



Załącznik nr 5 do SIWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

Usługa cateringowa na konferencję podsumowującą projekt „Edukacja cyfrowa w Gimnazjum nr 2 i Szkole Podstawowej nr 10 w Mikołowie” w ramach programu POWERSE - Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój - projekt "Mobilność kadry edukacji szkolnej".

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa i serwowanie posiłków w konferencji w Szkole Podstawowej nr 10 w Mikołowie dniu 25.05.2018r.

Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i obsługę konferencji dla 60 osób w dniu.

Maksymalnie 60 osób (nie mniej niż 50). Ostateczna ilość osób zostanie podana na 5 dni przed planowaną imprezą.

Termin i miejsce wykonania zamówienia:

W dniu 25.05.2018 (piątek) od godziny 11.15 do 14.00 – ul. Krakowska 30, Mikołów

1. Wykonawca gwarantuje, że dostarczane produkty spełniają wymagania określone w obowiązujących w tym zakresie przepisach prawa, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz wydanymi na jej podstawie aktualnymi przepisami wykonawczymi oraz zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996r w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów.
2. Wykonawca zapewni właściwą jakość przygotowywanych posiłków z uwzględnieniem wymogów ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz przepisów ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
3. Wykonawca zobowiązany jest przez czas realizacji niniejszej umowy posiadać decyzję właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania w nim posiłków w zbiorowym żywieniu. Brak tej decyzji, zdezaktualizowanie bądź jakiegokolwiek ograniczenia w wykonywaniu zbiorowego żywienia wydane przez właściwego inspektora sanitarnego stanowią podstawę do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym z winy wykonawcy.
4. Wykonawca zapewnia ceramiczną zastawę stołową, białe obrusy, niezbędne sztućce w odpowiedniej ilości, serwetki papierowe w odpowiedniej ilości, obsługę kelnerską w trakcie spotkania.
5. Wykonawca posiada samochód przystosowany do prawidłowego transportu żywności/posiłków.
6. Wykonawca posiada odpowiednie naczynia przeznaczone do przewozu przygotowanych posiłków.
7. Wykonawca dysponuje zatrudnionym personelem, który w ciągu ostatnich 6 miesięcy przed upływem składania ofert zaangażowany był w co najmniej jedną usługę, której przedmiotem zamówienia była/jest obsługa imprezy dla grupy minimum 50 osób.

Posiłki będą dostarczone w czasie odpowiednim przed rozpoczęciem spotkania. Wykonawca będzie zobowiązany do kontaktu w tej sprawie z osobami upoważnionymi w danej placówce. W dniu 25.05.2018 planuje się rozpoczęcie spotkania od godziny 11.15 do 14.00

Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.

Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) .

W tym celu wykonawca zapewnia, że posiłki będą przewożone w odpowiednich pojemnikach do tego przygotowanych, odpowiednio zapakowane.





Do obowiązków Wykonawcy należy także niezwłoczny po zakończeniu spotkania odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.

Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.

Wysokość wynagrodzenia wykonawcy płatna będzie na podstawie wystawionej faktury/rachunku oraz podpisanego bez uwag protokołu odbioru za łączną ilość zgłoszonych do udziału w imprezach osób (nie mniej niż 50).

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP, a także powszechnie obowiązującymi normami prawa, a w szczególności zgodnie z ustawą z 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisach wykonawczych.

Wykonawca zobowiązany będzie do nieodpłatnego przechowywania próbek odpowiedniej gramatury dla celów badań przez Państwową Stację Sanitarną, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Wymagane menu:

- Kanapki koktajlowe w formie przystawek do wyboru (mix: chleb pszenny, razowy, masło, ser, szynka, salami, pomidor, ogórek) – waga netto min. 45g, – min. 3 kanapki/osoba
- Ciasto drożdżowe: 2 porcje/osoba (jedna porcja z serem/ makiem druga porcja z owocami)
- Owoce: pokrojony ananas, truskawki 250 g, winogrona 0,5 kg/ na 10 osób,
- do picia: sok 100% - min. 250 ml na osobę

Kawa rozpuszczalna, herbata czarna, śmietanka do kawy, cytryna, cukier dostępne bez ograniczeń dla gości.

Wykonawca po zrealizowaniu usługi przedstawi Zamawiającemu:
fakturę/rachunek za wykonaną usługę,
protokół odbioru wykonanej usługi – obowiązek stworzenia protokołu spoczywa na wykonawcy.

Wszystkie obowiązki i czynności wynikające z umowy Wykonawca zapewni na swój koszt i w swoim zakresie;

Zamawiający będzie regulował należność w terminie do 30 dni po zrealizowaniu przez wykonawcę usługi i przedstawieniu dokumentów jak wyżej.

