wrzątek) do herbaty powinna być podawana w samowarze lub w dzbankach w zależności od charakteru imprezy) – 200 ml/os.
- **cukier** w saszetkach – 10 g/os.,
- **mleko** 3,2 % podawane w dzbankach lub małe śmietanki 10% Fett – 20g/os. (w zależności od charakteru imprezy),
- **cytryna** świeża, pokrojona – 1 plaster/os. (podawana na talerzykach),
- **sok owocowy 100%** – po 150 ml/os., (wyłączając nektar i napój) (1 rodzaj: preferowane: jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka – podawane w szklanych dzbankach),
- **woda** – 200 ml/os. (gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych 0,5 l i szklanych 0,25 l),
- **ciasto** – po 50 g/os. (2 rodzaje: sernik i ciasto typu dyniowe lub marchewkowe z bakaliami). **Zamawiający** dopuszcza zmianę rodzaju ciasta po wcześniejszej akceptacji/informacji na 2 dni przed realizacją usługi.
- **owoce** – 300 g/os., (3 rodzaje w tym krajowe owoce sezonowe oraz owoce południowe, preferowane: banany, mandarynki, jabłka, winogrona, kiwi). Owoce nie mogą być zgniłe.
- **2 rodzaje pieczywa** (2 rodzaje: biały, wieloziarnisty – po 3 kromki/os.),
- **2 rodzaje wędlin** typu szynka, kielbasa krakowska/myśliwska – po 50 g/os.),

Załącznik nr 1 do SIWZ i Umowy – Szczegółowy opis przedmiotu Umowy

- **2 rodzaje serów** typu żółty, camembert, brie – po 50 g/os.),
- **1 sałatka z dodatkiem kurczaka lub ryby, np.** sałatka cezar z kurczakiem, sałatą rzymską, pomidorkami koktajlowymi, grzankami i sosem Worcester lub mix sałat z plasterkami wędzonego łososia z serem pleśniowym, oliwkami, czerwoną cebulą 100g/os. Uzupełnienie: przy Zamówieniu ze wskazaniem na kanapki: 2 rodzaje pieczywa, 2 rodzaje wędlin, 2 rodzaje serów, 2 rodzaje past, dodatki typu warzywa oraz kiełki warzyw, natka pietruszki, rzeżucha, szczypior, majonez, masło śmietankowe – 3 szt. dla 1 osoby.
- **1 sałatka wegetariańska** z brokułów z serem feta, kukurydzą, płatkami migdałowymi i sosem jogurtowym. – 100 g/os.,
- **Wymagania/uwagi:**
- **kawa** – w przypadku szkoleń, spotkań itp. do 25 osób **Zamawiający** zastrzega sobie podawanie kawy z ekspresu ciśnieniowego z kawą mieloną na miejscu. Typ ekspresu: automatyczny, który szybko i sprawnie przygotowuje kawę ze świeżo zmielonych ziaren. Ekspres przygotowuje tzw. kawę czarną, białą, espresso. Moc minimum 1550 W, dzięki czemu ekspres szybciej się nagrzeje, a kawa będzie lepiej oczyszczona ze szkodliwych substancji. **Ciśnienie** o wartości minimum **12 barów**. Minimum **1,4 litrowy zbiornik na wodę**. Ekspres ciśnieniowy powinien być sprawny, z którego nie wycieka woda, nie starszy niż **2,5 lata od dnia podpisania umowy**. Ekspres obsługiwany każdorazowo przez kelnera/kelnerkę.
- **herbata** – każda sztuka herbaty pakowana w oddzielną „kopertę”, herbata ze sznureczkiem.
- **woda** – woda określona w poszczególnych kategoriach powinna być wodą mineralną, a nie źródlaną. Woda w butelkach plastikowych i szklanych, powinna posiadać właściwości/opis: naturalna woda mineralna, woda niegazowana i gazowana.
- **soki** – soki powinny zawierać informację na opakowaniach – „bez dodatku cukru”. Soki naturalnie tłoczone. **Wykonawca** zobowiązany jest do przedstawienia każdorazowo przy Zamówieniu informacji o nazwie produktu soku.
- **sałatki** – **Zamawiający** od okoliczności imprezy/wydarzenia zastrzega sobie podawanie sałatek w wydzielonych oddzielnych przezroczystych szklanych miseczkach z przeznaczeniem dla jednej osoby, którą można wziąć do ręki.
- usługi sprzątania.
- pojemniki jednorazowe – 20 sztuk.
- przy kategorii B dopuszcza się niewielką korektę po uzgodnieniu z **Wykonawcą**.

c) Kategoria C – bufet typu bankiet

- wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusy materiałowe, serwetki, serwis obiadowy, serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, sztucce platerowe, talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napoi, kieliszki do wina, salaterki do sałatek);
- gorące posiłki muszą być serwowane w podgrzewanych pojemnikach typu bemar;
- obsługi cateringu (niezbędny personel, co najmniej 2 kelnerów/kelnerki).

menu:

- **kawa** sypana lub rozpuszczalna (woda (wrzątek) do kawy powinna być podawana w samowarze lub zaparzona w dzbankach/samowarze w zależności od charakteru imprezy) – 300 ml/os.

Załącznik nr 1 do SIWZ i Umowy – Szczegółowy opis przedmiotu Umowy

- **herbata** (zawsze: „czarna”, „zielona” oraz różne rodzaje „owocowa”) (woda (wrzątek) do herbaty powinna być podawana w samowarze lub w dzbankach w zależności od charakteru imprezy) – 200 ml/os.
 - **cukier** w saszetkach – 10g/os.,
 - **mleko** 3,2 % podawane w dzbankach lub małe śmietanki 10% Fett – 20 g/os. (w zależności od charakteru imprezy),
 - **cytryna** świeża, pokrojona – 1 plaster/os. (podawana na talerzykach),
 - **soki owocowe 100%** – po 150 ml/os. (wyłączając nektar i napój) (2 rodzaje: preferowane: jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, podawane w szklanych dzbankach),
 - **woda** – 200 ml/os. (gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych 0,5 l i szklanych 0,25 l),
 - **ciasto** – po 50 g/os. (2 rodzaje: sernik i ciasto typu dyniowe lub marchewkowe z bakaliami). **Zamawiający** dopuszcza zmianę rodzaju ciasta po wcześniejszej akceptacji/informacji na 2 dni przed realizacją usługi.
 - **owoce** – 300 g/os. (3 rodzaje w tym krajowe owoce sezonowe oraz owoce południowe: banany, mandarynki, jabłka, winogrona, kiwi). Owoce nie mogą być zgniłe.
 - **1 rodzaj zupy/krem** – 200 g/os. (typu: zupa/krem z warzyw sezonowych, np. krem z dyni, krem z pomidorów, krem grzybowy, krem z pieczonych buraków z zielowymi grzankami, itp.). Zamawiający przy danym zamówieniu zastrzega sobie wskazanie na typ zupy.
 - **1 rodzaj mięsa** – 150 g/os. (typu schab w sosie chrzanowym, polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, filet drobiowy w potrawce z warzyw, itp.),
 - **1 rodzaj ryby** typu: łosoś np. w sosie cytrynowym – bez panierki 100 g/os. lub ryba pieczona bez panierki 100 g/os.,
 - **ziemniaki** gotowane z koperkiem lub pieczone, talarki – 100 g/os.,
 - **ryż biały, brązowy lub kasza** – 100 g/os.
 - **1 sałatka wegetariańska** z brokułów z serem feta, kukurydzą, płatkami migdałowymi i sosem jogurtowym. itp. – 100 g/os.,
 - **1 sałatka z dodatkiem kurczaka lub ryby, np.** sałatka cesar z kurczakiem, sałatą rzymską, pomidorkami koktajlowymi, grzankami i sosem Worcester lub mix sałat z plastrami wędzonego łososia z serem pleśniowym, oliwkami, czerwoną cebulą 100g/os.. **Zamawiający** dopuszcza zmianę sałatki (jej dodatków) jedynie po wcześniejszej informacji/akceptacji na 2 dni przed realizacją usługi.
 - **dodatki:** typu warzywa gotowane, brokuły, fasolka szparagowa, kalafior itd., wybór masel, Bruschetta, pomidory z mozzarełą i bazylią – ok.100 g/os.
- **Wymagania/uwagi:**
- **kawa** – w przypadku szkoleń, spotkań itp. do 25 osób **Zamawiający** zastrzega sobie podawanie kawy z ekspresu ciśnieniowego z kawą mieloną na miejscu. Typ ekspresu: automatyczny, który szybko i sprawnie przygotowuje kawę ze świeżo zmielonych ziaren. Ekspres przygotowuje tzw. kawę czarną, białą, espresso. Moc minimum 1550 W, dzięki czemu ekspres szybciej się nagrzeje, a kawa będzie lepiej oczyszczona ze szkodliwych substancji. **Ciśnienie** o wartości minimum **12 barów**. Minimum **1,4 litrowy zbiornik na wodę**. Ekspres ciśnieniowy

Załącznik nr 1 do SIWZ i Umowy – Szczegółowy opis przedmiotu Umowy

- powinien być sprawny, z którego nie wycieka woda, nie starszy niż **2,5 roku od dnia podparania umowy**. Ekspres obsługiwany każdorazowo przez kelnera/kelnerkę.
- **herbata** – każda sztuka herbaty pakowana w oddzielną „kopertę”, herbata ze sznureczkiem.
 - **woda** – woda określona w poszczególnych kategoriach powinna być wodą mineralną, a nie źródlaną. Woda w butelkach plastikowych i szklanych, powinna posiadać właściwości/opis: naturalna woda mineralna, woda niegazowana i gazowana.
 - **soki** – soki powinny zawierać informację na opakowaniach – „bez dodatku cukru”. **Wykonawca** zobowiązany jest do przedstawienia każdorazowo przy Zamówieniu informacji o nazwie produktu soku.
 - **sałatki** – **Zamawiający** od okoliczności imprezy/wydarzenia zastrzega sobie podawanie sałatek w wydzielonych oddzielnych przezroczystych szklanych miseczkach z przeznaczeniem dla jednej osoby, którą można wziąć do ręki.
 - usługi sprzątnia.
 - pojemniki jednorazowe – 25 sztuk.
 - przy kategorii C dopuszcza się niewielką korektę po uzgodnieniu z **Wykonawcą**.
5. Każdorazowo **Zamawiający** będzie informował **Wykonawcę** o miejscu świadczenia usługi (teren województwa lubuskiego), terminie i ilości osób na **3 dni** przed realizacją zamawianej usługi cateringowej.
6. **Wykonawca** przedstawi **Zamawiającemu** do akceptacji menu nie później niż **2 dni** przed realizacją usługi cateringowej.
7. **Zamawiający** uzgodni na **2 dni** przed realizacją usługi cateringowej z **Wykonawcą** dekorację, wystrój stołu w zakresie:
- kwiatów (żywych) tj. kompozycje kwiatowe, małe ikebany,
 - dopasowania kompozycji kwiatowej do charakteru imprezy,
 - kolorystyki wystroju stołu np. obrusów,
 - dopasowania wystroju stołu do charakteru imprezy.
- Zamawiający** dopuszcza przy wykorzystaniu wystroju stołu: świece i drobne ozdoby.
8. Podana poniżej ilość usług cateringowych w ramach poszczególnych kategorii jest liczbą maksymalną:
- a) **Kategoria A** – serwis kawowy – **70**,
 - b) **Kategoria B** – serwis typu przystawki – **35**,
 - c) **Kategoria C** – bufet typu bankiet – **35**,
9. Podana poniżej ilość osób w ramach poszczególnych kategorii jest liczbą maksymalną:
- a) **Kategoria A** – serwis kawowy – **2300 osób**,
 - b) **Kategoria B** – serwis typu przystawki – **1280 osób**,
 - c) **Kategoria C** – bufet typu bankiet – **1800 osób**,

Załącznik nr 1 do SIWZ i Umowy – Szczegółowy opis przedmiotu Umowy

10. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości usług cateringowych w uzasadnionych przypadkach, nie więcej jednak niż 30% ogółem usług o których mowa w pkt. 8 OPZ. Ponadto **Zamawiający** zastrzega sobie również prawo do zmniejszenia ilości osób uczestniczących, nie więcej niż 30% ogółem osób, wskazanych w pkt. 9 OPZ.
11. Wartością graniczną wynagrodzenia **Wykonawcy** jest cena ofertowa brutto zaproponowana przez **Wykonawcę**.
12. **Zamawiający** zapłaci **Wykonawcy** jedynie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę w ramach poszczególnych kategorii.
13. **Wykonawca** odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.
14. **Wykonawca** zapewni schludność i dekorację stołu: wymagane: każdorazowo żywe kwiaty. Ponadto świece, serwetki, wstążki, obrusy itp.).
15. **Wykonawca** zapewni osobny stół na brudne naczynia z informacją „BRUDNE NACZYNIA” lub „zwrot naczyń, dziękujemy” itp.
16. **Wykonawca** przy każdej usłudze zapewni tabliczki z napisem KAWA, HERBATA lub WRZĄTEK oraz informację o brudnych naczyniach. Napisy nie mogą być wydrukowane na zwykłych kartkach przez kserokopiarkę.
17. **Wykonawca** odpowiada za transport przedmiotu Zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
18. **Wykonawca** odpowiada za właściwe nakrycie stołu, ustawienie wszystkich naczyń i sztućców zgodnie z zasadami **savoir vivre**.
19. **Wykonawca** dba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość i ułożenie potraw.
20. **Wykonawca** dba, aby dostarczane jedzenie (potrawy) były przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach.
21. **Wykonawca** powinien dysponować serwisem, tj. talerzami (głębokie, płytkie), miseczkami, kubkami, filiżankami, szklanki, sztućcami itp. oraz obrusami, misami, tacami dla Zamówień na minimum 400 osób. Wymieniony serwis powinien być jednolity. Ilości filiżanek na kawę/herbatę, szklanek na soki oraz talerzy powinien być w ilości co najmniej o 30% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering.
22. **Wykonawca** zapewni, aby stoły były odpowiednio nakryte tj. obrusy na stole oraz w około stołu tzw. „firanki”. Obrusy powinny być jednolite, czyste, nie dziurawe. Wymagane kolory obrusów: białe ecru, czerwone. Dopuszcza się inne kolory po wcześniejszej akceptacji **Zamawiającego**.
23. **Zamawiający** nie dopuszcza następujących produktów:
 - a) schab z morelą,

Załącznik nr 1 do SIWZ i Umowy – Szczegółowy opis przedmiotu Umowy

- b) faszerowane jajka,
- c) ciastka kruche pod wszelką postacią,
- d) roladki drożdżowe z dżemem i budyniem,
- e) napojów sokopodobnych, „zabarwionych”,
- f) wody źródlanej.

24. Strój kelnerów:

Każdy pracownik obsługi reprezentując urząd powinien zawsze wyglądać schludnie i porządnie. Ubranie noszone przez kelnera podczas pracy powinno być zawsze czyste i wyprasowane. Ubrania obsługi cateringowej powinny być jednolite, takie samo, dostosowane do kobiety i mężczyzny. Ubrania powinny być ze sobą spójne.

Obsługa, kelnerzy powinni zwracać uwagę na obsługiwane osoby, uprzątnąć niepotrzebne naczynia, podać nowe.

Podstawowe elementy ubioru pracownika obsługi:

- ◆ koszula – biała, zawsze czysta, gładka, bez deseni i wzorów; w okresie lata dopuszcza się używanie białej koszuli z krótkimi rękawami, ale koniecznie z zapiętym kołnierzykiem i muszką.
- ◆ muszka – zawsze czarna, skromna w kształcie, niezbyt duża, jednakowa co do formy i wielkości.
- ◆ spodnie czarne – o prostym kroju.
- ◆ półbuty – czarne, całkowicie gładkie, bez wzorów, w określonym fasonie, czyste i wygodne.

W ubraniu personelu żeńskiego obowiązują założenia wymienione uprzednio, a ponadto:

- ◆ w przypadku spódnicy (o długości do kolan) wymagane są pończochy lub rajstopy, które nie mogą być kolorowe lub ekstrawaganckie.
- ◆ dopuszczana jest biżuteria w odpowiedniej ilości.
- ◆ makijaż należy wykonywać z umiarem.

Zamawiający dopuszcza zmianę kolorów ubrań po wcześniejszej akceptacji.