



Załącznik nr 8 SWZ

OPIS PRZEMIOTU ZAMÓWENIA

1. OPIS ZESTAWÓW:

Zestaw nr I – kawowy (w formie bufetu – przerwa na spotkaniu)

1. Napoje gorące i zimne

- 1) kawa sypana i rozpuszczalna - min. 1 x 150 ml/ 1 osoba, cukier biały, mleko płynne o zawartości tłuszczu min. 2%
- 2) herbata ekspresowa (czarna, zielona, owocowa) – min. 1 x 150 ml/ 1 osoba, cukier biały, cytryna
- 3) wrzątek bez ograniczeń
- 4) woda gazowana butelkowana (plastik) i woda niegazowana butelkowana (plastik)
(50% gazowana i 50% niegazowana, pojemność butelki po 0,5 l), w ilości co najmniej 0,5l na osobę

2. Ciasta

W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający dokona wyboru 2 rodzajów ciast (z 6 rodzajów wskazanych poniżej) w ramach spotkania. Waga - 1 porcja - 50 g - 80g.

Sugerowane rodzaje ciast:

- 1) sernik
- 2) jabłecznik
- 3) piernik
- 4) makowiec
- 5) ciasto czekoladowe
- 6) muffinka

Przedmiotem zamówienia jest zestaw złożony z 2 (dwóch) porcji ciasta przypadających na 1 osobę.

3. Owoce: banany, jabłka, winogron (100 g. na osobę) gruszki lub mandarynki itp. (do wyboru przez Wykonawcę) po 2 szt. na 1 osobę.

Zestaw nr 2 - Kawowo-obiadowy (w formie bufetu – przerwa na spotkaniu)

1. Napoje gorące i zimne

- 1) kawa sypana i rozpuszczalna - min. 1 x 150 ml/ 1 osoba, cukier biały, mleko płynne o zawartości tłuszczu min. 2%
- 2) herbata ekspresowa (czarna, zielona, owocowa) – min. 1 x 150 ml/ 1 osoba, cukier biały, cytryna
- 3) wrzątek bez ograniczeń
- 4) woda gazowana butelkowana (plastik) i woda niegazowana butelkowana (plastik)
(50% gazowana i 50% niegazowana, pojemność butelki po 0,5 l), w ilości co najmniej 0,5l na osobę
- 5) soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy 100% owocu- 150 ml/1 osoba- podawane w dzbankach

2. Danie drobiowe jednodaniowe

Produkt główny – pierś z kurczaka, pierś z indyka, wybór rodzaju mięsa zostanie dokonany przez Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia - na 1 osobę min. 150-200g.

Produkt główny -dania wegetariańskie - lasagne wegetariańska min. 200 g. lub naleśniki ze szpinakiem i z sosem serowym min. 200 g. Cena dania wegetariańskiego nie może być mniejsza ani większa niż dania z piersi kurczaka lub piersi indyka.

Dodatek skrobiowy - 2 (dwa) do wyboru przez Zamawiającego w ramach spotkania: ziemniaki gotowane/ryż/makaron – min 100 - 120 g na 1 osobę.

Warzywa gotowane na ciepło: brokuły/ kalafior/ cukinia/ marchewka/groszek – min. 50-80g na 1 osobę, 2 (dwa) rodzaje warzyw do wyboru przez Zamawiającego w ramach spotkania.

Surówka - Wykonawca w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia przedstawi 5 (pięć) rodzajów surówek, co najmniej dwuskładnikowych z poniżej wskazanych składników, z czego Zamawiający dokona wyboru 2 (dwóch) rodzajów surówek w ramach spotkania.

Składniki surówek: buraczki, mizeria, kiszona kapusta, ogórek kiszony, jabłko, marchewka, kapusta pekińska, oliwki, natka pietruszki, koper, por, seler, czerwona kapusta, pomidor, rzodkiewka, papryka, sałata, ser typu feta, cebula, czosnek - Waga - min. 50-80 g. na 1 osobę.

Przedmiotem zamówienia jest zestaw złożony z 1 (jednego) rodzaju produktu głównego, 1 (jednego) rodzaju dodatku skrobiowego oraz 2 (dwóch) rodzajów surówek o łącznej wadze 100g. i jednego rodzajów warzyw gotowanych o łącznej wadze 100g. Przedmiotowy zestaw przypada na 1 (jedną) osobę.

2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na wskazane spotkanie.
4. Liczba (wielkość) i rodzaj zamawianych zestawów będzie uzależniona od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, w związku z czym wartość przedmiotu zamówienia wskazana w Formularzu wyceny jest wielkością szacunkową. Zamówienia dokonane przez Zamawiającego w trakcie obowiązywania Umowy, mogą dla poszczególnych zestawów różnić się ilościowo w stosunku do ilości podanych w Formularzu wyceny (zarówno mogą być większe, mniejsze lub nie wystąpić w ogóle).
5. Rozliczenie między Stronami nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu zamówienia tj. iloczynem ilości wydanych zestawów cateringowych (wskazanej w zleceniu) i wartości jednego zestawu - zgodnie z ofertą Wykonawcy.
6. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia - miasto Gdańsk, Słupsk, Kwidzyn, Malbork, Starogard Gdański, Chojnice, Gdynia, Wejherowo oraz Kartuzi.
7. Zamawiający dopuszcza realizację przedmiotu zamówienia w miejscu innym niż wskazane powyżej, po uzgodnieniu między Stronami.

8. Zasady świadczenia usług:

- a) Dostarczenie najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania i podawania posiłków świeżych, o temperaturze odpowiedniej dla danego rodzaju potrawy; dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, posiłki będą przyrządzone tego samego dnia co świadczenie usług cateringowych, dania i napoje gorące będą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania. Produkty przetworzone, takie jak kawa, herbata, woda, cukier, mleko, itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi.
- b) Przestrzeganie przepisów w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia).
- c) Używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych oraz dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
- d) Kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych osób mających kontakt z przygotowywaniem posiłków
- e) Zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
- f) Przygotowania, dowozu i podawania posiłków w terminie (dzień i godzina) w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
- g) Zapewnienia (dostarczenia) i przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym oraz estetycznego i eleganckiego podawania posiłków.
- h) Zapewnienia czystych, nieuszkodzonych stołów, obrusów, dekoracji (np. świeże kwiaty) – najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.
- i) Świadczenia usług cateringowych przy użyciu sprzętu gastronomicznego zapewniającego utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków (witryny grzewcze, bemały) podawania potraw na zastawie odpowiedniej dla rodzaju i miejsca spotkania (ceramicznej, porcelanowej, szklanej – Zamawiający przed każdym spotkaniem wybierze rodzaj zastawy) z użyciem odpowiednich dla rangi spotkania sztućców metalowych, talerzy (odpowiednio do rodzaju serwowanego dania), serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych, koszy na odpadki konsumpcyjne i śmieci w sposób ustalony z Zamawiającym. Zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona, posiłki nie będą podawane w zastawie plastikowej.
- j) Doprowadzenia miejsca świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbiór naczyń i sztućców, innych materiałów wykorzystywanych w trakcie świadczenia usługi oraz resztek konsumpcyjnych w ciągu 60 min. od jej zakończenia).
- k) Zapewnienia na żądanie Zamawiającego, personelu w liczbie adekwatnej do liczby uczestników spotkania oraz rodzaju spotkania, celem zapewnienia sprawnego wydawania posiłków. Osoby te będą ubrane w jednakowe, stosowne stroje, uwzględniające okoliczności świadczonej usługi.
- l) Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania zamówienia z najwyższą sumiennością i starannością, z uwzględnieniem zawodowego charakteru prowadzonej działalności oraz poszanowaniem interesów Zamawiającego.

m) Zamawiający zamierza każdorazowo z odpowiednim wyprzedzeniem dokonywać wyboru liczby zestawów spośród wymienionych rodzajów zestawów.

9. Zamówienie podzielone zostało na 2 zadania częściowe:

Zadanie częściowe nr 1 – Świadczenie usług cateringowych w związku z realizacją Programu „Zdolni z Pomorza – wsparcia regionalne” obejmujące świadczenie usług cateringowych polegających na dostarczaniu zestawów kawowych na terenie miasta Gdańsk, Słupsk, Kwidzyn, Malbork, Starogard Gdański, Chojnice, Gdynia, Wejherowo oraz Kartuzy oraz zestawów obiadowo – kawowych na terenie miasta Gdańsk.

Szacunkowa ilość zestawów kawowych wynosi 930 oraz zestawów kawowo-obiadowych 500.

Zadanie częściowe nr 2 – Świadczenie usług cateringowych w związku z realizacją Programu „Regionalne wsparcie edukacji włączającej” obejmujące świadczenie usług cateringowych polegających na dostarczaniu zestawów kawowych na terenie miasta Gdańsk, Słupsk, Kwidzyn, Malbork, Starogard Gdański, Chojnice, Gdynia, Wejherowo oraz Kartuzy oraz zestawów obiadowo – kawowych na terenie miasta Gdańsk

Szacunkowa ilość zestawów kawowych wynosi 400 oraz zestawów kawowo-obiadowych 30.