

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ) CATERING

I. Krótki opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usług cateringowych świadczonych podczas spotkań, konferencji, śniadań biznesowych, szkoleń i innych w 2024 roku w związku z realizacją projektu „**NISKO CORAZ WYŻEJ – PODNIESIENIE POTENCJAŁU EKONOMICZNO – GOSPODARCZEGO MIASTA I KONKURENCYJNOŚCI ŻYCIA W MIEŚCIE**” finansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014 - 2021.
2. Zamawiający działając na podstawie art. 4 ust. 3 ustawy o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami określa Wykonawcy warunki służące zapewnieniu dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami, o których mowa w ustawie z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.
3. Przedmiotem wyceny jest cena jednostkowa za usługę jednego cateringu dla jednej osoby wg. poszczególnych rodzajów serwisu:
 - Cena jednostkowa za osobę w ramach serwisu kawowego A;
 - Cena jednostkowa za osobę w ramach serwisu kawowego B;
 - Cena jednostkowa za osobę w ramach serwisu kawowego C.

Wycena dotyczy ceny jednostkowej za osobo/catering wg. stałej stawki cenowej dla wszystkich spotkań w roku 2024.

II. Informacja o organizowanych spotkaniach, do których wymagany jest catering

1. Planowane jest zorganizowanie w 2024r.łącznie 27 spotkańna terenie gminy Nisko (tj. konferencje, śniadania biznesowe, szkolenia, itp.). Spotkania organizowane będą z podziałem na serwisy cateringowe:
 - **Serwis A (serwis kawowy)** – 18 spotkań/dni, szczegółowo przedstawiony w pkt. IV.1;
 - **Serwis B (serwis kawowy + serwis obiadowy)**– 7 spotkań/dni, szczegółowo przedstawiony w pkt. IV.2;
 - **Serwis C (serwis biznesowy)** – 2 spotkanie/dzień, szczegółowo przedstawiony w pkt. IV.3

Rodzaj serwisu	Planowana liczba serwisów
	ROK 2024
A - serwis kawowy	18
B - serwis kawowy + obiadowy	7
C - serwis biznesowy	2

Spotkania jednodniowe (dwudniowe lub trzydniowe), stacjonarne w okresie od dnia udzieleniazamówienia(podpisania umowy) do **30 kwietnia 2024 r.**Pierwsze spotkanie w 2024 r. planowane jest naI półrocze br. W wyliczeniach przedstawiono spotkanie, jako jeden dzień usługi, dlatego np. szkolenia trzydniowe liczone będą, jako 3 spotkania.

2. Usługa cateringowa obejmuje ww. serwisy zgodnie z ramowym programem spotkań i rodzajem serwisu dla poszczególnych spotkań. Zamawiający poinformuje Zleceniodawcę minimum 7 dni przed każdym spotkaniem o rodzaju serwisu, liczbie odbiorców oraz o miejscu realizacji usługi.
3. Przewidywana liczba uczestników wszystkich spotkań w roku 2024 to 649 osób. Liczbę osób w 2024r. z podziałem na półrocza i rodzaj serwisu przedstawia tabela zamieszczona poniżej:

Rodzaj serwisu	Szacunkowa liczba osób wg serwisów w 2024r.
	ROK 2024
A - serwis kawowy	398
B - serwis kawowy + obiadowy	151
C - serwis biznesowy	100
suma A+B+C	649
Łącznie 2024	649

4. Zamawiający będzie wykonywał przedmiot zamówienia na podstawie oddzielnych zamówień, składanych każdorazowo przez Zamawiającego na minimum 7 dni przed organizacją każdego spotkania.
5. Zamówienia, o których mowa w ust. 4 zawierać będą:
 - datę, miejsce i orientacyjne godzinę spotkania,
 - liczbę uczestników,
 - zapotrzebowanie ilościowo- rodzajowe na serwis A;
 - zapotrzebowanie ilościowo- rodzajowe na serwis B
 - zapotrzebowanie ilościowo - rodzajowe na serwis C

III. Szczegółowy opis wykonania usługi cateringu – zadania wykonawcy:

1. Przygotowanie, dowóz i podawanie posiłków w dniu wskazanym przez Zamawiającego oraz w miejscu i sali, w której będzie odbywało się spotkanie.
2. Świadczenie usługi cateringowej musi odbywać się wyłącznie przy użyciu świeżych produktów dostępnych na rynku, które spełniają normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Dostarczone produkty żywnościowe powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Posiłki muszą zostać przygotowane w dniu ich dostarczenia.
3. Zapewnienie obsługi kelnerskiej min. 2 osoby do podawania posiłków, do zbierania naczyń i resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco i po zakończeniu spotkania oraz do nakładania posiłków w trakcie obiadu. Liczba osób obsługujących dane spotkanie, winna być zapewniona w takiej liczbie, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zbędnych opóźnień. Zapewnienia jednolitego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula). Ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), czysty, schludny i elegancki. Zapis dotyczy Serwisu B oraz Serwisu C.
4. Zapewnienie ekspresu ciśnieniowego. Ekspres powinien być przystosowany do wydania dużej ilości kawy i być intuicyjny w obsłudze dla korzystających.

5. Do wykonawcy należy obowiązek zapewnienia nakrycia stołów pod bufet kawowy. Stoły pod bufet zapewnia Zamawiający. Stoły i zaplecze do cateringu zapewnia Zamawiający – stoły, krzesła, miejsce do świadczenia usługi cateringu.
6. Zapewnienie serwetek jednorazowych, sztućców ze stali nierdzewnej, jednolitej, białej porcelany i szkła (m.in. filiżanek, literatek, talerzy, talerzyków deserowych). Zamawiający nie dopuszcza naczyń ani sztućców jednorazowego użytku.
7. Posprzątanie miejsca świadczenia usługi cateringowej po zakończeniu spotkania.
8. Przygotowanie nakrycia stołów oraz kompletnej (jw.) zastawy stołowej wraz z ekspresem ciśnieniowym na co najmniej pół godziny przed rozpoczęciem każdego spotkania. Agenda spotkania przekazana zostanie do Wykonawcy na co najmniej 7 dni kalendarzowych przed terminem spotkania.
9. Zapewnienie cateringu zgodnie z zamówieniem ilościowo – rodzajowym składanym każdorazowo przez Zamawiającego na min. 7 dni przed organizacją każdego spotkania;
10. Dania na ciepło powinny być serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło pojemników, podgrzewaczy lub dostarczone ciepłe do bezpośredniego spożycia na wyznaczoną i ustaloną godzinę posiłku.
11. Wszystkie potrawy podawane na zimno muszą zostać przygotowane (tzn. ułożone na tacach) do bezpośredniego spożycia. Natomiast potrawy na ciepło powinny być podane w trakcie przerwy na obiad lub po zakończeniu spotkania;
12. Za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu przedmiotu zamówienia winę ponosi Wykonawca.

IV. Szczegółowy opis zakresu serwisów

1. A - SERWIS KAWOWY

Serwis kawowy (A) powinien być przygotowany na minimum pół godziny przed każdym spotkaniem, dostępny przez cały czas ich trwania.

Wykonawca w ramach serwisu kawowego zapewni:

- woda gazowana, woda niegazowana o pojemności 500 ml/osobę;
- soki owocowe 100% - co najmniej 3 rodzaje, butelkowane min. 300 ml (1 szt. na osobę), które od samego początku spotkania w całości powinny być wystawione w serwisie kawowym;
- świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresu ciśnieniowego – bez limitu; Ekspres do kawy powinien znajdować się na stołach pod bufet kawowy wraz z kompletną zastawą stołową i być dostępny dla uczestników spotkania przed rozpoczęciem oraz w trakcie jego trwania;
- dodatki do kawy: mleko (podawane w dzbanuszkach o pojemności 0,5 l), cukier w saszetkach (2 g): biały po 1 saszetce na osobę;
- herbata 3 rodzaje: (czarna, owocowa, zielona), wrzątek do herbaty;
- dodatki do herbaty: cytryna (pokrojona w plasterki), cukier w saszetkach (2 g): biały po 1 saszetce na osobę;
- 3 rodzaje ciastek (z czekoladą, herbatniki, kruche) - co najmniej 300g na osobę;
- serwetki papierowe;
- filiżanki/kubki na kawę/herbatę;
- metalowe łyżeczki;
- nakrycie stołów (białe obrusy).

2. B – SERWIS KAWOWY + SERWIS OBIADOWY

Serwis kawowy (A) powinien być przygotowany na minimum pół godziny przed każdym spotkaniem, dostępny przez cały czas ich trwania. Obiad dostarczony lub podany według ustalonej godziny z Zamawiającym.

Serwis kawowy + obiadowy (B) obejmuje:

Wykonawca w ramach serwisu kawowego zapewni:

- woda gazowana, woda niegazowana o pojemności 500 ml/osobę;
- soki owocowe 100% - co najmniej 3 rodzaje, butelkowane min. 300 ml (1 szt. na osobę), które od samego początku spotkania w całości powinny być wystawione w serwisie kawowym;
- świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresu ciśnieniowego – bez limitu; Ekspres do kawy powinien znajdować się na stołach pod bufet kawowy wraz z kompletną zastawą stołową i być dostępny dla uczestników spotkania przed rozpoczęciem oraz w trakcie jego trwania;
- dodatki do kawy: mleko(podawane w dzbanuszkach o pojemności 0,5 l), cukier w saszetkach (2 g): biały po 1 saszetce na osobę;
- herbata 3 rodzaje: (czarna, owocowa, zielona), wrzątek do herbaty;
- dodatki do herbaty: cytryna (pokrojona w plasterki), cukier w saszetkach (2 g): biały po 1 saszetce na osobę;
- 3 rodzaje ciastek(z czekoladą, herbatniki, kruche) - co najmniej 300g na osobę;
- serwetki papierowe;
- filiżanki/kubki na kawę/herbatę;
- metalowe łyżeczki;
- nakrycie stołów (białe obrusy).

Wykonawca w ramach serwisu obiadowego zapewni:

- I danie:
 - zupa (min. 250 ml/osobę) – rodzaj do ustalenia przed spotkaniem z Zamawiającym;
- II danie (szczegółowy rodzaj dania do ustalenia przed spotkaniem z Zamawiającym, 3 gotowe dania do wyboru i zaakceptowania przez Zamawiającego do ustalenia przed organizowanym spotkaniem):
 - mięso lub ryba (min. 130g/os.);
 - ziemniaki/ryż/frytki (min.100g/os.);
 - zestaw surówek (3 rodzaje po 70g);;
 - napój np.kompot;
 - serwetki papierowe;
 - w przypadku zgłoszenia przez zamawiającego konieczności przygotowania posiłków dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych zapewnienie posiłków w wersji mięsnej i wegetariańskiej zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowo – rodzajowym na serwis obiadowy i serwis kawowy, zgłoszonym przez Zamawiającego na min. 10 dni przed organizacją każdego spotkania;
 - zastawa stołowa.

Godzina podania serwisu obiadowego do uzgodnienia z Zamawiającym.

3. C – SERWIS BIZNESOWY

Serwis biznesowy (C) obejmuje:

Wykonawca w ramach serwisu biznesowego zapewni:

- woda gazowana, woda niegazowana o pojemności 500 ml/osobę;
 - świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresu ciśnieniowego– bez limitu. Ekspres do kawy powinien znajdować się na stołach pod bufet kawowy wraz z kompletną zastawą stołową i być dostępny dla uczestników spotkania przed rozpoczęciem oraz w trakcie jego trwania;
 - dodatki do kawy: mleko(podawane w dzbanuszkach o pojemności 0,5 l), cukier w saszetkach (2 g): biały po 1 saszetce na osobę;
 - herbata 3 rodzaje: (czarna, owocowa, zielona), wrzątek do herbaty;
 - dodatki do herbaty: cytryna(pokrojona w plasterki), cukier w saszetkach (2 g): biały po 1 saszetce na osobę;
 - soki owocowe 100% - co najmniej 3 rodzaje, butelkowane min. 300 ml (1 szt. na osobę), które od samego początku spotkania w całości powinny być wystawione w serwisie kawowym;
 - 3 rodzaje ciastek(z czekoladą, herbatniki, kruche) - co najmniej 300g na osobę;
 - filiżanki na kawę/herbatę;
 - metalowe łyżeczki;
 - nakrycie stołów (białe obrusy);
 - kanapki typu tartinki – mięsne i wegetariańskie, min. 4 tartinki na osobę;
 - 3 rodzaje ciast krojonych (np. wuzetka, sernik, szarlotka) (100 g na osobę każdego ciasta);
 - kompozycje owoców - min. 3 rodzaje owoców sezonowych;
 - Żurek po staropolsku z wędzoną kiełbasą (1 porcja – 250 ml);
 - Mini Calzone z warzywami i kurczakiem;
 - Koreczki;
 - Mini roladki z tortilli pszennej z dodatkami;
 - Zapewnienie serwetek jednorazowych, sztućców ze stali nierdzewnej, jednolitej, białej porcelany i szkła (m.in. filiżanek, literatek, talerzy, talerzyków deserowych).
4. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawa w zakresie Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz.2132 z późn. zm.).

V. Obowiązki dotyczące sytuacji epidemicznej – jeżeli dotyczy:

1. W związku z trwaniem lub wystąpieniem na obszarze RP stanu epidemii SARS-COV2, do czasu jego odwołania Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) stosowania wytycznych/poleceń/decyzji i innych wiążących postanowień związanych z przeciwdziałaniem COVID-19 aktualnych na dzień organizacji spotkań wydanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego, ministra właściwego ds. zdrowia lub inny uprawniony podmiot;
 - b) dbania o zdrowie i bezpieczeństwo pracowników Wykonawcy wykonujących zadania w ramach usługi cateringowej (poprzez zapewnienie środków ochrony osobistej, tj. płynu do dezynfekcji dłoni, maseczek ochronnych, rękawiczek jednorazowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością);
 - c) dbania o zdrowie i bezpieczeństwo uczestników spotkań poprzez niedopuszczenie do realizacji usługi cateringowej pracowników przebywających w izolacji, na kwarantannie lub

wykazujących objawy świadczące o możliwej infekcji (tj. w szczególności gorączka, osłabienie, uporczywy kaszel/katar, duszności, biegunka, zaburzenia węchu i/lub smaku);

- d) pouczenia pracowników realizujących usługę cateringową (w tym kelnerów) o konieczności zachowania reżimu sanitarnego, w tym dystansu społecznego.
- e) zapewnienia posiłków w wersji mięsnej i wegetariańskiej zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowo – rodzajowym na obiad i bufet kawowy, zgłoszonym przez Zamawiającego na min. 10 dni przed organizacją każdego posiedzenia.

VI. Ogólne warunki

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do współdecydowania i kontroli sposobu realizacji zamówienia na każdym jego etapie i oczekuje od Wykonawcy pełnej współpracy w zakresie:
 - utrzymywania stałego kontaktu (wyznaczenie osoby do kontaktu roboczego, telefonicznego, poprzez e-mail)
 - przekazywania na każdą prośbę Zamawiającego dodatkowej, pełnej informacji o stanie realizacji zamówienia,
 - konsultowania z zamawiającym wszelkich innych istotnych kwestii związanych z realizacją zamówieniaWykonawca ma obowiązek konsultować, wprowadzać wszystkie uzgodnione uwagi zgłaszane przez Zamawiającego do świadczonej usługi będącej przedmiotem niniejszego zamówienia.