Znak sprawy: SA.270.2.2024 Załącznik nr 3 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych (gastronomicznych/cateringowych) polegających na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane przez Zamawiającego w okresie **12 miesięcy od dnia zawarcia umowy**. Wykonawca nie ma prawa odmówić podawania posiłków lub żądać zmiany jego ceny jednostkowej bez względu na liczbę osób korzystających z posiłków.
2. Wykonawca samodzielnie będzie ustalał liczbę osób do obsługi z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do ilości uczestników, zapewniając przy tym płynną, sprawną i komfortową obsługę gości. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczonej usługi.
3. Zatrudnione przez wykonawcę osoby muszą dbać o wygląd zewnętrzny, posiadać czyste i estetyczne ubrania oraz właściwie i z kulturą odnosić się do gości i pracowników zamawiającego.
4. Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących, w szczególności:
5. nie używa produktów typu instant (za wyjątkiem kawy) oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.);
6. używa masło świeże, a nie produkty masłopodobne;
7. wędliny są wysokiej jakości, nie zawierają skrobi, soi.
8. W momencie podawania posiłki i napoje muszą charakteryzować się wysoką jakością - posiadać właściwe walory smakowe i zapachowe, odpowiednią estetykę temperaturę i konsystencję.
9. Zamawiający do przygotowania posiłków wymaga produktów spożywczych:
10. dżemy lub konfitury owocowe - minimum 40% owoców w produkcie (np. truskawkowe, wiśniowe, morelowe, brzoskwiniowe) oraz miód naturalny; zamawiający nie dopuszcza podawania marmolady;
11. masło - min. 82% tłuszczu w produkcie;
12. wędliny - szynka wieprzowa, szynka konserwowa, krakowska polędwica, salami - min. 60% mięsa w wędlinie;
13. mięso pieczone - karkówka, schab - min 99% mięsa w produkcie;
14. sery żółte - typu gouda, salami, mozzarella, ementaler - min. 45% tłuszczu w serze;
15. ser biały – twaróg (tłusty);
16. świeże warzywa (pomidory, ogórek, papryka, rzodkiewka) - krojone rano w dniu serwowania;
17. kiełbaski i parówki - kiełbaski typu śląska - min 85% mięsa, kiełbaski białe cienkie - min.90% mięsa, parówki cienkie – min. 65% mięsa;
18. owoce – np. winogrona, mandarynki, banany lub sezonowe jak jabłka, gruszki, morele, brzoskwinie, śliwki;
19. mleko - 3,2% tłuszczu;
20. soki owocowe - 100% soku.
21. Wykonawca ma obowiązek zapewnić gościom, którzy zgłoszą takie zapotrzebowanie również dania wegetariańskie, bezglutenowe i bez laktozy.
22. 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.
23. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu:
24. zastawa - wysokiej jakości porcelana lub porcelit ze sztućcami z jednakowego kompletu;
25. bielizna stołowa - wyprasowane i czyste obrusy,
26. w zależności od okoliczności serwetki z materiału, serwetki papierowe wielowarstwowe;
27. dekoracji kwiatowych - ikebany, bukiety żywych kwiatów, dekoracje kwiatowe stołów, rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalane przy zamówieniach szczegółowych, miejsca w których są podawane posiłki czyste i posprzątane codziennie i na bieżąco.
28. Do wyceny oferty należy przyjąć przykładowe zestawy -

wg ilości (porcji) określonych w formularzu oferty -

1. Zamawiający wymaga, aby poszczególne pozycje dań (zupa, drugie danie) były ze sobą wymienialne. Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia indywidualnie skonstruowanego menu w każdym zestawie wg wymagań danego klienta. W takim przypadku cena ustalana będzie między stronami, w oparciu o stawki z oferty wykonawcy.
2. 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.
3. 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.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości stosowania przy przygotowywaniu posiłków, kostek rosołowych, bulionowych czy zup w proszku. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
6. Jadłospisy powinny być ustalane z kierownikiem ośrodka lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do niezwłocznego usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do Wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzanie naczyń.
8. Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
9. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

* gorące zupy minimum + 75°C
* gorące II dania minimum + 63°C
* pozostałe dania na ciepło minimum + 63°C
* gorące napoje + 80°C
* surówki i sałatki + 6 °C

1. Personel Wykonawcy zobowiązany jest przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
2. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego.
3. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych, za co bierze całkowitą odpowiedzialność Wykonawca.
4. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
6. Sprzęt i urządzenia konieczne do świadczenia usług to min.:

- jeden środek transportu, który będzie wykorzystywany do przewozu posiłków w miejsce wskazane przez Zamawiającego;

- trzema pojemnikami termoizolacyjnymi o pojemności nie mniejszej niż 30 l/ każdy,

- trzema warnikami o pojemności nie mniejszej niż 10 l, z zakresem regulacji termostatu 30-100°C,

- dwoma ekspresami ciśnieniowymi do kawy o parametrach: ciśnienie powyżej 15 barów, wbudowany młynek do kawy ziarnistej, wydajność minimum 80 porcji z 1 kg kawy ziarnistej typu ARABICA, samoobsługowy,

- jednym piecem konwekcyjno-parowym, elektrycznym,

- trzema podgrzewaczami ze stali nierdzewnej z pokrywa Roll-Top, o pojemności nie mniejszej niż 8 l,

- zastawą stołową dla 150 osób :

* porcelanową, białą, niewyszczerbioną tj. między innymi: talerze głębokie, talerze płytkie obiadowe, talerze płytkie małe, półmiski i salaterki w różnych rozmiarach, filiżanki do kawy i herbaty o poj. 0,2 l, kubki o poj. min. 0,28 l, flaczarki/ barszczówki o poj. min. 0,30 ml,
* szklane, niewyszczerbione, o smukłej linii kieliszki do wódki, wina, szampana, koniaku oraz szklanki do soków i napojów,
* zestawy restauracyjne sztućcy, wykonane ze stali nierdzewnej.
* bawełnianymi, jednokolorowymi, obrusami na stoły o minimalnych wymiarach 80x180 cm w ilości minimium 100 sztuk,

**PRZYKŁADOWE ZESTAWY DO WYCENY**

|  |  |
| --- | --- |
| **MENU** | Gramatura lub objętość na osobę po ugotowaniu, upieczeniu, usmażeniu - gramatura w stanie gotowym |
| **Śniadania – zestaw 1** | |
| Szynka wieprzowa i drobiowa, salami, kiełbasa, | 50g |
| Ser ementaler i gouda, topiony | 50g |
| Ser biały | 50g |
| Warzywa świeże (np. ogórek, pomidor, papryka) | 50g |
| Ogórek kiszony | 50g |
| Masło | 20g |
| Dżem, powidło | 20g |
| Parówki lub kiełbasa na gorąco | 120g |
| Naleśniki z dżemem lub serem | 100g |
| Chleb | 70g |
| Woda gazowana/niegazowana, sok owocowy tłoczony -100% soku, różne smaki, w tym: jabłkowy, pomarańczowy. | 200ml |
| herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa. | 200ml |
| kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml | 200ml |
| **Śniadanie – zestaw 2** | |
| Szynka wieprzowa i drobiowa, salami, kiełbasa, pasztet domowy, pasztetowa | 50g |
| Ser ementaler i gouda, topiony | 50g |
| Ser biały | 50g |
| Warzywa świeże (np. ogórek, pomidor, papryka) | 50g |
| Ogórek kiszony | 50g |
| Masło, | 10g |
| Dżem, powidło, | 20g |
| Parówki lub kiełbasa na gorąco | 60g |
| Naleśniki z dżemem lub serem, racuchy z jabłkiem | 100g |
| Żurek domowy z jajkiem | 200ml |
| Chleb | 70g |
| Woda gazowana/niegazowana, sok owocowy tłoczony -100% soku, różne smaki, w tym: jabłkowy, pomarańczowy. | 200ml |
| herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa. | 200ml |
| kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml | 200ml |
| **Obiad – zestaw 1** | |
| Zupa podana dla każdego gościa w talerzu głębokim.  Do wyboru jedna zupa: np. rosół z kury, krem z brokuł z migdałami lub własnymi grzankami, barszcz zabielany, żurek swojski, krem czosnkowy z własnymi grzankami, krem z jarzyn, krupnik na żeberku, ogórkowa, pieczarkowa | 300ml |
| Drugie danie serwowane na talerzu:  - filet drobiowy, kotlet schabowy, kotlet mielony, pulpety wieprzowe w sosie własnym, filet z ryby lub danie wegetariańskie1  - surówka (uwzględnić sezonowe warzywa)  - ziemniaki puree, kasza  - kompot  Wykonawca w zależności od potrawy będzie dobierał sosy. | 200g  100g  150g  200ml |
|  | |
| **Obiad - zestaw 2** | |
| Zupa podana w wazach.  Do wyboru jedna zupa: np. rosół z kury, krem z brokuł z migdałami lub własnymi grzankami, barszcz zabielany, żurek swojski, krem czosnkowy z własnymi grzankami, krem z jarzyn, krupnik na żeberku, ogórkowa, pieczarkowa | 300ml |
| Drugie dane serwowane na półmiskach.  - filet drobiowy w cieście, rolada drobiowa, kotlet schabowy, pieczeń wieprzowa, kotlet mielony, pulpety wieprzowe w sosie własnym ,filet z ryby lub danie wegetariańskie1– dwa rodzaje do wyboru  - ziemniaki puree, ziemniaki opiekane, kasza, ryż, kluski śląskie, kopytka – dwa rodzaje do wybory  - surówka: kapusta zasmażana, surówka z marchewki, surówka z białej kapusty, surówka z czerwonej kapusty, surówka z kapusty pekińskiej, buraczki czerwone – 2 rodzaje do wyboru  -kompot  Wykonawca w zależności od potrawy będzie dobierał sosy. | 300g  150g  100g  200ml |
| deser: ciasto domowe sernik, szarlotka, piernik, marchewkowe, ucierane – jedno do wyboru | 100g |
| herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa. | 200ml |
| kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml | 200ml |
| cukier brązowy lub biały  cytryna | 3g  10g |
|  | |
| **Obiad – zestaw 3** | |
| Przystawka: śledź w oleju, roladka z cukinii, łosoś na grzance, babeczka faszerowana serem i łososiem | 200g |
| Zupa podana w wazach.  Do wyboru jedna zupa: np. rosół z kury, krem z brokuł z migdałami lub własnymi grzankami, barszcz zabielany, żurek swojski, krem czosnkowy z własnymi grzankami, krem z jarzyn, krupnik na żeberku, ogórkowa, pieczarkowa. | 300ml |
| Drugie dane serwowane na półmiskach.  - filet drobiowy w cieście, rolada drobiowa, kotlet schabowy, pieczeń wieprzowa, kotlet mielony, pulpety wieprzowe w sosie własnym, ,kotlet szlachecki, rolada z boczkiem, żurawiną i oscypkiem, rolada śląska, rolada panierowana, filet z ryby lub danie wegetariańskie1– trzy rodzaje do wyboru  - ziemniaki puree, ziemniaki opiekane, kasza, ryż, kluski śląskie, kopytka – dwa rodzaje do wybory  - surówka: kapusta zasmażana, surówka z marchewki, surówka z białej kapusty, surówka z czerwonej kapusty, surówka z kapusty pekińskiej, buraczki czerwone – 2 rodzaje do wyboru  - kompot  Wykonawca w zależności od potrawy będzie dobierał sosy. | 300g  200g  150g  200ml |
| deser: ciasto domowe sernik, szarlotka, piernik, marchewkowe, ucierane – jedno do wyboru, świeże owoce, różne rodzaje kruchych ciasteczek | 150g |
| herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa. | 200ml |
| kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml | 200ml |
| cukier brązowy lub biały  cytryna | 3g  10g |
|  | |
| **Kolacja – zestaw 1** | |
| Zimna płyta: chleb, masło, smalec, ogórki kiszone i konserwowe, świeże warzywa (np. pomidor, ogórek) | 100g |
| wędliny: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, mięsa pieczone, polędwica , salami, kiełbasa krakowska sucha, filet drobiowy – do wyboru 2 rodzaje | 50g |
| sery twarde typu gouda, salami, ementaler, ser biały i topiony | 50g |
| Sałatki jarzynowa, sos tatarski, z szynką i serem | 100g |
| herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa | 200ml |
| woda mineralna, nie gazowana i gazowana, woda z cytryną | 200ml |
| cukier brązowy lub biały  cytryna | 3g  10g |
|  | |
| **Kolacja – zestaw 2** | |
| Zimna płyta: chleb, masło, smalec, ogórki kiszone i konserwowe, świeże warzywa (np. pomidor, ogórek) | 100g |
| świeże warzywa (np. pomidor, ogórek) | 50g |
| wędliny: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, mięsa pieczone, polędwica , salami, kiełbasa krakowska sucha, filet drobiowy – do wyboru 2 rodzaje (jakie rodzaje i ile do wyboru) | 50g |
| sery twarde typu gouda, salami, ementaler ser biały i topiony | 50g |
| Sałatki jarzynowa, sos tatarski, z szynką i serem | 100g |
| Przystawki roladki naleśnikowe i mięsne | 100g |
| Jedno danie gorące do wyboru: zupa gulaszowa, bigos, kiełbasa na gorąco, żurek z jajkiem i kiełbasą | 200ml |
| woda mineralna, nie gazowana i gazowana, woda z cytryną | 200ml |
| herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa. | 200ml |
| kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml | 200ml |
| cukier brązowy lub biały  cytryna | 3g  10g |
|  |  |
| **Kolacja – zestaw 3** | |
| Zimna płyta: chleb, masło, smalec, ogórki kiszone i konserwowe, świeże warzywa (np. pomidor, ogórek) | 150g |
| wędliny: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, mięsa pieczone, polędwica , salami, kiełbasa krakowska sucha, filet drobiowy – do wyboru 2 rodzaje | 80g |
| sery twarde typu gouda, salami, ementaler ser biały i topiony | 80g |
| Sałatki jarzynowa, sos tatarski, z szynką i serem, z brokułem, grecka | 150g |
| Przystawki roladki naleśnikowe mięsne i galaretki, babeczki | 200g |
| Dwa dania gorące do wyboru: zupa gulaszowa, bigos, kiełbasa na gorąco, żurek z jajkiem i kiełbasą, barszcz z krokietem, gołąbki w sosie, żeberka w sosie | 200ml |
| woda mineralna, nie gazowana i gazowana, woda z cytryną | 200ml |
| sok owocowy tłoczony -100% soku, różne smaki, w tym: jabłkowy, pomarańczowy. | 200ml |
| herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa. | 200ml |
| kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml | 200ml |
| cukier brązowy lub biały  cytryna | 3g  10g |
|  | |
| **Przerwa kawowa – zestaw 1** | |
| woda mineralna, nie gazowana i gazowana, woda z cytryną | 200ml |
| sok owocowy tłoczony -100% soku, różne smaki, w tym: jabłkowy, pomarańczowy. | 200ml |
| herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa. | 200ml |
| kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml | 200ml |
| cukier brązowy lub biały  cytryna | 3g  10g |
| różne rodzaje kruchych ciasteczek | 100g |
| **Przerwa kawowa – zestaw 2** | |
| woda mineralna, nie gazowana i gazowana, woda z cytryną | 200ml |
| sok owocowy tłoczony -100% soku, różne smaki, w tym: jabłkowy, pomarańczowy. | 200ml |
| herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa. | 200ml |
| kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml | 200ml |
| cukier brązowy lub biały  cytryna | 3g  10g |
| różne rodzaje kruchych ciasteczek | 100g |
| ciasto domowe piernik, marchewkowe, ucierane | 100g |
|  | |
| **Przerwa kawowa – zestaw 3** | |
| woda mineralna, nie gazowana i gazowana, woda z cytryną | Bez ograniczeń |
| sok owocowy tłoczony -100% soku, różne smaki, w tym: jabłkowy, pomarańczowy. | Bez ograniczeń |
| herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa. | Bez ograniczeń |
| kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml | Bez ograniczeń |
| cukier brązowy lub biały  cytryna | 3g  10g |
| ciasto domowe sernik, szarlotka, piernik, marchewkowe, ucierane i ciasteczka, świeże owoce | 300g |
|  | |

1. W ramach dań wegetariańskich Wykonawca przygotowuje np. kotlety z jajek, kotlety z warzyw, pasty (tzn. makarony z sosami wegetariańskimi), zapiekanki warzywne, warzywa faszerowane itp.