

Opis przedmiotu zamówienia

„Świadczenie usług cateringowych dla Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie”

A. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie, tj. usług cateringowych w zakresie zbiorowego żywienia dla osób korzystających z bazy szkoleniowej Zamawiającego (uczestników szkoleń, seminariów, wykładów i innych spotkań organizowanych przez Zamawiającego, w tym dla osób korzystających z pokoi noclegowych).
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowywanie, dostarczanie, porcjowanie i wydawanie w siedzibie Zamawiającego gotowych posiłków, obejmujących śniadania, obiady, kolacje z wykorzystaniem zaplecza pomocniczego Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a. przygotowywania posiłków zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* (tekst jednolity: Dz. U. z 2018 r., poz. 1541ze zm.);
 - b. dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP: środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków;
 - c. przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia, zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki;
 - d. podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w obowiązujących przepisach;
 - e. przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem półproduktów, na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych
 - f. zapewnienia odpowiedniej temperatury serwowanych posiłków
 - g. zapewnienia, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską, będą posiadały aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz aktualne szkolenia z zakresu BHP
 - h. zwrotu zamawiającemu niewykorzystanych w ramach danego zamówienia

produktów podawanych w jednostkowych, zamkniętych opakowaniach.

4. Zamawiający wymaga od Wykonawcy przestrzegania przepisów dotyczących: warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowywaniu, transporcie żywności i podawaniu posiłków, warunków sanitarno-epidemiologicznych stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia oraz pozostałych przepisów dotyczących przedmiotu zamówienia.

B. Posiłki

1. Kalkulację kosztów należy przeprowadzić przy założeniu, że zamówienia będą dotyczyły w większości całodziennego wyżywienia 15 – 40 osobowych grup szkoleniowych przez 2 – 5 dni w tygodniu, w tym w soboty i w niedziele. Świadczenie usług może być realizowane w godzinach 6:00 – 22:00 i może dotyczyć dni ustawowo wolnych od pracy oraz świąt.

Zamówienia nie będą składane przez Zamawiającego we wszystkie tygodnie w roku.

2. Liczba posiłków, ich asortyment oraz terminy dostaw i godziny ich wydawania określone będą każdorazowo przez Zamawiającego w zamówieniu. Dopuszcza się możliwość zamówienia tylko niektórych składników całodziennego wyżywienia.
3. Zamówienie obejmujące nie więcej niż 10 posiłków może być złożone telefonicznie w każdej chwili, w godzinach od 6:00 do 20:00. Wykonawca jest zobligowany do zrealizowania zamówienia w takim terminie, w jakim zobowiązał się do tego w formularzu ofertowym – załącznik nr 2
4. W przypadku zamówień obejmujących więcej niż 10 posiłków, Zamawiający złoży stosowne zamówienie najpóźniej w przeddzień dostawy. Zamawiający może skorygować zamówienie w niewielkim zakresie (20%) w dniu dostawy do 3 godzin przed godziną wydania posiłku.
5. Miejscem dostarczania i wydawania posiłków będą co do zasady sale konsumpcyjne w budynku Zamawiającego, w Krakowie, przy ul. Meiselsa 1.
6. Do wydawania posiłków **nie będą** stosowane naczynia jednorazowego użytku, wykorzystywane będą talerze i sztućce należące do Zamawiającego i przekazane protokolarnie do użytkownika Wykonawcy. Zamawiający dopuszcza wykorzystanie własnej zastawy stołowej. Ich mycie, podawanie do stołu oraz sprzątnięcie i zabieranie resztek posiłków zapewnia Wykonawca we własnym zakresie.
7. Posiłki muszą być dostarczane w opakowaniach spełniających wymogi określone dla transportu żywności.

8. W przypadku, gdy wydanie posiłku zostało zaplanowane na okres wyrażony w przedziale godzinowym (czasowym), Wykonawca jest zobligowany pozostać w gotowości przez cały zaplanowany okres wydawania posiłku.
9. Dzienna wartość kaloryczna wydawanych posiłków powinna wynosić co najmniej 2500 kalorii. Zestawiając potrawy w posiłki należy je tak dobierać, żeby w każdym z nich występowały produkty zawierające białka zwierzęce lub roślinne oraz warzywa i owoce. Przy planowaniu jadłospisów posiłki powinny być komponowane pod względem smakowym i kalorycznym oraz codziennie urozmaicane.
10. W przypadku, gdy realizacja zamówienia przypadać będzie na co najmniej dwa następujące po sobie dni, Wykonawca musi zapewnić różnorodność posiłków (śniadanie/obiad/kolacja) poprzez przygotowanie potraw różniących się od potraw podanych w dniu poprzednim.
11. Posiłki muszą uwzględniać poniższe wymogi (gramatura przedstawiona dla 1 osoby):

12.1 Śniadanie – wartość kaloryczna – min. 700 kalorii – powinno zawierać:

- a. min. dwie ciepłe potrawy;
- b. pieczywa różne – min. 150 g;
- c. wędliny różne – min. 60 g;
- d. sery – min. 40 g;
- e. masło – min. 30 g;
- f. dżem i miód – po min. 30 g;
- g. świeże warzywa – min. 50 g;
- h. świeże owoce – min. 50 g;
- i. wybór 2 sałatek – min. 150 g,
- j. przetwory zbożowe i mleczne – min. 100 g
- k. kawę i herbatę w saszetkach (co najmniej 2 rodzaje, w tym czarna) – min. 200 ml;
- l. cukier w saszetkach biały i trzcinowy, słodzik, śmietankę lub mleko do kawy, świeżą cytrynę w plasterkach, wykałaczkę;

lit. a do lit. l – obligatoryjne podanie w formie szwedzkiego stołu

12.2. Obiad – wartość kaloryczna – min. 1100 kalorii – powinien zawierać co najmniej:

- a. zupę – min. 250 ml (dopuszcza się zupę z dodatkiem np. krokiet, pieczywo),
- b. mięso / drób lub ryba – min. 100 g,

- c. dodatki skrobiowe (np. ziemniaki, ryż, makaron, kluski, kasze, frytki) – min. 200 g,
- d. warzywa gotowane lub surówki – 2 rodzaje po min. 75 g każda;
- e. kompot lub sok – min. 200 ml;

12.2 Kolacja – wartość kaloryczna – min. 700 kalorii – powinna zawierać:

- a. potrawę ciepłą – min. 200 g,
- b. wędliny lub ryby – min. 80 g,
- c. wybór 3 sałatek – min. 150 g,
- d. pieczywa różne – min. 150 g,
- e. masło – min. 30 g,
- f. kawę i herbatę w saszetkach (co najmniej 2 rodzaje, w tym czarna) – 200 ml;
- g. cukier w saszetkach biały i trzcinowy, słodzik, śmietanka lub mleko do kawy, świeża cytryna w plasterkach, wykałaczki

lit. b do lit. g – obligatoryjne podanie w formie szwedzkiego stołu

Uwaga:

Przy planowaniu kolacji, należy unikać potraw ciężkostrawnych i wzdymających.

W przypadku Śniadań oraz Kolacji, gdy ilość zamówionych zestawów nie przekroczy 5 zestawów, Zamawiający może (ale nie musi), dopuścić dostarczenia zestawów już wyporcjowanych.

12.3 Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycje menu (co najmniej 3 rodzaje dań), spośród których ten dokona wyboru jednego i zaakceptuje do realizacji.

13 Zamawiający zastrzega możliwość zamówienia:

13.1 Posiłku wegetariańskiego lub dietetycznego – dla osób o innych preferencjach kulinarnych niż tradycyjne lub będących na diecie, o gramaturze równoważnej posiłkowi tradycyjnemu po zgłoszeniu, przy czym cena posiłku wegetariańskiego lub dietetycznego będzie tożsama z ceną posiłku tradycyjnego;

13.2 Suchego prowiantu – powinien zawierać:

- a. kanapkę z bułki z wędliną/mięsem/serem, sałatą i warzywami – min. 2 szt.;
- b. owoc (np. jabłko, banan) – min. 1 szt.;
- c. baton czekoladowy z nadzieniem – min. 1 szt.;
- d. wodę mineralną niegazowaną w butelce 0,3 – 0,5 l – min. 0,5 l.

Cena prowiantu będzie tożsama z ceną śniadania tradycyjnego lub niższa.

13.3 Lunchu – powinien zawierać:

- a. mięso / drób lub ryba – min. 100 g,
- b. dodatki skrobiowe (np. ziemniaki, ryż, makaron, kluski, kasze, frytki) – min. 200 g,
- c. warzywa gotowane lub surówki – 2 rodzaje po min. 75 g każda;
- d. kompot lub sok – min. 200 ml;

13.4 Obiadu z deserem – powinien zawierać co najmniej:

- a. zupę – min. 250 ml (dopuszcza się zupę z dodatkiem np. krokiet, pieczywo),
- b. mięso / drób lub ryba – min. 100 g,
- c. dodatki skrobiowe (np. ziemniaki, ryż, makaron, kluski, kasze, frytki) – min. 200 g,
- d. warzywa gotowane lub surówki – 2 rodzaje po min. 75 g każda;
- e. kompot lub sok – min. 200 ml;
- f. deser (np. ciasto/lody) – min. 70 g

13.5 Obiadu w formie „szwedzkiego stołu”, zgodnie z wymogami jak dla obiadu, z zastrzeżeniem, że zawiera po co najmniej 2 rodzaje zupy, dania głównego, dodatków – Zamawiający określi szczegółowe wymagania co najmniej 3 dni przed podaniem posiłku, przy czym cena obiadu w formie „szwedzkiego stołu” będzie tożsama z ceną obiadu tradycyjnego;

13.6 „Uroczystego obiadu/kolacji” – Zamawiający określi szczegółowe wymagania co najmniej 3 dni przed podaniem posiłku, cena uroczystej kolacji będzie ustalana na drodze porozumienia stron w terminie co najmniej 2 dni przed podaniem posiłku, przy czym cena nie może przekraczać 2-krotności łącznej ceny obiadu i kolacji.

13.7 Należy uwzględnić możliwość przedłużonego czasu trwania obiadu/kolacji w siedzibie Zamawiającego.