

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringu z obsługą kelnerską polegających na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane przez Zamawiającego. Wykonawca nie ma prawa odmówić podawania posiłków lub żądać zmiany jego ceny jednostkowej bez względu na liczbę osób korzystających z posiłków.
2. Wykonawca samodzielnie będzie ustalał liczbę osób do obsługi z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do ilości uczestników wydarzenia lub imprezy organizowanej przez Zamawiającego, zapewniając przy tym płynną, sprawną i komfortową obsługę gości. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczonej usługi.
3. Zatrudnione przez Wykonawcę osoby muszą dbać o wygląd zewnętrzny, posiadać czyste, estetyczne i jednolite ubrania. Odpowiednią do rangi spotkań prezencją (zawsze estetyczną, czystą i schludną), zgodną z zasadami higieny, w tym w zakresie upięcia włosów oraz braku biżuterii oraz właściwie i z kulturą odnosić się do gości i Zamawiającego.
4. Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących, w szczególności:
  - bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.);
  - z użyciem masła świeżego a nie produktów masłopodobnych;
  - z użyciem wędlin wysokiej jakości, nie zawierających skrobi lub soi.
5. W momencie podawania posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością – posiadać właściwe walory smakowe i zapachowe, odpowiednią estetykę, temperaturę i konsystencję.
6. Zamawiający do przygotowania posiłków wymaga użycia produktów spożywczych:
  - a) dżemy owocowe – minimum 40% owoców w dżemie (truskawkowe, wiśniowe, morelowe, brzoskwiniowe) zamawiający nie dopuszcza podawania marmolady,
  - b) masło – min. 82% tłuszczu w produkcie,
  - c) wędliny – szynka wieprzowa, szynka konserwowa, polędwica, salami – min. 60% mięsa w wędlinie,
  - d) mięso pieczone – karkówka, schab – min. 99% mięsa w produkcie,
  - e) sery – typu gouda, salami, ementaler, mozzarella – min. 45% tłuszczu w serze,
  - f) świeże warzywa (pomidory, świeży ogórek, papryka) – krojone rano w dniu serwowania,

- g) kielbaski i parówki – kielbaski typu śląska – min 85% mięsa, kielbaski białe cienkie – min. 90% cienkie – min. 50% mięsa,
  - h) mleko – 3,2% tłuszczu,
  - i) soki owocowe – 100% soku,
7. Rzeczywista ilość posiłków wynikać będzie z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego i może ulec zmianie w zależności od ilości gości, przy czym Wykonawca nie będzie rościł pretensji, ani żądał rekompensaty finansowej, jeżeli ilość gości będzie mniejsza niż szacowana.
8. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu:
- a) zastawa – wysokiej jakości porcelana lub porcelit ze sztucami z jednakowego kompletu;
  - b) bielizna stołowa – wyprasowana i czyste obrusy, nakładki satynowe, skertingi satynowe – wykonawca powinien dysponować kompletami w przynajmniej 5 kolorach, w zależności od okoliczności serwetki z materiału, serwetki papierowe, wielowarstwowe;
  - c) dekoracje kwiatowe – ikebany, bukiety żywych kwiatów, dekoracje kwiatowe stołów, rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalane przy zamówieniach szczegółowych. Miejsca w których będą podawane posiłki mają być czyste i posprzątane codziennie i na bieżąco,
9. W ramach realizacji świadczenia podstawowego polegającego na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków, Wykonawca jest zobowiązany także do świadczeń dodatkowych, w sposób opisany poniżej:
- A – poziom podstawowy
- Stoły mają być myte i dezynfekowane na bieżąco, zastlane krochmalonymi serwetkami, na stołach dekoracje z żywych kwiatów, serwetniki na stołach z serwetkami jednorazowymi, jednowarstwowymi;
- B – poziom średni
- Stoły mają być myte i dezynfekowane na bieżąco, zastlane krochmalonymi serwetkami, na stołach mają być dekoracje z żywych kwiatów, serwetniki na stołach z serwetkami jednorazowymi: jednowarstwowymi i trzywarstwowymi,
10. Zamawiający wymaga, aby poszczególne pozycje dań (zupa, drugie danie) były ze sobą wymieniaalne – (tzn. zupa z zestawu podstawowego była podawana z drugim daniem z zestawu średniego) z zastrzeżeniem, że nie może ulec zmianie cena zestawu.
11. Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia indywidualnie skonstruowanego menu w każdym zestawie wg wymagań danego klienta. W takim przypadku cena ustalana będzie między stronami, w oparciu o stawki ustalane indywidualnie, w ramach zastrzeżonego prawa Opcji.
12. Wykonawca będzie zobowiązany wykonywać przedmiot zamówienia nieprzerwanie przez cały czas umowy, co oznacza konieczność całodziennego wyżywienia przez

wszystkie dni tygodnia bez względu na to, czy są to dni wolne od pracy – w tym również ustawowo wolne od pracy.

13. Zamawiający ze względu na specyfikację świadczonych usług wymaga ciągłości dostaw posiłków według ustalonego wcześniej między stronami harmonogramu. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków w ustalonych godzinach Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innych podmiotów na koszt Wykonawcy.
14. Zamawiający nie dopuszcza możliwości stosowania przy przygotowaniu posiłków, kostek rosołowych, bulionowych czy zup w proszku. Posiłki powinny być przygotowane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
16. Jadłospisy powinny być ustalane z kierownikiem OSW Wołosań lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.
17. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do niezwłocznego usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do Wykonawcy będzie również należało mycie i wyparzanie naczyń.
18. Organizacja usługi cateringu, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia i dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
19. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
  - gorące zupy minimum  $+75^{\circ}\text{C}$
  - gorące II dania minimum  $+63^{\circ}\text{C}$
  - pozostałe dania na ciepło minimum  $+63^{\circ}\text{C}$
  - gorące napoje  $+80^{\circ}\text{C}$
  - surówki i sałatki  $+6^{\circ}\text{C}$
20. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
21. Wykonawca powinien przestrzegać zasad organizacji usług gastronomicznych, oraz wszelkich innych nakazów lub zakazów wprowadzonych w związku z wystąpieniem stanu epidemii COVID-19.
22. Wykonawca powinien również stosować przy realizacji przedmiotu umowy Wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego dla gastronomii, aktualizacja z dnia 19 czerwca 2020 r. wytycznych przeciw epidemiologicznym Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 maja 2020 r. dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-COV-2.
23. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej i jednolitej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego.

24. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych, za co bierze całkowitą odpowiedzialność Wykonawca.
25. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
26. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
27. Wykonawca zobowiązany jest posiadać opłacone ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej („Ubezpieczenie OC”) z tytułu prowadzonej działalności na sumę ubezpieczenia nie mniejszą niż 100 000,00zł. Ubezpieczenie powinno obejmować ryzyko związane z odpowiedzialnością za zatrucia posiłkami dostarczanymi w ramach działalności Wykonawcy.