

Załącznik nr 1 do Uchwały Nr 11814/2024

Zarządu Województwa Opolskiego z dnia 25 marca 2024 roku

Opis przedmiotu zamówienia na wykonanie usługi cateringowej w związku z obchodami jubileuszu 10-lecia Opolskiej Karty Rodziny i Seniora

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zapewnieniu poczęstunku wraz z serwisem dla **350 osób** łącznie podczas jednodniowej, uroczystej Gali organizowanej w ramach obchodów jubileuszu 10-lecia Opolskiej Karty Rodziny i Seniora.

II. Termin realizacji usługi:

Usługa realizowana będzie w dniu 20 maja 2024 roku. Zamawiający określi dokładne godziny realizacji usługi w terminie do 10 maja 2024 roku.

III. Miejsce realizacji usługi:

Usługa cateringowa realizowana będzie w Filharmonii Opolskiej im. Józefa Elsnera, ul. Krakowska 24, 45-075 Opole. Wykonawca nie ponosi żadnych kosztów związanych z wynajmem powierzchni.

IV. Harmonogram czynności w ramach zamówienia:

1. zapewnienie poczęstunku ciągłego, dostępnego nieprzerwanie przed rozpoczęciem i podczas trwania Gali Opolskiej Karty Rodziny i Seniora (zwanej dalej Galą OKRiS), serwowanego w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia;
2. zapewnienie jednogarnkowych dań gorących, dostępnych po zakończeniu Gali OKRiS, serwowanych w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia;
3. obsługa techniczna (tj. dostawa wyżywienia, przygotowanie i ustawienie niezbędnych mebli i akcesoriów, przygotowanie stołów i stolików koktajlowych itp.) i kelnerska podczas Gali OKRiS;
4. sprzątnięcie po cateringu, w miejscu świadczenia usługi, po zakończeniu Gali.

V. Charakterystyka wyżywienia

1. Poczęstunek ciągły, dostępny nieprzerwanie podczas trwania Gali OKRiS, serwowany w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia oraz jednogarnkowe dania gorące serwowane po zakończeniu części oficjalnej Gali.
 - a) podawane w formie ciągłego bufetu szwedzkiego z wyborem potraw;
 - b) uzupełniane w miarę potrzeb;
 - c) dostępne przez cały czas trwania Gali OKRiS (nie dotyczy jednogarnkowych dań gorących dostępnych po zakończeniu Gali);
 - d) przygotowane do spożywania na stojąco przy stolikach koktajlowych.
2. Poczęstunek ciągły, rozłożony nie później niż 45 minut przed rozpoczęciem Gali OKRiS, dostępny nieprzerwanie podczas jej trwania, serwowany w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia obejmować będzie:
 - a) napoje i dodatki do napojów, serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej tj.:
napoje gorące:

- kawa – minimum 250 ml na osobę (Zamawiający nie dopuszcza serwowania kawy rozpuszczalnej);
- herbata ekspresowa – indywidualnie pakowana po 1 sztuce w opakowaniu, co najmniej 6 rodzajów (w tym mięta, herbata owocowa – 3 różne smaki, czarna, zielona), woda do zaparzania w termosach ze stali szlachetnej lub podgrzewaczach/warnikach, minimum 250 ml osobę;

napoje zimne:

- 100% soki owocowe – minimum 3 smaki, podawane w dzbankach lub dyspenserach/dystrybutorach, łącznie minimum 250 ml na osobę;
- woda mineralna, gazowana i niegazowana, w proporcjach 50/50, w butelkach szklanych z nakrętką, każda butelka o pojemności do 330 ml; łącznie minimum 500 ml na osobę;

dodatki:

- mleko do kawy 3,2%, minimum 10 ml na osobę;
- świeża cytryna, pokrojona w plastry, estetycznie ułożona na spodeczkach z widelczykiem do nakładania, minimum 1 plasterek na osobę;
- cukier serwowany w saszetkach, 2 rodzaje: biały i trzcinowy nierafinowany, w proporcjach 50/50; łącznie, minimum 10 g na osobę;
- słodzik w saszetkach, minimum 5g na osobę;
- wykałaczki pakowane pojedynczo, w ilości odpowiadającej co najmniej liczbie uczestników spotkania;

b) ciasta wypiekane porcjowane, minimum 3 rodzaje (łącznie minimum 100 g na osobę), serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej;

c) desery/monoporcje, minimum 3 rodzaje (łącznie minimum 50 g na osobę), serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej;

d) ciasteczka kruche, minimum 3 rodzaje (łącznie minimum 50 g na osobę), serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej;

e) owoce – minimum 3 rodzaje (łącznie minimum 80 g na osobę), serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej;

f) przekąski zimne, tzw. „finger food”, mięsne i wegetariańskie, w proporcjach 50/50, minimum 9 rodzajów (łącznie minimum 200 g na osobę), serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej;

g) sałatki – minimum 3 rodzaje, w tym jedna wegetariańska (łącznie minimum 100 g na osobę).

3. Jednogarnkowe dania gorące, dostępne po zakończeniu Gali OKRiS, serwowane w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia:

a) jednogarnkowe danie mięsne i wegetariańskie, w proporcjach 50/50 (łącznie minimum 250 g na osobę, gramatura podana jest bez pieczywa), serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej.

4. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.

5. Menu, na podstawie którego Zamawiający dokona wyboru ostatecznych pozycji serwowanych podczas gali:
- a) soki:
 - jabłkowy,
 - pomarańczowy,
 - czarna porzeczka,
 - grejpfrutowy
 - lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego;
 - b) ciasta wypiekane, porcjowane:
 - kołacz z serem,
 - kołacz z jabłkiem,
 - ciasto z galaretką i sezonowymi owocami,
 - brownie,
 - lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego;
 - c) desery/monoporcje:
 - panna cotta,
 - mus czekoladowy
 - galaretka z owocami,
 - tiramisu
 - lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego;
 - d) ciasteczka kruche:
 - francuskie z owocami,
 - ciasteczka owsiane,
 - mini pączki,
 - rogaliki drożdżowe z marmoladą,
 - lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego;
 - e) owoce:
 - banany,
 - jabłka,
 - winogrona,
 - mandarynki,
 - lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego;
 - f) przekąski zimne, tzw. „finger food”, mięsne i wegetariańskie:
 - kruche babeczki z pastami wytrawnymi,
 - koreczki z sera pleśniowego i winogrona,
 - roladki z wędzonego łososia ze szpinakiem,
 - paszteciki,
 - mini tortille z szynką i rukolą,
 - koszyczki z salami z avocado i warzywami,
 - koreczki caprese,
 - ślimaczki z ciasta francuskiego z nadzieniem wytrawnym,

- rożki z szynki z nadzieniem chrzanowym,
- tartinki - różne rodzaje,
- roladki z szynki parmeńskiej z rucolą i figą,
- krakersy z pastą smakową,
- lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego;

g) sałatki:

- sałatka gyros (w tym m.in. kapusta pekińska, kurczak, kukurydza, papryka czerwona, przyprawy, sos),
- sałatka cesar (w tym m.in. sałata lodowa, kurczak, ser żółty, czarne oliwki, grzanki, przyprawy, sos),
- sałatka grecka (w tym m.in. sałata lodowa, papryka, pomidor, ogórek, oliwki, ser feta, przyprawy, sos),
- sałatka z mozzarellą (w tym m.in. rucola, pomidor, mozzarella, przyprawy, sos),
- lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego;

h) jednogarnkowe dania mięsne i wegetariańskie:

- bogracz z pieczywem,
- tagliatele z kurczakiem i szpinakiem,
- naleśniki ze szpinakiem i sosem,
- makaron zapiekany z warzywami i łososiem,
- lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego;

6. Wszystkie potrawy podawane na zimno muszą zostać przygotowane (tzn. pokrojone i ułożone na tacach) do bezpośredniego spożycia.
7. Przekąski zimne, tzw. „finger food”, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych, aby zapewnić uczestnikom sprawne częstowanie się potrawami.
8. Wszystkie dania muszą być podawane elegancko i estetycznie – papilotki nie powinny być wymięte, poplamione, naczynia poplamione i wyszczerbione.
9. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże. Przez posiłki świeże Zamawiający rozumie posiłki przyrządzone w dniu świadczenia usługi, które nie utraciły swoich walorów smakowych, zapachowych i wizualnych oraz nie uległy zepsuciu. Muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania. Produkty przetworzone takie jak np. kawa, herbata, soki itp., będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Dania i napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez cały czas trwania usługi utrzymana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura tj. dla napojów gorących nie mniejsza niż 80°C, dla dań gorących nie mniejsza niż 63°C.
10. Wykonawca będzie dbał przy przygotowaniu posiłków o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych.
11. Dostawa przedmiotu zamówienia nastąpi transportem przystosowanym do przewożenia żywności (chłodnie).

12. Za szkody powstałe w wyniku nienależytego opakowania i/lub transportu winę ponosi Wykonawca.
13. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, donoszenia dań oraz czystych naczyń.
14. Wykonawca, w czasie trwania spotkania, zapewni pojemnik na odpadki np. po zużytej herbacie, ustawiony na stole bufetowym.
15. Wykonawca, w czasie trwania spotkania zapewni miejsce na składnie brudnych naczyń z etykietą „zwrot naczyń”.
16. W przypadku ogłoszenia stanu epidemii oraz występowania zagrożenia zakażenia się chorobami zakaźnymi, na wniosek Zamawiającego w uzgodnieniu z Wykonawcą, serwowane dania pakowane będą, w oddzielne dla każdej z osób, pojemniki jednorazowe.

VI. Opis pozostałych warunków realizacji usługi

1. Podczas trwania Gali OKRiS Wykonawca musi zapewnić:
 - a) Jednolite, ceramiczne naczynia i urządzenia oraz sprzęty niezbędne do serwowania i spożywania dań;
 - b) stoły wraz z nakryciem: bufetowe oraz koktajlowe (o okrągłym blacie, na jednej nodze, dostosowane do konsumpcji na stojąco) – ich liczbę ustali Wykonawca w relacji do ogólnej liczby osób.
 - c) obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania – nie mniej niż 9 osób.
2. Ceramiczne naczynia i urządzenia przeznaczone do podania cateringu i konsumpcji serwowanych dań, z wykluczeniem zastawy jednorazowego użytku, to m.in.:
 - a) do serwania napojów: literatki i/lub szklanki (np. typu long), filiżanki wraz ze spodkami itp.;
 - b) talerze deserowe, talerze do dań gorących; półmiski, talerze przystawkowe, bulionówki itp.;
 - c) sztucce, ze stali nierdzewnej, do konsumpcji i serwowania dań;
 - d) patery na ciasta, menaże, dzbanuszki do mleka, cukiernice itp. sprzęty do podania cateringu;
 - e) sprzęt podgrzewający dla dań i napojów gorących.
3. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
4. Zamawiający wymaga podawania potraw na zastawie stołowej dostosowanej do rodzaju potraw, napojów oraz zapewnienia sprzętu gastronomicznego dla tego typu usługi, w tym m.in. stołów (ustawionych w formie „szwedzkiego stołu”), termosów gastronomicznych z kranem (dyspenserów), podgrzewaczy gastronomicznych, zastawy nie jednorazowego użytku: naczyń do kawy i herbaty, talerzyków i talerzy oraz sztucców, wszystko czyste, nieuszkodzone i wysterylizowane.
5. Wykonawca zobowiązany jest do dbania o czystość i porządek w przestrzeni, gdzie serwowane są posiłki podczas trwania Gali.
6. Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastawy np. różnej wielkości, formy szkła do napojów

zimnych, różnych rodzajów emblematów na sztućcach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach itp. oraz szkła z umieszczonym logo firm produktów w nich podawanych.

7. Wykonawca zapewni serwetki papierowe, co najmniej dwuwarstwowe, stołowe z atestem Państwowego Zakładu Higieny PZH (określa produkt, który w żadne sposób nie wpływa negatywnie na ludzkie życie i środowisko naturalne) o wymiarach minimum 30x30 cm w ilości odpowiadającej co najmniej dwukrotnej liczbie uczestników spotkania.
8. Wykonawca zapewni opakowania jednorazowe, prostokątne, z wieczkiem, w liczbie 50 sztuk.
9. Wykonawca zapewni nowoczesne nakrycie stołów bufetowych oraz koktajlowych. Aranżacja stołów musi być spójna pod względem stylu i kolorystyki (kolory pastelowe, nierzące). Stoły bufetowe muszą być nakryte czystymi, jednolitymi, wyprasowanymi i jednakowymi pod względem rodzaju, wzoru i faktury obrusami. Obrusy nie mogą być jednorazowe – papierowe.
10. Na wniosek Zamawiającego Wykonawca w czasie świadczenia usługi cateringowej zapewni stoliki umożliwiające spożywanie posiłku w pozycji siedzącej, dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, poruszającymi się przy pomocy sprzętu wspomagającego (kul, lasek, balkoników, protez, wózków) i napotyających trudności w poruszaniu się (np. w wyniku urazu lub choroby). Zamawiający zgłosi taką konieczność Wykonawcy nie później niż 5 dni roboczych przed datą gali.
11. Wykonawca zapewni dekoracje florystyczne (z żywych kwiatów) na stołach bufetowych.
12. Wykonawca musi dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
13. Wykonawca zapewni wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania. Obsada obsługi kelnerskiej powinna zapewnić sprawną i płynną obsługę uczestników wydarzenia. Kelnerzy/kelnerki muszą mieć odpowiedni, jednolity ubiór, zgodny z zasadami savoir vivre kelnera, być osobami uprzejmymi i grzecznymi.
14. Wykonawca musi realizować umowę zgodnie z warunkami wynikającymi z właściwych dla przedmiotu umowy przepisów prawa, w szczególności wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia, wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2005 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448.).
15. Usługa stanowiąca przedmiot postępowania powinna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów przeciwpożarowych, BHP (Bezpieczeństwo i Higiena Pracy) oraz sanitarnych. W razie naruszenia któregokolwiek z przepisów, na Wykonawcy ciąży obowiązek ponoszenia ewentualnych kosztów kar i mandatów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np. Państwowa Inspekcja Sanitarna, Państwowa Inspekcja Pracy.

16. Wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia ponosi Wykonawca.
Wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia powinny być ujęte w cenie oferty. Wykonawcy nie przysługuje prawo żądania od Zamawiającego zwrotu jakichkolwiek dodatkowych kosztów i wydatków poniesionych przez Wykonawcę w celach związanych z realizacją przedmiotu zamówienia.
17. Zaniechanie obowiązków należących do Wykonawcy uznane zostanie za nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia.