

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **Kompleksowa usługa cateringowa na potrzeby Centrum Integracji Społecznej w tym organizacja Ogniska Integracyjnego, spotkania wigilijnego dla uczestników Centrum Integracji Społecznej w Mikołowie, w tym dla uczestników/uczestniczek projektu oraz konferencji w ramach projektu „Nowe horyzonty aktywnej integracji w środowisku lokalnym – animacja, edukacja, aktywizacja na rzecz zmniejszenia wykluczenia społecznego” – edycja 2018” współfinansowanego ze środków Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej**

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 zbiorowymżywieniu. 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 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 Sanitarно- 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.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część nr 1 zamówienia - Kompleksowa usługa cateringowa Ogniska Integracyjnego na potrzeby Centrum Integracji Społecznej, w tym w ramach projektu „Nowe horyzonty aktywnej integracji w środowisku lokalnym – animacja, edukacja, aktywizacja na rzecz zmniejszenia wykluczenia społecznego” – edycja 2018”

Zaplanowana usługa obejmuje:

termin realizacji zamówienia – **między 25 czerwca 2018 r. - 29 czerwca 2018 r.**

Wykonawca o dokładnym terminie jednodniowego ogniska zostanie poinformowany przez Zamawiającego na 5 dni przed planowanym terminem wydarzenia.

- a) wydanie nie mniej niż 90 nie więcej niż 100 porcji posiłku,
- b) 1 porcja powinna się składać z 1 szt. kiełbasy o wadze nie mniejszych niż 95 gram, 1 bułki o wadze nie mniejszej niż 80 gram, 1 porcji ketchupu minimum 15 ml, 1 porcji musztardy minimum 15 ml, grochówka nie mniej niż 0,5 l, 0,5 l. wody mineralnej niegazowanej, 0,5 l napoju niegazowanego (sok owocowy- zawartość soku z owoców min. 75%),
- c) zapewnienie jednorazowych talerzyków, miseczek, sztućców (widelce, noże, łyżki), kubeczków oraz serwetek (ok. 120 kompletów),
- d) zapewnienia transportu posiłku oraz sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia na miejsce ogniska (**ul. Krawczyka 21, Mikołów**),

Część nr 2 zamówienia - usługa cateringowa spotkania wigilijnego na potrzeby Centrum Integracji Społecznej.

Zaplanowana usługa obejmuje:

- zapewnienia transportu posiłku na miejsce spotkania wigilijnego (**Miejski Dom Kultury w Mikołowie, ul. Rynek 19**).
- przygotowanie, dostarczenie i serwowanie w czasie trwania spotkania wigilijnego posiłków w formie ciepłego obiadu dla nie mniej niż 50, nie więcej niż 60 osób, wg następującego menu dla 1 osoby:
 - barszcz z uszkami (350ml),
 - karp smażony (150g),
 - kapusta z grzybami (250g),
 - ziemniaki z wody, posypane koperkiem (200g),
 - pierogi z kapustą i grzybami (200g),
 - kompot z suszonych owoców (250ml),
 - makówki (250g),
 - ciasto, 2 rodzaje: (każdego po 175g),
 - kawa, herbata – 150ml, cukier, cytryna, mleczko do kawy,
 - woda mineralna gazowana lub niegazowana – 0,25L,
 - soki owocowe (zawartość soku z owoców min. 75%)– 0,25L.



- zapewnienie ceramicznej zastawy stołowej, sztućców, świątecznego wystroju sali tj.: na stołach białe obrusy, świece wraz ze stroikiem świątecznym, z siankiem, odpowiednią oprawę muzyczną i obsługę kelnerską w trakcie spotkania,
- wydanie posiłków we własnych naczyniach oraz zabezpieczenie każdorazowo odpowiedniej ilości sztućców, w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania umowy.

termin realizacji przypada na – 13 grudnia 2018 r.

Część nr 3 zamówienia - usługa cateringowa konferencji w ramach projektu „Nowe horyzonty aktywnej integracji w środowisku lokalnym – animacja, edukacja, aktywizacja na rzecz zmniejszenia wykluczenia społecznego” – edycja 2018” - Miejski Dom Kultury w Mikołowie, ul. Rynek 19

zaplanowana usługa obejmuje:

- zapewnienie poczęstunku dla nie mniej niż 80 nie więcej niż 100 uczestnikom konferencji, wg opisu poniżej;

serwis kawowy:

- herbatę: w tym cukier, cytryna- min. 200 ml/osoba
- kawę: w tym mleczko, śmietanka w płynie, cukier- min. 200 ml/ osoba
- ciasto- min. 180g/osoba
- woda mineralna gazowana lub niegazowana- min. 200 ml/osoba,
- sok owocowy (zawartość soku z owoców min. 75%), - min. 200ml/osoba

Kanapki koktajlowe:

- w formie przystawek do wyboru (mix: chleb pszenny, razowy, masło, ser, szynka, salami, łosoś wędzony, jajko, warzywa i owoce) – waga netto min. 45g, – min. 2 kanapki/osoba

- b) zapewnienie obsługi kelnerskiej w trakcie imprezy
- c) wydanie posiłków we własnych naczyniach oraz zabezpieczenie każdorazowo odpowiedniej ilości sztućców, w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania umowy.
- d) zapewnienia transportu posiłku na miejsce konferencji (**Miejski Dom Kultury w Mikołowie, ul. Rynek 19**).

termin realizacji przypada – 28 września 2018 r.

