

1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem Zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych oraz cateringowych przez Wykonawcę wraz z najmem powierzchni gastronomicznej na terenie Ośrodka „Taira i Leliwa” zlokalizowanym w miejscowości Konstancin- Jeziorna, ul. Henryka Sienkiewicza 11/13, 05-510 Konstancin- Jeziorna, do którego Zamawiający posiada tytuł prawny jak i poza terenem Ośrodka.

1. Organizator: **Rządowa Agencja Rezerw Strategicznych.**

2. Miejsce świadczenia usługi: Ośrodek „Taira i Leliwa” dalej zwany „Ośrodkiem”, zlokalizowany w miejscowości Konstancin- Jeziorna, ul. Henryka Sienkiewicza 11/13, 05-510 Konstancin- Jeziorna, w którym Zamawiający oferuje usługi hotelarskie, konferencyjne oraz eventowe.

Na terenie Ośrodka do dyspozycji gości pozostają:

- a) Część hotelowa w której znajdują się 24 pokoje oraz 2 apartamenty zapewniające łącznie nocleg dla 54 osób (dalej zwany: „Hotel”);
- b) Część restauracyjna z barem i salą restauracyjną dla 70 osób (dalej zwana: „Restauracja”)
- c) Budynek Dydaktyczny, w którym znajduje się 5 sal konferencyjnych (dalej zwany: „Budynek Dydaktyczny”);

Zamawiający świadczy swoje usługi przez cały rok, przy czym największym zainteresowaniem Ośrodek cieszy się w okresie od kwietnia do listopada. W tym okresie w Ośrodku odbywa się najwięcej szkoleń i imprez indywidualnych (np. chrzciny, komunie itp.) tym samym do Ośrodka przybywa największa liczba gości. Goście mają możliwość przyjazdu na dowolną liczbę dni w każdym miesiącu pracy Ośrodka. Zamawiający oferuje swoje usługi zarówno gościom indywidualnym jak i grupom zorganizowanym. Przy czym za grupę zorganizowaną Zamawiający uznaje grupę co najmniej 10 osób **która przebywa razem na wycieczce/pobycie zorganizowanym przez biuro podróży, szkołę, zakład pracy itp. Ponadto Zamawiający świadczy ww. usługi zarówno dla klientów zewnętrznych jak i organizuje wydarzenia wewnętrzne dla pracowników RARS.**

3. Każdy podmiot zainteresowany udziałem w postępowaniu może dokonać wizji lokalnej Ośrodka przed złożeniem Oferty, po uprzednim umówieniu terminu – **przy czym nie może to nastąpić później niż na 5 dni przed upływem terminu składania Ofert.** Osoba do kontaktu w sprawie ustalenia terminu wizji lokalnej Jolanta Mikus +48 600 351 340. Wizję lokalną można przeprowadzić w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku w godzinach od 9:00 do 15:00.

I. **CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA:**

1. Przedmiotem Zamówienia jest **świadczenie usług gastronomicznych oraz cateringowych przez Wykonawcę wraz z najmem powierzchni gastronomicznej na terenie Ośrodka „Taira i Leliwa” zlokalizowanym w miejscowości Konstancin- Jeziorna do którego Zamawiający posiada tytuł prawny jak i poza jego terenem.**
2. Zamawiający w związku z prowadzonym postępowaniem na wybór Wykonawcy świadczącego usługi, o których mowa w ust. 1 powyżej planuje zawrzeć z ww. Wykonawcą umowę najmu powierzchni gastronomicznej, która znajduje się na terenie Ośrodka.

3. Zamawiający udostępni Wykonawcy w celu świadczenia usług, o których mowa w ust. 1 powyżej powierzchnię Restauracji wraz z Kuchnią, (dalej zwane: „Lokalem”) które znajdują się na terenie Ośrodka, na warunkach i za wynagrodzeniem, szczegółowo określonych we wzorze umowy na najem lokalu, stanowiącym załącznik nr 3 do umowy na usługi gastronomiczne i cateringowe.
4. Wykonawca w ramach wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 3 powyżej będzie mógł wykorzystać Lokal, na własne potrzeby do prowadzenia działalności gastronomicznej, której zakres może obejmować zapewnienie zbiorowego żywienia, oraz obsługę cateringową m.in. szkoleń, eventów i konferencji, a która to działalność jest uzupełnieniem podstawowej działalności Zamawiającego, Wykonawca ma prawo do wykorzystywania Lokalu, w tym pomieszczeń kuchennych jako miejsca do przygotowywania posiłków/dań w ramach prowadzonej działalności gospodarczej osobom trzecim a także serwowania im posiłków na terenie Ośrodka, a także działalności restauracyjnej przy czym:
 - a) Wykonawca nie ma prawa bez zgody Zamawiającego podnająć ani w inny sposób oddawać na rzecz osób trzecich Lokalu w całości lub w części;
 - b) Wykonawca nie ma prawa do świadczenia usług konkurencyjnych w stosunku do działalności Zamawiającego tj. do odpłatnego odstępowania pomieszczeń hotelowych w ramach usług hotelarskich, pośrednictwa w zakwaterowaniu itp.;
 - c) Wykonawca zobowiązany jest do realizowania w pierwszej kolejności potrzeb żywieniowych gości Ośrodka, zgodnie z wymaganiami Zamawiającego określonymi w Umowie;
 - d) Wykonawca ma prawo do wykorzystywania Lokalu jako miejsca do przygotowywania posiłków/dań w ramach prowadzonej działalności gospodarczej osobom trzecim a także serwowania im posiłków na terenie Ośrodka;
 - e) Wykonawca przystosuje powierzchnię Lokalu we własnym zakresie i na swój koszt, po uprzednim uzyskaniu pisemnej akceptacji Zamawiającego na przedstawiony szczegółowy opis koncepcji zagospodarowania wynajmowanych pomieszczeń oraz akceptacji dokumentacji projektowej, jeżeli będzie niezbędna do przeprowadzenia planowanych prac. Prowadzone prace, o których mowa powyżej nie mogą mieć jednak wpływu na wywiązywanie się z realizacji Umowy na świadczenie usług gastronomicznych i cateringowych;

II OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DOTYCZĄCEGO ŚWIADCZENIA USŁUG GASTRONOMICZNYCH I CATERINGOWYCH NA TERENIE OŚRODKA:

1. Przedmiot zamówienia, o którym mowa w ust. I pkt. 1 obejmuje:
 - 1) usługi gastronomiczne dla:
 - a) gości indywidualnych,
 - b) grup zorganizowanych,polegające na przygotowaniu oraz podaniu posiłków dla gości Ośrodka (zarówno gości indywidualnych jak i grup zorganizowanych), w zależności od zamówienia śniadań, obiadów, kolacji lub/i obiadokolacji, 7 dni w tygodniu wraz z obsługą tych gości w ramach świadczonych usług.

Poprzez Obsługę gości Zamawiający rozumie zapewnienie przez Wykonawcę odpowiedniej ilości wykwalifikowanego personelu, który:

 - dostarczy i poda ww. posiłki w czasie i w formie uzgodnionej z Zamawiającym tak aby były one dostępne dla każdego z gości Ośrodka,
 - będzie na bieżąco uzupełniał braki produktów oraz potraw, a w przypadku pojawienia się dodatkowych próśb czy oczekiwań gości udzieli odpowiedniej pomocy i zrealizuje te oczekiwania/prośby, jeżeli będzie to możliwe.
 - będzie dbał o czystość w pomieszczeniu, w którym wydawane są posiłki gościom m.in. poprzez bieżące sprzątanie brudnych naczyń i sztućców i uzupełnianie czystej zastawy, porządkowanie stołów itp.
 - 2) przygotowanie i obsługę przerw kawowych dla uczestników konferencji/szkoleń korzystających z sal konferencyjnych Ośrodka.

Przez obsługę przerw kawowych Zamawiający rozumie zapewnienie przez Wykonawcę odpowiedniej ilości wykwalifikowanego personelu, który:
przygotuje przerwę kawową zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem i w uzgodnionej formie, (zgodnie z punktem III charakterystyka przedmiotu zamówienia)

- będzie czuwał, aby w trakcie trwania przerw kawowych, aby gościom niczego nie brakowało tj. będzie na bieżąco uzupełniał braki produktów spożywczych, czyścił na bieżąco ekspres do kawy sprzątał brudne naczynia i uzupełniał czystą zastawę, porządkował przestrzeń, w której podawana jest ww. przerwa kawowa.
- 3) Usługi cateringowe dla usług eventowych polegające na przygotowaniu oraz podaniu posiłków w ramach indywidualnie ustalonego menu wraz z obsługą imprez eventowych odbywających się na terenie jak i poza jego terenem, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
- 4) Przez obsługę imprez eventowych Zamawiający rozumie zapewnienie przez Wykonawcę odpowiedniej ilości wykwalifikowanego personelu, który:
- dostarczy i przygotuje ww. posiłki w czasie i w formie uzgodnionej z Zamawiającym, oraz który będzie podawał posiłki w uzgodnionej formie,
 - będzie czuwał, aby gościom niczego nie brakowało i na bieżąco uzupełniał braki w produktach/ potrawach. Ponadto będzie dbał o czystość m.in. poprzez bieżącą wymianę naczyń i sztućców, porządek na stołach i dookoła nich w całej przestrzeni, w której odbywa się ww. impreza.

Usługi będą realizowane przez Wykonawcę sukcesywnie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Zamawiający na bieżąco będzie informował Wykonawcę o faktycznym zapotrzebowaniu związanym z wyżywieniem, ilością posiłków oraz okresem realizacji na warunkach określonych we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ.

2. Zamawiający zgodnie z informacją opisaną powyżej w ust. I pkt. 2 dysponuje na terenie Ośrodka pomieszczeniem restauracyjnym wraz z kuchnią wyposażoną w urządzenia i sprzęty gastronomiczne, przystosowaną do przygotowywania i wydawania posiłków (Lokal), które udostępni Wykonawcy na warunkach i za wynagrodzeniem, szczegółowo określonych we wzorze umowy, stanowiącym **załącznik nr 3 do umowy na świadczenie usług gastronomicznych i cateringowych**. Zamawiający zastrzega jednak, że ww. Lokal zostanie udostępniony Wykonawcy w terminie nie dłuższym niż 30 dni od daty podpisania Umowy.

3. Wykonawca zobowiązany będzie do:

- 1) obsługi gości Ośrodka, zgodnie z wymaganiami Zamawiającego określonymi w Opisie Przedmiotu Zamówienia oraz Umowie, które stanowią załączniki do SWZ w ramach prowadzonego postępowania;
- 2) terminowego dokonywania opłat za czynsz administracyjny (Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty miesięcznego Czynszu (zgodnie z treścią umowy stanowiącej załącznik nr 3, **nie niższego jednak niż 10.000 PLN netto (słownie: dziesięć tysięcy i 00/100 zł).**
- 3) przystosowania powierzchni Lokalu do własnych potrzeb i na własny koszt jeżeli jest to konieczne, maksymalnie w ciągu 30 dni od daty protokolarnego przekazania Lokalu przez Zamawiającego, uwzględniając przy tym możliwość przygotowywania i podawania posiłków dla gości Ośrodka w ramach obowiązującej z Zamawiającym umowy na świadczenie usług gastronomicznych i cateringowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami dla zasad żywienia zbiorowego i gwarantując przy tym odpowiednią temperaturę oraz jakość wydawanych posiłków;

Wydawanie posiłków, o których mowa w ust. II pkt. 1 ppkt. 1 a) powyżej, powinno odbywać się w dniach od poniedziałku do niedzieli przez co najmniej 2 godziny (dla każdego z przewidzianych posiłków) w tym śniadania w godzinach 8:00 – 10:00, obiady w godzinach 12:00 – 15:00, zaś kolacje lub/i obiadokolacje 16:00- 20:00. Kolacje uroczyste w godzinach 18:00 – 24:00. Usługa

gastronomiczna, musi być świadczona w taki sposób by zapewnić jednocześnie podanie posiłków grupie do 70 osób w określonych przez Zamawiającego godzinach, przy czym liczba posiłków na dany dzień będzie wskazywana zgodnie z zapotrzebowaniem i zgodnie z treścią z § 5 ust. 5 Umowy. Zamawiający poza organizacją szkoleń wewnętrznych oraz eventów na potrzeby RARS prowadzi również na terenie Ośrodka działalność komercyjną. Szkolenia i inne imprezy organizowane na terenie Ośrodka są zatem powiązane z liczbą otrzymanych zgłoszeń oraz rzeczywistą liczbą osób jaka pojawi się na danym wydarzeniu. Zamawiający zastrzega, że zapotrzebowanie Zamawiającego może ulec zmianie w zależności od liczby osób objętych usługą, przy czym Wykonawca nie będzie rościł pretensji, ani żądał rekompensaty finansowej, jeżeli liczba będzie mniejsza niż szacowana, lecz nie mniejsza niż minimalna gwarantowana. Minimalna gwarantowana wielkość zamówienia stanowi 10% wartości netto Umowy określonej w § 7 ust. 1.

4. Zamawiający poza organizacją szkoleń wewnętrznych oraz eventów na potrzeby RARS prowadzi również na terenie Ośrodka działalność komercyjną. Szkolenia i inne imprezy organizowane na terenie Ośrodka są zatem powiązane z liczbą otrzymanych zgłoszeń oraz rzeczywistą liczbą osób jaka pojawi się na danym wydarzeniu. Zamawiający zgodnie z załącznikiem 1a przedstawi zestawienie zaplanowanych wydarzeń wraz z liczbą gości odwiedzających Ośrodek na kolejne 6 miesięcy, na podstawie którego Wykonawca będzie mógł oszacować ilość świadczonych usług. Informacje zawarte w załączniku 1 a mają jedynie charakter poglądowy i stanowią pomoc dla Wykonawcy w celu przygotowania oferty.

5. Obsługa grup zorganizowanych oraz przerw kawowych lub imprez eventowych będzie realizowana zgodnie z przedstawionym zapotrzebowaniem, które Zamawiający zgłosi najpóźniej na 3 dni robocze przed dniem, w którym ma nastąpić świadczenie usługi przez Wykonawcę (od poniedziałku do niedzieli w godzinach 7:00-24:00).

6. Wykonawca w przypadku grup zorganizowanych jest także zobowiązany do wydzielenia i oznaczenia odpowiedniej strefy (w przestrzeni, w której serwowane są posiłki) dla każdej z tych grup tak aby każdy z członków danej grupy mógł zjeść posiłek z pozostałymi uczestnikami grupy, do której należy.

7. Wykonawca będzie zobowiązany w okresie trwania umowy na usługi gastronomiczne oraz cateringowych wraz z najmem powierzchni gastronomicznej do:

- 1) utrzymania Lokalu i jego otoczenia w należytym stanie sanitarno -porządkowym (w tym składowania i magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w odpowiedni sposób np. poprzez stosowanie zasady FIFO (first in first out), regularne przeprowadzanie dezynsekcji, dezynfekcji oraz deratyzacji oraz odpowiednie składowanie i utylizowanie odpadów).
- 2) Produkcja posiłków, które Wykonawca zapewni w ramach świadczonej usługi gastronomicznej i cateringowej winna odbywać się z kupowanych przez Wykonawcę najwyższej jakości, świeżych surowców bez dodatków preparatów zastępczych i zwiększających objętość z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych, zgodnie z wytycznymi przekazywanymi przez Instytut Żywności i Żywności.
- 3) Wykonawca powinien przygotowywać oraz transportować posiłki (w przypadku, jeżeli będzie je przygotowywał w innym miejscu niż teren Ośrodka) w warunkach zapewniających bezwzględne przestrzeganie przepisów sanitarno -epidemiologicznych oraz zasad higieny zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.).
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania systemu analizy zagrożeń oraz ryzyka wystąpienia ich podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji, obrotu żywności i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points) zwanym dalej systemem HACCP. Postępowanie ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka na poszczególnych etapach wytwarzania i dowozu posiłków.
- 5) Wykonawca przy planowaniu posiłków powinien uwzględnić w jadłospisie menu przeznaczone dla dzieci. Ponadto Wykonawca planując posiłki powinien także uwzględniać diety gości Ośrodka (np. wegetariańska, wegańska, bezglutenowa itp.)

- zgłaszane przez Zamawiającego.
- 6) Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania.
 - 7) Obsługa dedykowana przez Wykonawcę do realizacji przedmiotu zamówienia powinna składać się z wykwalifikowanych pracowników, w tym kelnerów ubranych w stosowne, jednolite, eleganckie stroje. Wymagana jest stała obecność odpowiedniej liczby kelnerów w celu zapewnienia wysokiego standardu obsługi gości Ośrodka, polegającej na serwowaniu posiłków, ale także utrzymania porządku na przestrzeni dedykowanej do przygotowywania posiłków oraz na przestrzeni przeznaczonej do spożywania i wydawania posiłków, w wyznaczonych godzinach świadczenia tych usług.
 - 8) Usługi cateringowe dla usług eventowych polegające na przygotowaniu oraz podaniu posiłków w ramach indywidualnie ustalonego menu wraz z obsługą imprez eventowych odbywających się na terenie jak i poza jego terenem, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
 - 9) Maksymalny czas trwania uroczystości, przyjęcia lub wydarzenia gastronomicznego wynosi 5 godzin, jednak nie dłużej niż do godziny 24:00, o ile Strony nie ustalą inaczej w formie pisemnej np. mailowo.
 - 10) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania wszelkich uroczystości, szkoleń, narad oraz innych wydarzeń organizowanych przez Zamawiającego zgodnie z jego wytycznymi i zaleceniami. Każdorazowo przygotowanie sali, nakrycia stołów oraz aranżacja przestrzeni podlegać będą kontroli i akceptacji Zamawiającego przed rozpoczęciem danego wydarzenia.
 - 11) Stoły powinny być nakryte estetycznymi białymi obrusami, czystymi, wyprasowanymi, wolnymi od plam, przetarć i uszkodzeń. Krzesła przeznaczone dla uczestników wydarzeń muszą być czyste, sprawne technicznie oraz pozbawione widocznych uszkodzeń. Wykonawca zapewni również dekoracje kwiatowe w postaci bukietów lub kompozycji kwiatowych, których rodzaj, wielkość i charakter będą każdorazowo uzgadniane z Zamawiającym.
 - 12) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania należytej staranności, wysokiego poziomu estetyki oraz standardów odpowiadających charakterowi organizowanych uroczystości i spotkań służbowych.

8. Zamawiający przewiduje zawarcie umowy na świadczenie usług gastronomicznych oraz cateringowych przez Wykonawcę wraz z najmem powierzchni gastronomicznej na terenie Ośrodka „Taira i Leliwa” **na czas określony 12 miesięcy od dnia jej zawarcia lub do wyczerpania kwoty, o której mowa w § 7 ust. 1 Umowy, w zależności od tego które ze zdarzeń nastąpi pierwsze.**

9. Wykonawca jest odpowiedzialny w szczególności za wykonanie, koordynację i nadzorowanie wszystkich prac i innych czynności związanych z wykonaniem Umowy, chyba że wykonanie określonych działań zostało wyraźnie przewidziane w Umowie jako zadanie Zamawiającego.

10. Wykonawca jest zobowiązany posiadać wszelkie wymagane decyzje / zezwolenia niezbędne do wykonywania niniejszej Umowy, w tym m.in. prawomocną decyzję właściwego państwowego inspektora sanitarnego na wykonywanie świadczeń będących przedmiotem Umowy zgodnie z wymogami przepisów prawa żywnościowego.

11. Wykonawca jest zobowiązany posiadać aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac objętych umową przez Wykonawcę oraz pracowników przygotowujących i wydających posiłki.

12. Wykonawca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt pełne wyposażenie cateringowe i gastronomiczne (poza zawartym w umowie wyposażeniem należącym do RARS) niezbędne do realizacji przedmiotu umowy w szczególności:

- stoły bufetowe oraz bankietowe z nakryciami w ilości niezbędnej do realizacji usługi;
- obrusy materiałowe do położenia na stołach bufetowych i bankietowych;

- podgrzewacze i zaparzacze cateringowe oraz wszelki inny sprzęt gastronomiczny i techniczny potrzebny do realizacji przedmiotu zamówienia;
 - zastawę szklaną i porcelanową (tj. m.in.: szklanki o różnych wielkościach i przeznaczeniu, filiżanki, kubki, talerze różnych rozmiarów i o różnym przeznaczeniu, talerzyki deserowe, dzbanki, karafki na soki i wodę, kieliszki do wina) i metalowe sztucze;
 - serwetki papierowe, kwiaty na Sali restauracyjnej w wazonach, świece itp.;
13. Ponadto Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu umowy jest zobowiązany także do:
- wykonania aranżacji stołów, o których mowa w ust. 16;
 - niezwłocznego zbierania brudnych naczyń z przestrzeni, w której przebywają goście i w której podawane są posiłki;
 - bieżącego sprzątania przestrzeni, w której przebywają goście i w której podawane są posiłki;
 - dbania o odpowiednią temperaturę serwowanych dań;
 - dbania o odpowiednią temperaturę serwowanych napojów;
 - wysokiej jakości świadczonej usługi;
 - świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych.
14. Wykonawca zapewni we własnym zakresie dostarczenie i odbiór naczyń oraz mycie i dezynfekcję pojemników, termosów z pojemnikami GN, w których dostarczone zostały posiłki oraz naczyń i sprzętu, w którym posiłki zostały podane (w tym wózków kelnerskich do przewożenia posiłków itp.) jak również naczyń stołowych, kubków, sztućców itp., które zostały użyte przez gości.
15. Wszystkie osoby zatrudnione przez Wykonawcę lub uczestniczące w wykonywaniu Umowy ze strony Wykonawcy muszą: posiadać umiejętności i doświadczenie odpowiednie do zakresu czynności powierzonych tym osobom; posiadać wszelkie zezwolenia/uprawnienia wymagane przez przepisy prawa ze względu na charakter świadczeń Wykonawcy, które są potrzebne do wykonywania powierzonych im czynności w związku z wykonywaniem umowy.
16. Wykonawca zobowiązuje się, że on, jak i jego pracownicy i inne osoby wykonujące ze strony Wykonawcy Umowę, zachowają w tajemnicy wszelkie informacje dotyczące Zamawiającego, uzyskane w związku z realizacją umowy – zarówno w czasie jej obowiązywania oraz później, wyjąwszy przypadki przewidziane prawem.
17. Wykonawca przyjmuje całkowitą odpowiedzialność za zagospodarowanie odpadów gastronomicznych, zgodnie z postanowieniami zawartymi w we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ.
18. Wykonawca w ramach umowy na świadczenie usług gastronomicznych i cateringowych zobowiązany jest do wykonywania własnym staraniem i na własny koszt:
- a) konserwacji i bieżących napraw wyposażenia, które zostało przez Wykonawcę dostarczone na powierzchnię przeznaczoną do przygotowania i podawania posiłków na terenie Ośrodka lub wyposażenia przez niego wykorzystywanego na ten cel, które zostało mu udostępnione przez Zamawiającego;
 - b) napraw związanych z użytkowaniem powierzchni przeznaczonej do przygotowania i podawania posiłków na terenie Ośrodka, która została mu udostępniona przez Zamawiającego;
 - c) utrzymania udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń i ich otoczenia w należytym stanie sanitarno-porządkowym (w tym składowania i magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w odpowiedni sposób np. poprzez stosowanie zasady FIFO (first in first out – pierwsze weszło pierwsze wyszło), regularne przeprowadzanie dezynsekcji, dezynfekcji oraz deratyzacji oraz odpowiednie składowanie i utylizowanie odpadów).
19. Wykonawca zobowiązany jest przy planowaniu jadłospisu zastosować wymagania Zamawiającego opisane w ust. III Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia, w tym zachować różnorodność posiłków, gramaturę produktu, dania mięsne i bezmięsne a także jego kaloryczność oraz wartość odżywczą
20. Przy wykonywaniu przedmiotu zamówienia opisanego w ust. II. pkt. 1 pkt. ppkt. 1 a) Umowy (dla gości indywidualnych Ośrodka), jadłospis powinien być ustalany przez Wykonawcę z Zamawiającym w cyklu tygodniowym (od poniedziałku do niedzieli). Oznacza to, że Wykonawca powinien przedłożyć Zamawiającemu menu e-mailem na dany tydzień do zaaprobowania, w terminie do poniedziałku, do godz. 12:00 w tygodniu poprzedzającym okres dla przedstawionego jadłospisu.

Przedstawiony jadłospis winien zawierać nazwy produktów, skład surowcowy z podaniem gramatury, informacją żywieniową o kaloryczności posiłków, zawartości składników odżywczych, mineralnych i witamin oraz alergenach.

21. Zamawiający ma możliwość zgłoszenia do przedstawionego przez Wykonawcę jadłospisu pisemnie lub w formie email zastrzeżeń lub uwag, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić w nowym, poprawionym jadłospisie, przy czym zastrzeżenia lub uwagi powinny zostać zgłoszone e-mailem w terminie do wtorku do godz. 14:00 w tygodniu poprzedzającym okres dla przedstawionego jadłospisu.

22. W przypadku zastrzeżeń, o których mowa powyżej, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu e-mailem, poprawiony jadłospis w ciągu 12 godzin uwzględniający zastrzeżenia lub uwagi od momentu ich otrzymania.

23. Wykonawca będzie przygotowywać posiłki w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający będzie każdorazowo przekazywał Wykonawcy informację o ilościowym zapotrzebowaniu na posiłki drogą elektroniczną e-mailem do godz. 14:00 dnia poprzedzającego dzień wydania posiłków ze wskazaniem rodzaju posiłków. W przypadku nie przesłania e-maila w sposób wskazany w zdaniu drugim, stan zapotrzebowania przyjmuje się według ostatniego złożonego zapotrzebowania przez Zamawiającego.

24. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego jadłospisu przez kolejne dni tygodnia, przy czym te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na siedem dni.

25. Wykonawca na prośbę Zamawiającego przygotowuje w menu 2 rodzaje potraw typowych dla kuchni Polskiej zarówno Zupy jak i Danie główne.

26. Zamawiający zastrzega możliwość wyboru innych potraw poza określonym menu, zgodnie z zapotrzebowaniem grup wewnętrznych.

27. Wykonawca wyraża zgodę na spożywanie napoi alkoholowych w trakcie spotkań grup np. podczas kolacji zakupionych poza restauracją w Ośrodku.

28. Przy wykonywaniu przedmiotu Umowy opisanego w ust. II pkt. 1 ppkt. 1 b) (dla grup zorganizowanych) oraz ppkt. 2) lub 3) Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia, w tym określaniu jadłospisu i składaniu zapotrzebowania na przerwy kawowe lub usługi cateringowe dla imprez eventowych organizowanych na terenie Ośrodka jak i poza jego terenem, postanowienia ust. 19-28 powyżej stosuje się odpowiednio, chyba że strony dokonały w inny sposób e-mailowo zgodnych ustaleń, pod rygorem nieważności. W każdym przypadku jednak Zamawiający zobowiązany jest przedstawić zapotrzebowanie najpóźniej na 3 dni robocze przed dniem, w którym ma nastąpić świadczenie Wykonawcy, o którym mowa w ust. II pkt. 1 ppkt. 1 b) (dla grup zorganizowanych) oraz ppkt. 2) lub 3) Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia, z zastrzeżeniem ust. 30 poniżej.

29. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia zapotrzebowania na świadczenia dla danej usługi o 30 % w stosunku do złożonego Wykonawcy zapotrzebowania na świadczenia, o których mowa ust. II Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia, najpóźniej na 24 godziny przed dniem realizacji tych świadczeń.

30. Wykonawca bierze pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu. Jedynie w wyjątkowych przypadkach niezależnych od Wykonawcy i niedających się wcześniej przewidzieć, przy świadczeniu o których mowa pkt. I ust. Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia Wykonawca jest uprawniony do zmiany przygotowywanych posiłków w stosunku do zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu, o czym powinien on zawiadomić Zamawiającego niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 3 godzin od dokonania stosowanej zmiany, uzasadniając przyczyny zmiany jadłospisu i przedstawiając na tą okoliczność rzeczową i wiarygodną dokumentację.

31. Wykonawca jest zobowiązany do nieprzerwanego posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej do wysokości nie mniejszej niż 200 000,00 zł (słownie: dwieście tysięcy złotych) za wszelkie szkody powstałe w związku z w realizacją Umowy, obejmujące zarówno szkody majątkowe jak i osobowe powstałe w związku z odpowiedzialnością kontraktową i deliktową

Wykonawcy, przez cały okres obowiązywania Umowy. Koszt umowy ubezpieczenia ponosi Wykonawca.

32. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe podczas wykonywania przedmiotu umowy przez Wykonawcę.

33. Wykonawca w złożonej ofercie powinien uwzględnić wszystkie koszty wynikające ze świadczonej usługi w ramach przedmiotu umowy (w tym usługi dodatkowe i inne koszty związane z transportem, przygotowaniem i serwowaniem posiłków).

34. Wykonawca przy wycenie posiłków dla gości Ośrodka powinien wziąć pod uwagę, że dzieci w wieku do 3 lat powinny otrzymywać posiłki bezpłatnie, a w wieku powyżej 3 roku życia do 10 lat – powinny otrzymywać posiłki o wartości 50 % ceny posiłku dla osoby dorosłej. Posiłki dla grup zorganizowanych powinny otrzymać zniżkę 20% ceny posiłku dla osoby dorosłej. Wykonawca będzie zobowiązany także do udzielenia rabatu 20% na usługi cateringowe dla pracowników Zamawiającego.

35. Wykonawca w ramach prowadzonej działalności na terenie Lokalu powinien wziąć pod uwagę, że w budynku bezpośrednio sąsiadującym z Lokalem znajduje się Hotel należący do Zamawiającego. W związku z powyższym Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania zasad „dobrych obyczajów” i zachowania ciszy nocnej w szczególności w czasie, kiedy na terenie hotelu przebywają goście Zamawiającego.

36. Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia z Zamawiającym umowy najmu powierzchni gastronomicznych, wyposażonego w urządzenia i sprzęty gastronomiczne (dalej zwany „Lokalem”) na podstawie odrębnej umowy najmu stanowiącej załącznik nr 3.

37. Po zakończeniu Umowy Wykonawca pozostawi ww. powierzchnię wraz z wyposażeniem, które należało do Zamawiającego, a które Wykonawca wykorzystywał do realizacji Przedmiotu Umowy, do dyspozycji Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje zwrot jakichkolwiek kosztów związanych z przystosowaniem powierzchni na terenie Ośrodka, poczynionych nakładów lub napraw.

38. Umowa na świadczenie usług gastronomicznych oraz cateringowych jest wiążąca z umową najmu powierzchni gastronomicznych. W przypadku zakończenia, wypowiedzenia którejkolwiek z umów druga również automatycznie zostaje zakończona/wypowiedziana.

III. CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DOTYCZĄCEGO ŚWIADCZENIA USŁUG GASTRONOMICZNYCH I CATERINGOWYCH NA TERENIE OŚRODKA:

1. Specyfikacja zamówienia dla usługi gastronomicznej opisanej w ust. II pkt. 1 powyżej:

Zamawiający w ramach świadczenia usługi gastronomicznej, o której mowa **ust. II pkt. 1** oczekuje od Wykonawcy w szczególności przygotowania śniadań, obiadów, kolacji lub/i obiadokolacji oraz przerw kawowych:

Śniadanie

Śniadanie powinno być podawane w formie bufetu (tzw. Stół szwedzki) i składać się z ciepłych i zimnych dań. Poniżej wyszczególniony skład śniadania:

Dania na ciepło:

Wykonawca musi zagwarantować co najmniej 2 dania na gorąco – z podziałem na dania mięsne i bezmięsne - 100g/osoba

Mięsne:

- Parówki
- Frankfurterki
- Boczek pieczony

Bez mięsne:

- Jajecznica
- jajka na twardo / jajko sadzone

- Rosti
- Naleśniki, Pancake
- Gofry
- Fasolka w sosie pomidorowym.

Zimna płyta:

- Pieczywo – jasne i ciemne 60 g/osoba chleb i bułki
- Masło – 20 g/osoba
- Jogurt – min. 2 rodzaje – jeden naturalny, jeden owocowy 100ml/osoba
- Półmisek wędlin – co najmniej 4 rodzaje po 30 g/osoba
- Półmisek sera żółtego i białego – co najmniej 3 rodzaje po 30g/osoba
- Twarożek na słodko i słono – po 30 g/osoba
- Pasta, minimum 1 rodzaj z pieczonych warzyw, ryb – po 30g/osoba
- Sałatka z warzyw przetworzonych/świeże warzywa – co najmniej 2 - 100 g/osoba
- Jaja – 50g/osoba
- Miód i dżem – po 30g/osoba
- Mleko – 250ml/osoba
- Płatki śniadaniowe – min. 3 rodzaje po 30g/osoba
- Warzywa – co najmniej 4 rodzaje 100g/osoba /sałata, rzodkiewka, ogórek, pomidor/- świeże, plus warzywa marynowane lub kiszone minimum 3 rodzaje,
- Owoc w bufecie np. jabłko, banan lub gruszka 1 owoc/osoba, owoce filetowane truskawki, czereśnie – po 70g/osoba
- Ciasto – co najmniej 2 rodzaje ciasta 50g/osoba
- Sosy – co najmniej 3 rodzaje po 30g/osoba /ketchup, musztarda, majonez, 1000 wysp/

Napoje i dodatki:

- Herbata, pakowana w pojedyncze zamknięte saszetki /bez limitu na osobę/
- Kawa – 250ml/osoba
- Mleko – 100ml/osoba
- Kakao – 100 ml/osoba
- Woda gazowana i niegazowana – po 200ml/osoba
- Soki owocowe – co najmniej 2 rodzaje po 250ml/osoba
- Cytryna – 20g/osoba
- Cukier – 10g/osoba

Obiad:

Obiad powinien być podawany w formie bufetu lub w formie serwowanej. W przypadku obiadu w formie serwowanej Zamawiający przekaże taką informację Wykonawcy na co najmniej 3 dni robocze przed terminem jego wydania:

Składa się z:

- Zupa

co najmniej 1/2* rodzaje 400 ml/osoba

Zupa mięsna: żurek, grochówka, rosół

Zupa wegetariańska: zacierkowa, kapuśniak, krem pomidorowy, krem z zielonych warzyw

- 2 dania główne – jedno mięsne, jedno wegetariańskie lub bezmięsne

- Danie mięsne typu 200 g/osoba:

stek wieprzowy z cebulą, duszona wieprzowina w sosie pieczeniowym, sznycel z kurczaka panierowany, udko pieczone, pierś kurczaka z grilla z pieczarkami

Danie wegetariańskie/rybne typu 200 g/osoba: filet z dorsza w sosie, filet z miruny panierowany, filet z łososia z grilla, risotto z warzywami, pierogi ze szpinakiem, gołąbki w sosie grzybowym

Dodatki do dań głównych:

Do wyboru 2/3* dodatki skrobiowe 200g/osoba wybór spośród m.in.: Ryż z warzywami,

ziemniaki pieczone, ziemniaki gotowane, kopytka, kluski śląskie,
Do wyboru 2/3* dodatki jarzynowe 100g/osoba wybór spośród m.in.: miks sałat z
dressingiem, surówka sezonowa, warzywa na ciepło gotowane na parze,
warzywa z grilla /cukinia, papryka, cebula/

- Napoje i dodatki:

- Herbata, pakowana w pojedyncze zamknięte saszetki /bez limitu na osobę/
- Kawa – 250ml/osoba
- Woda gazowana i niegazowana – po 200ml/osoba
- Kompot owocowy – 250ml/osoba
- Cytryna – 20g/osoba
- Cukier – 10g/osoba

- Deser:

- Owoc np. jabłko, banan lub gruszka 1 owoc/osoba, owoce filetowane truskawki, czereśnie – po 70g/osoba
- Ciasto – co najmniej 2 rodzaje ciasta 50g/osoba

Obiadokolacja:

Obiadokolacja wydawana jest w formie bufetu lub w formie serwowanej. W przypadku obiadokolacji w formie serwowanej Zamawiający przekaże taką informację Wykonawcy na co najmniej 3 dni robocze przed terminem jego wydania:

Składa się z:

Dania na ciepło:

- Zupa

Co najmniej 2 rodzaje 400 ml/osoba

Zupa mięsna: żurek, grochówka, rosół

Zupa wegetariańska: zacierkowa, kapuśniak, krem pomidorowy, krem z zielonych warzyw

- Danie główne 200g/osoba:

Co najmniej 2 danie mięsne i 1 bezmięsne

Mięsne: Bigos, pierogi z mięsem i okrasą, pyzy z mięsem, zapiekanki makaronowe z mięsem, Lasagne bolognese, makarony z sosami mięsnymi

Bezmięsne: Leczo warzywne, pierogi ze szpinakiem, pierogi ruskie, makarony z sosem warzywnym, Lasagne ze szpinakiem, warzywa grillowane z tofu

- Przystawka/ Zimna płyta :

- Pieczywo – jasne i ciemne 60 g/osoba
- Masło – 20 g/osoba
- Półmisek wędlin – co najmniej 4 rodzaje po 30 g/osoba
- Półmisek sera żółtego i białego – co najmniej 3 rodzaje po 30g/osoba
- Warzywa – co najmniej 3 rodzaje 100g/osoba /sałata, rzodkiewka, ogórek, pomidor/
- Sałata ze świeżych warzyw – co najmniej 2 - 100g/osoba
- Sosy – co najmniej 3 rodzaje po 30g/osoba /ketchup, musztarda, majonez, 1000 wysp

- Napoje i dodatki:

- Herbata, pakowana w pojedyncze zamknięte saszetki /bez limitu na osobę/
- Kawa – 250ml/osoba
- Woda gazowana i niegazowana – po 200ml/osoba
- Soki owocowe – co najmniej 2 rodzaje po 250ml/osoba
- Cytryna – 20g/osoba
- Cukier – 10g/osoba

- Podwieczorek:

- Owoc np. jabłko, banan lub gruszka 1 owoc/osoba, owoce filetowane truskawki, czereśnie – po 70g/osoba

- Ciasto – co najmniej 2 rodzaje ciasta 50g/osoba

Kolacja:

Kolacja wydawana w formie bufetu lub w formie serwowanej. W przypadku kolacji w formie serwowanej Zamawiający przekazuje taką informację Wykonawcy na co najmniej 3 dni robocze przed terminem jego wydania:

Składa się z:

- Dania na ciepło (2 dania):

Co najmniej 2 danie mięsne i jedno bezmięsne 400g osoba

Mięsne: Bigos, pierogi z mięsem i okrasą, pyzy z mięsem, zapiekanki makaronowe z mięsem, Lasagne bolognese, makarony z sosami mięsnymi

Bezmięsne: Leczo warzywne, pierogi ze szpinakiem, pierogi ruskie, makarony z sosem warzywnym, Lasagne ze szpinakiem, warzywa grillowane z tofu

- Przystawka/Zimna płyta:

- Pieczywo – jasne i ciemne 60 g/osoba
- Masło – 20 g/osoba
- Półmisek wędlin – co najmniej 4 rodzaje po 30 g/osoba
- Półmisek sera żółtego i białego – co najmniej 3 rodzaje po 30g/osoba
- Warzywa – co najmniej 3 rodzaje 100g/osoba /sałata, rzodkiewka, ogórek, pomidor/
- Sałata ze świeżych warzyw – co najmniej 2 rodzaje - 100g/osoba
- Sosy – co najmniej 3 rodzaje po 30g/osoba /ketchup, musztarda, majonez, 1000 wysp/

Napoje i dodatki:

- Herbata, pakowana w pojedyncze zamknięte saszetki /bez limitu na osobę/
- Kakao – po 150 ml/osoba
- Woda gazowana i niegazowana – po 200ml/osoba
- Soki owocowe – co najmniej 2 rodzaje po 250ml/osoba
- Cytryna – 20g/osoba
- Cukier – 10g/osoba

Uroczysta kolacja

Posiłek powinien składać się co najmniej z:

- przystawki (porcja nie mniejsza niż 150g/osoba)
- sałatek (porcja nie mniejsza niż 150g/osoba)
- zupy (400 ml/osoba)
- drugiego dania z dodatkami (500g/osoba)
- deseru (100g/osoba)
- zimnych przystawek /4 rodzaje - 2 mięsne, 2 bezmięsne/
- ciepły bufet po kolacji /2 dania, 1 mięsne, 1 bezmięsne/ + /2 dodatki skrobiowe/

Przykładowe dania dla uroczystej kolacji:

Zupa

1 rodzaj – 400 ml/osoba: Krem z pomidorów z mozzarellą, żur z grzybami, barszcz z pasztecikiem

Danie główne: (1 mięsne + 1 bezmięsne)

Mięsne 200g/osoba: Polędwiczka w sosie kurkowym, noga z kaczki pieczona z żurawiną, pierś kaczki z jabłkiem

Bezmięsne 200g/osoba: Łosoś pieczony w sosie cytrynowym, polędwica z dorsza w sosie grzybowym, pakora z warzyw z sosem jogurtowo-cytrynowym

Dodatki do dań

Do wyboru 1 dodatek skrobiowy 200g/osoba wybór spośród m.in.: Ryż z warzywami, ziemniaki pieczone, ziemniaki gotowane, kopytka, kluski śląskie,
Do wyboru 1 dodatek jarzynowy 100g/osoba wybór spośród m.in.: miks sałat z dressingiem, surówka sezonowa, warzywa na ciepło gotowane na parze, warzywa z grilla /cukinia, papryka, cebula/

Salaty/sałatki na stole: (do wyboru 2 szt.) min 200 g/osoba każda sałatka

Sałata grecka, sałata ziemniaczana, mieszane sałaty z dressingiem, sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami,

Przystawki serwowane przed zupą np.:(1szt.do wyboru)

Mięsne: tatar wołowy z dodatkami

Bezmięsne: Carpaccio z buraków z serem feta

Przystawki na stole w trakcie kolacji (do wyboru 5szt.)

Mięsne: tatar wołowy z dodatkami, deski mięs pieczystych, z pasztetami, papryka nadziewana mięsem, tortilla z szynką dojrzewającą,

Bezmięsne: Carpaccio z buraków z serem feta, bruschetta z pomidorami, zapiekany kozi ser, tortilla z łososiem, tortilla z grillowanymi warzywami

Ciepły bufet np. po godz. 21:00 (1 szt. do wyboru mięsna + bezmięsna)

Mięsne: tiflele cielęce w sosie pieczarkowym, karkówka pieczona w sosie pieprzowym, pieczona golonka w sosie piwnym

Bezmięsne: Łosoś w sosie porowym, kotlety z kaszy jaglanej na pepperonacie, tofu wędzone w sosie teryaki

Dodatki skrobiowe: Ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone, ryż z warzywami, pieczone warzywa korzenne, kluski śląskie, kopytka

Napoje i dodatki:

- Herbata, pakowana w pojedyncze zamknięte saszetki /bez limitu na osobę/
- Kawa – 250ml/osoba
- Woda gazowana i niegazowana – po 250ml/osoba
- Soki owocowe – co najmniej 2 rodzaje po 250ml/osoba
- napoje gazowane typu: cola, sprite, fanta: 500 ml/osoba
- Cytryna – 20g/osoba
- Cukier – 10g/osoba

Kolacja grillowa

Przykładowe dania dla kolacji zorganizowanej w formie grilla:

Mięsne dania grillowane (4 do wyboru) na przykład 400g/osoba: kielbasa, karkówka, filet z piersi kurczaka, kaszanka, szaszłyki.

Wegetariańskie dania grillowane (2 rodzaje) na przykład: zapiekany camembert, zapiekany oscypek, szaszłyk warzywny, grillowane tofu.

Rybne dania grillowane (1 rodzaj) na przykład: łosoś pieczony z cytryną, pstrąg.

Salaty/sałatki 200 g/osoba (min 2 do wyboru):

Sałata grecka, sałata ziemniaczana, mieszane sałaty z dressingiem, sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami,

Zimna płyta:

- Pieczywo – jasne i ciemne 60 g/osoba
- Masło – 20 g/osoba
- Pikle – ogórki kwaszone 50g/osoba
- Warzywa – co najmniej 3 rodzaje 100g/osoba /sałata, rzodkiewka, ogórek, pomidor/
- Sosy – co najmniej 3 rodzaje po 30g/osoba /ketchup, musztarda, majonez, sos czosnkowy/

Napoje i dodatki:

- Herbata, pakowana w pojedyncze zamknięte saszetki /bez limitu na osobę/
- Kawa – 250ml/osoba

- Woda gazowana i niegazowana – po 200ml/osoba
- Soki owocowe – co najmniej 2 rodzaje po 250ml/osoba
- Cytryna – 20g/osoba
- Cukier – 10g/osoba

Przerwa kawowa:

Pojedyncza

- Herbata, pakowana w pojedyncze zamknięte saszetki – 250ml/osoba
- Kawa z ekspresu – 250ml/osoba
- Woda gazowana i niegazowana – po 250ml/osoba
- Mleko – 100ml/osoba
- Soki owocowe – co najmniej 2 rodzaje po 250ml/osoba
- Cytryna – 20g/osoba
- Cukier – 10g/osoba
- Kruche ciasteczka 3 rodzaje – 3szt/osoba
- Paluszki/ orzeszki
- Ciastka francuskie – 5 szt./osoba
- ciasta – 3 rodzaje – 200 g./ osoba
- owoce drylowane np.: truskawki, brzoskwinie, nektarynki, pomarańcze, winogrona jasne i ciemne, kiwi, śliwki (min 3 rodzaje) wyłożone na tacy, nie mniej niż 100 gram/os.

Ciągła

- Herbata, pakowana w pojedyncze zamknięte saszetki – 250ml/osoba
- Kawa z ekspresu – 400ml/osoba
- Mleko 100ml/osoba
- Woda gazowana i niegazowana – po 500ml/osoba
- Soki owocowe – co najmniej 2 rodzaje po 500ml/osoba
- Cytryna – 40g/osoba
- Cukier – 20g/osoba
- Kruche ciasteczka 3 rodzaje – 5 szt / osoba
- Paluszki/orzeszki
- Ciastka francuskie – 5 szt./osoba
- ciasta – 4 rodzaje – 250 g./ osoba
- owoce drylowane np.: truskawki, brzoskwinie, nektarynki, pomarańcze, winogrona jasne i ciemne, kiwi, śliwki (min 3 rodzaje) wyłożone na tacy, nie mniej niż 100 gram/os.

Specjalna

- Herbata, pakowana w pojedyncze zamknięte saszetki – 250ml/osoba
- Kawa z ekspresu – 200ml/osoba
- Mleko 100ml/osoba
- Woda gazowana i niegazowana – po 250ml/osoba
- Soki owocowe – co najmniej 2 rodzaje po 250ml/osoba
- Cytryna – 20g/osoba
- Cukier – 10g/osoba
- Kruche ciasteczka 3 rodzaje – 5 szt/osoba
- Paluszki/orzeszki
- Ciastka francuskie – 5 szt./osoba
- ciasta – 4 rodzaje – 250 g./ osoba
- owoce drylowane np.: truskawki, brzoskwinie, nektarynki, pomarańcze, winogrona jasne i ciemne, kiwi, śliwki (min 3 rodzaje) wyłożone na tacy, nie mniej niż 100 gram/os.
- Tartinki z pieczywa pszennego lub razowego z: /5 szt. osoba/

- Szynką, łosiem, serem dojrzewającym, salami, ogórkiem, sałatą, pomidorem
- Mini tortille w dwóch różnych wariantach (mięsne oraz wegetariańskie)
- Babeczki czekoladowe – 3 szt./osoba

USŁUGA CATERINGOWA/ EVENTOWA/POZA OŚRODKIEM

Przykładowe dania dla usługi:

Bufet serwowany w formie tzw. zimnej płyty (przekąski słodkie + słone) :

Przekąski słodkie:

- Mini deserki w minimum 3 różnych smakach, każda porcja nie mniej niż 150 ml, w tym również o różnych konsystencjach (takich jak galaretka, mus, krem). Deserki serwowane w przeźroczystych jednorazowych foremkach/pucharkach - 1 szt./os.
- Babeczki w minimum 2 różnych smakach (waniliowy, czekoladowy) każda porcja nie mniej niż 100 g, serwowane na tacy, każda owinięta w jednorazową papierową foremkę - 1 szt./os.
- ciasta minimum trzy rodzaje każda porcja nie mniej niż 100 g
- owoce drylowane np.: truskawki, brzoskwinie, nektarynki, pomarańcze, winogrona jasne i ciemne, kiwi, śliwki (min 3 rodzaje) wyłożone na tacy, nie mniej niż 100 gram/os.

Przekąski słone:

- Koreczki w różnych wariantach uwzględniających zróżnicowane diety i upodobania Uczestników konferencji (mięsne i wegetariańskie), każda porcja nie mniej niż 80 g - 1 szt./os.
- Tartinki serwowane w 3 różnych wariantach (w wersji wegetariańskiej, rybne, mięsne) każda porcja nie mniej niż 80 g/ - 1 szt./os.
- Mini tortille w dwóch różnych wariantach (mięsne oraz wegetariańskie) podawane estetycznie na tacy. Każda sztuka powinna zostać nakłuta wykałaczką, która zapobiegnie rozpadnięciu się tortilli oraz ułatwi jej nałożenie. Każda porcja nie mniej niż 100 g/1 szt. na osobę - o grubości nie mniejszej jak 3 cm/szt.

Tort :

1 osoboporcja = min. 100 g tortu, tj. łącznie min. tort o wadze 14 kg. Wykonawca przedstawi propozycje min. 3 smaków tortu, najpóźniej 3 dni przed wydarzeniem. Tort musi być świeży, atrakcyjny wizualnie, elegancki, składający się z puszystego biszkoptu z delikatnym kremem na bazie śmietany kremówki, bez dekoracji z masy cukrowej, udekorowany oraz napisem; udekorowany czekoladą wraz z dekoracją dostosowaną do aktualnego sezonu i dostępności świeżych owoców. Minimalna ilość przełożeń – min. 3 warstwy biszkoptu + min. 2 warstwy kremu. Tort podawany będzie po daniu głównym, Tort wjedzie na wózku i zostanie zaprezentowany uczestnikom eventu i będzie pokrojony oraz podany przez kelnerów obsługujących Uczestników.

Danie główne gorące:

Danie główne serwowane (w tym także z opcją serwowania przy stołach) .

Do wyboru wersja mięsna lub uwzględniająca dietę wegańską (wegetariańską) serwowanych w naczyniach typu bema, zapewniających odpowiednią temperaturę dań. Ilość porcji mięsnych/wege, 1 osoboporcja dania głównego obejmuje: • Ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron — nie mniej niż 200 gram/os. do wyboru przez Zamawiającego według menu przedstawionego przez Wykonawcę oraz • Mięso lub ryba (w tym np. filet z kurczaka/ indyka, dorsz, mintaj - nie mniej niż 200 gram/os.- do wyboru przez Zamawiającego według menu przedstawionego przez Wykonawcę, oraz • Surówka - surówki/jarzyny gotowane/grillowane — nie mniej niż 150 gram/os.- do wyboru przez Zamawiającego według menu przedstawionego przez Wykonawcę

Dodatkowe danie gorące:

Dodatkowe gorące danie, np.: barszcz z krokietami lub pasztecikami serwowane . mini. 400 ml na osobę.

Bufet kawowy (Napoje i dodatki):

- Herbata, pakowana w pojedyncze zamknięte saszetki /bez limitu na osobę/
- Kawa – /bez limitu na osobę/
- Woda gazowana i niegazowana – po co najmniej /bez limitu na osobę/
- Napoje gazowane – co najmniej 2 rodzaje /bez limitu na osobę/
- Soki owocowe – co najmniej 2 rodzaje /bez limitu na osobę/
- Cytryna – /bez limitu na osobę/
- Cukier – /bez limitu na osobę/
- napoje alkoholowe (np. szampan, wino)

W przypadku usług cateringowych/eventowych mogą pojawić się również dodatkowe usługi w postaci:

- Dodatkowej obsługi kelnerskiej przez czas wydarzenia
- wystrój sali zgodnie z wytycznymi Zamawiającego (np. Kwiaty, świece, balony itp.)
- obsługa barmańska
- obsługa dj

Suchy prowiant:

- 2 kanapki z masłem 82%, serem żółtym, wędliną, warzywo
- 1 bułka słodka
- baton/wafelek
- owoc 1 szt,
- woda mała 200 ml osoba

2. Sposób rozliczania usługi gastronomicznej opisanej w ust. II pkt. 1 powyżej:

- 1) Rozliczanie przedmiotu zamówienia będzie następować zgodnie z treścią § 7 ust. 2 Umowy, w cyklach miesięcznych (na koniec miesiąca kalendarzowego) wg. rzeczywiście zrealizowanego przez Wykonawcę zapotrzebowania zgłoszonego przez Zamawiającego w danym miesiącu, co do świadczeń wskazanych § 1 ust. 2 pkt. 1-3 Umowy oraz Ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik nr 2 do Umowy tj. Wykonawca przedstawi zestawienie w którym wskaże iloczyn ustalonej ceny jednostkowej dla wybranych pozycji, które faktycznie zostały wykonane w danym okresie rozliczeniowym i rzeczywistej liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego z podziałem na grupy wewnętrzne, zewnętrzne, dzieci i dorosłych.
- 2) Wynagrodzenie wskazane w Ofercie Wykonawcy jest stałe i niezmiennie oraz uwzględnia wszelkie czynności niezbędne do należytego wykonania Umowy.
- 3) Zamawiający będzie potwierdzać e-mailem (potwierdzenie wykonania):
 - 1) zrealizowanie świadczeń ze strony Wykonawcy, o których mowa w § 1 ust. 2 pkt. 1 a) Umowy w każdym dniu obowiązywania Umowy;
 - 2) zrealizowanie świadczeń ze strony Wykonawcy, o których mowa w § 1 ust. 2 pkt. 1 b), pkt. 2), 3) Umowy; zgodnie z przekazaniem przez Zamawiającego zapotrzebowaniem, w tym ustalonym jadłospisem.
- 4) Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania rozliczenia za każdy miesiąc świadczonych usług do dziewiątego dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni, w formie faktury wraz z raportem, zawierającym potwierdzenie wykonania, o którym mowa w ust. 2 oraz ust.4 § 7 Umowy, stanowiącym załącznik do faktury. Agencja dopuszcza możliwość rozliczeń częściowych w systemie tygodniowym, jeżeli Wykonawca zgłosi taką potrzebę. W takim wypadku Wykonawca będzie miał

możliwość wystawiania faktur za każdy tydzień, w którym świadczył usługi zgodnie z przedmiotem zamówienia na podstawie rzeczywistej liczby osób, które zostały zgłoszone przez Zamawiającego w tym okresie, a na koniec miesiąca przygotowuje raport zbiorczy.

3. Kontrola realizacji usługi gastronomicznej opisanej w ust. II pkt. 1 powyżej:

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli przez wyznaczonych pracowników:
 - a) jakości posiłków tj.: świeżości, gramatury, temperatury, walorów smakowych, estetyki i zgodności z jadłospisem (Wykonawca winien zapewnić bezpłatnie dwa posiłki w tygodniu do przeprowadzenia kontroli w punkcie żywieniowym),
 - b) zapewnienia i utrzymania wysokiego poziomu czystości i higieny w lokalu, w którym posiłki są przygotowywane (zaplecze kuchenne wraz z wyposażeniem kuchennym) oraz w lokalu, w którym ww. posiłki są wydawane, w zakresie przygotowywania, sporządzania i wydawania posiłków oraz wyglądu sali restauracyjnej zarówno pod względem higieny, estetyki i sprzętu.
 - c) prawidłowego rozliczania wydawanych posiłków, zgodnie z zawartą umową,
 - d) spełnienia przez Wykonawcę wszystkich wymagań Zamawiającego.
 - e) okazywania dokumentów na każde żądanie uprawnionych do kontroli realizacji umowy pracowników Zamawiającego,
 - f) realizacji zamówienia w oparciu o przepisy ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.), w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).