**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych i gastronomicznych na rzecz Zamawiającego w budynku Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego w Porażynie (zwanym dalej OSW) położonym w Porażyn Tartak 14, 64-330 Opalenica oraz w innych miejscach wskazanych przez Zamawiającego. Są to usługi w zakresie przygotowania i podawania posiłków polegających na zapewnieniu i zorganizowaniu wyżywienia wraz z pełną obsługą na terenie Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego Porażyn z wykorzystaniem znajdujących się urządzeń oraz własnego sprzętu i naczyń, w czasie przeprowadzanych - szkoleń, spotkań, konferencji oraz innych imprez a także dla gości hotelowych(śniadanie, obiad, kolacja itp.) a także catering (dostawa posiłków) w wyznaczone miejsce przez Zamawiającego. Posiłki będą zlecane Wykonawcy przez Zamawiającego na podstawie rodzaju produktów zawartych w załączniku nr 7 A do SWZ i potrzebnych ilości.
2. 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 ta będzie mniejsza niż szacowana.
3. Do wyceny oferty należy przyjąć ilości z formularza cenowego – kosztorysu ofertowego wg ilości określonych w **załączniku nr 8 do SWZ** oraz składu i gramatury wskazanej w **załączniku 7A do SWZ**.
4. 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 wg potrzeb Zamawiającego.
5. Zamawiający ze względu na specyfikę 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.
6. Zamawiający ze względu na specyfikę świadczonych usług informuje, że w trakcie trwania zamówienia Wykonawca będzie lub może zostać zobowiązany do obsługi grup zorganizowanych oraz gości indywidualnych w ilości **od 1 osoba do 200 osób**. Powyższe dotyczy jednego zlecenia.
7. **Wykonawca na zlecenie Zamawiającego będzie świadczył usługę objętą przedmiotem umowy w formie cateringu poza siedzibą OSW w Porażynie.**
8. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić środek transportu do przewozu posiłków oraz osób do obsługi w miejsca wskazane przez Zamawiającego. Wykonawca do ceny oferty doliczyć koszt transportu zgodnie z umową. Zamawiający przewiduje do realizacji w 2024 około 20 usług cateringowych.
9. Zamawiający informuje, że OSW w Porażynie nie posiada własnego generatora prądotwórczego.
10. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych. Posiłki powinny być wykonane bez użycia produktów typu instant, gotowych produktów oraz ulepszaczy.
11. Wędliny (między innymi kiełbasa: śląska i wiejska, kiełbasa biała, parówki, wędliny drobiowe) nie mogą zawierać mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM, MDOM). Wędliny typu: kiełbaski bawarskie, parówki: wiedeńskie powinny zawierać co najmniej 70% mięsa wieprzowego, parówki wieprzowe powinny zawierać co najmniej 50% mięsa wieprzowego, parówki drobiowe powinny zawierać co najmniej 50% mięsa drobiowego.
12. Napoje gorące oraz zimne według wytycznych:

### Kawa drobno mielona (zawartość 100% kawy Arabica, średnio palona, niska zawartość kofeiny) do parzenia metodą tradycyjną np. Jacobs Kronung lub Tchibo Exclusive lub produkt równoważny, plus cukier i mleko.

* Kawa rozpuszczalna, liofilizowana, o intensywnym aromacie, 100% naturalna, o zawartości co najmniej 30 mg przeciwutleniaczy w 100 ml kawy, np. „Jacobs Cronat Gold”, „Nescafe Gold Blend” lub produkt równoważny.
* Kawa z ekspresu ciśnieniowego (skład kawy: minimum 60% Arabica, średnio palona, mała zawartość kofeiny) plus mleko i cukier. Ekspres samoobsługowy z możliwością wyboru kawy np.black, espresso, cappuccino, late.
* Herbata ekspresowa w kopertach–, czarna, mieszanka wysokogatunkowych herbat „Herbata Ahmad English Tea No.1”, „Dilmah Premium Tea” lub produkt równoważny - 50%, oraz herbata ekspresowa, zielona, i inne smaki, , np. „Teekanne Tea”, „Lipton Tea Nature” lub produkt równoważny; plus plasterek cytryny i cukier
* Napój gazowany o smaku cola, o zawartości kwasu fosforowego, aromatu kofeiny, zawierający co najmniej 10 g węglowodanów w 100 ml produktu, bez zawartości sodu, wartość energetyczna w 100 ml produktu nie mniej niż 42 kcal, butelka plastikowa o pojemności 0,5 l, np. "Coca Cola", "Pepsi" lub produkt równoważny.
* Napój gazowany o smaku pomarańczowym, o zawartości kwasu fosforowego, aromatu pomarańczy, zawierający co najmniej 10 g węglowodanów w 100 ml produktu, bez zawartości sodu, wartość energetyczna w 100 ml produktu nie mniej niż 40 kcal, butelka plastikowa o pojemności 0,5 l, np. "Fanta" lub produkt równoważny.
* Napój gazowany o smaku limonkowo-cytrynowym, o zawartości kwasu fosforowego, zawierający co najmniej 10 g węglowodanów w 100 ml produktu, bez zawartości sodu, wartość energetyczna w 100 ml produktu nie mniej niż 40 kcal, butelka plastikowa o pojemności 0,5 l, np. "Sprite" lub produkt równoważny.
* Napój owocowy, wyprodukowany z soku zagęszczonego, niegazowany, pasteryzowany. Składniki: woda, sok jabłkowy z zagęszczonego soku (20%), syrop glukozowo-fruktozowy i/lub cukier, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, ekstrakt z mięty. Wartość energetyczna w 100 ml produktu 36 kcal.

Nie zawiera substancji konserwujących. „Tymbark” lub produkt równoważny.

* Naturalna woda mineralna, wysokonasycona dwutlenkiem węgla, zawierająca co najmniej kationy: wapnia nie więcej niż 135 mg/l, magnezu nie więcej niż 22 mg/l, sodu nie więcej niż 11 mg/l, aniony: wodorowęglanowego nie więcej niż 540 mg/l, fluorkowego nie więcej niż 0,5 mg/l oraz krzemionkę nie więcej niż 23 mg/l, butelka plastikowa o pojemności 0,5 l, np. "Cisowianka gazowana”, "Kinga Pienińska gazowana" lub produkt równoważny.
* Naturalna woda mineralna, nienasycona dwutlenkiem węgla, zawierająca co najmniej kationy: wapnia nie więcej niż 135 mg/l, magnezu nie więcej niż 22 mg/l, sodu nie więcej niż 11 mg/l, aniony: wodorowęglanowego nie więcej niż 540 mg/l, fluorkowego nie więcej niż 0,5 mg/l, oraz krzemionkę nie więcej niż 23 mg/l, butelka plastikowa o pojemności co najmniej 0,5 l, np. "Cisowianka niegazowana”, "Kinga Pienińska naturalna" lub produkt równoważny
* Sok owocowe: (pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy, winogronowy, grejpfrutowy) 100 %, pasteryzowany, 100 ml produktu zawiera co najmniej: 0,5 g białka, 9,5 g węglowodanów, 0,1 g tłuszczu, np. „Tarczyn”, „Fortuna ” lub produkt równoważny.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
2. Jadłospisy powinny być ustalane z kierownikiem OSW w Porażynie lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.
3. Obrusy, serwety, serwetki powinny być wymieniane w przypadku zabrudzenia. Wszystkie elementy nakrycia stołu zapewnia Wykonawca.
4. ustawienie stołów i krzeseł
5. nakrycie stołów obrusami
6. ustawienie serwetek, przypraw
7. ustawienie naczyń, sztućców z zasadami savoir vivre,
8. obsługa klimatyzacji na salach,
9. ustawianie na stołach : potraw, napoi, owoców, ciast i inne,
10. przygotowanie barków kawowych oraz dbanie o porządek wokół nich,
11. przygotowanie bufetów szwedzkich oraz dbanie o porządek wokół nich,
12. przygotowanie sal wykładowych poprzez ustawienie napoi, wody,
13. sprzątanie ze stołów po posiłkach,
14. zmywanie podłogi oraz utrzymywanie w czystości pomieszczenia stołówki i kuchennych
15. wymiana obrusów ,
16. podawanie potraw,
17. odnoszenie się w sposób życzliwy i uprzejmy do osób korzystających z usług OSW w Porażynie.
18. w razie nieobecności pracownika nadleśnictwa w dniu imprezy – otwieranie i zamykanie drzwi wejściowych do pałacu przed rozpoczęciem spotkania i po jego zakończeniu za co ponosi odpowiedzialność
19. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników zaplecza kuchennego wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego.
20. Wykonawca zapewni osobom zatrudnionym na stanowisku kelner posiadanie odpowiedniego ubioru.
21. Wykonawca zapewni odpowiednią ilości pracowników do sprawnej obsługi gości (ilość   
    uzależniona od ilości gości) Minimum 1 osoba na 20 obsługiwanych osób.
22. Do osoby/osób odpowiedzialnej za organizację świadczonych usług oraz kontrolę jakości usług gastronomicznych/ cateringowych będzie należało między innymi:
23. organizowanie wszelkich usług związanych z przygotowaniem, serwowaniem posiłków,
24. koordynowanie i nadzorowanie przebiegu świadczonych usług w celu zapewnienia standardu zgodnego z oczekiwaniami Zamawiającego,
25. nadzorowanie jakości i ilości wydawanych posiłków,
26. dobieranie rodzaju i zakresu usług do potrzeb zamawiającego (zgodnie ze zleceniem)
27. podczas nieobeconości pracowników OSW Porażyn wyznaczona przez Wykonawcę osoba odpowiedzialna jest za nadzór nad przebiegiem uroczystości przenosząc wszelką odpowiedzialność za świadczoną usługę wobec osób trzecich na Wykonawcę
28. Organizacja usługi cateringowej, w tym procesu przygotowania, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
29. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
30. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
31. Wykonawca i osoby, którymi będzie się posługiwał przy wykonywaniu usługi zobowiązani   
    będą do :

* zachowania w tajemnicy wszystkich powziętych w związku z wykonywaniem usługi lub przy okazji jej wykonywania, których ujawnienie mogłoby spowodować dla zamawiającego szkodę,
* zwrotu wszelkich przedmiotów znalezionych w pomieszczeniach zamawiającego Kierownikowi Ośrodka lub osobie upoważnionej przez Zamawiającego.