



DYREKTOR
URZĘDU STATYSTYCZNEGO
we Wrocławiu

dr Małgorzata Wojtkowiak-Jakacka

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
znak sprawy: WRO-WA.2720.153.2019,
stanie się załącznikiem nr 1 do umowy

Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

I. Przedmiot zamówienia

Świadczenie usług cateringowych podczas trzech trzydniowych szkoleń pn. „Analiza danych i programowanie w środowisku R” w ramach realizacji projektu unijnego współfinansowanego przez Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego, Oś priorytetowa: POPC II oś „E- administracja i otwarty rząd” Działanie: 2.3 Cyfrowa dostępność i użyteczność informacji sektora publicznego pn. „Otwarte dane – dostęp, standard, edukacja”.

II. Wymagania stawiane Wykonawcy

1. Usługi cateringowe będą realizowane na podstawie zleceń przekazywanych przez Zamawiającego odrębnie dla każdego szkolenia, z uwzględnieniem jego terminu oraz liczby uczestników i liczby określonych typów posiłków.
2. Świadczenie usług cateringowych dla uczestników siedmiu trzydniowych szkoleń pn. „Analiza danych w środowisku R” wg. następującego klucza:

Szacunkowa liczba posiłków do dostarczenia:	Częstotliwość posiłków na 1 turę szkolenia	Ilość posiłków 1 – 3 tura szkolenia	Łączna ilość posiłków
Obiad:	3 razy	48	144
Przerwy kawowe:	6 razy *	96	288

Uwaga:

* przerwy kawowe 2 x dziennie w każdym dniu szkolenia (dotyczy każdej tury szkolenia)

3. Liczba posiłków określona powyżej jest szacunkowa co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia i nie mogą być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub podstawą odmowy wykonania zamówienia.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie wynikało z faktycznej liczby uczestników szkolenia oraz dostarczonych posiłków i będzie wyliczane po zakończeniu każdej tury trzydniowego szkolenia, odpowiednio do liczby posiłków dostarczonych na każdą turę trzydniowego szkolenia.
5. Posiłki należy dowieźć i serwować w **Głównym Urzędzie Statystycznym, Al. Niepodległości 208, 00-925 Warszawa**, w udostępnionym na tę okoliczność pomieszczeniu.
6. Wszelki transport półproduktów lub całych dań powinien się odbywać z użyciem pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
7. Wykonawca odpowiada za transport posiłków oraz podanie ich zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
8. Półprodukty oraz obiady dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:
 - 1) termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
 - 2) termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji i zapewniają dostarczenie na sale poszczególnych części posiłków.



9. Poszczególne tury szkolenia, w trakcie których posiłki będą wydawane, przypadają na następujące terminy:
 - 1) 1 tura szkolenia – w okresie od 15.07.2019 r. do 17.07.2019 r.;
 - 2) 2 tura szkolenia – w okresie od 24.07.2019 r. do 26.07.2019 r.;
 - 3) 3 tura szkolenia – w okresie od 02.12.2019 r. do 04.12.2019 r.
10. Godziny wydawania posiłków zostaną obopólnie ustalone z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.
11. Wykonawca powinien dostarczyć i rozlokować posiłki na co najmniej 15 minut przed rozpoczęciem ich wydawania.
12. Wykonawca będzie serwować dania kuchni domowej.

III. Klauzula społeczna

W ramach **realizacji klauzuli społecznej** Wymagane jest uwzględnienie w posiłkach uwarunkowań zdrowotnych oraz aspektów kulturowych i religijnych (dania bezglutenowe, wegetariańskie, koszerne), zgłoszonych przez Zamawiającego w zleceniu.

IV. Przykładowe – standardowe menu:

- 1) **Obiad, składający się z dwóch dań:**
 - zupa, np.: jarzynowa, zacierkowa, pomidorowa (250ml);
 - drugie danie składające się z minimum 3 składników (400g):
 - ziemniaki, ryż, kasza, makaron – do wyboru (150g);
 - mięso (z wyłączeniem mięsa mielonego) lub ryba lub danie wegetariańskie (150g);
 - surówka (100g);
 - napoje do wyboru – sok, kompot (250ml);
 - woda mineralna butelkowana (250ml);
 - herbata (czarna, zielona, owocowa – w saszetkach (1,5-2g);
 - deser (ciasto, drożdżówka lub kruche ciastka (100g);
 - owoce np. jabłka, banany, mandarynki, pomarańcze (100g);
- 2) **Przerwy kawowe:**
 - herbata (czarna, zielona, owocowa – w saszetkach (1,5-2g) /kawa (250ml);
 - ciastka kruche, 3 rodzaje (50g), ciasto: np. sernik, jabłecznik (75g);
 - cukier, śmietanka do kawy, cytryna w plastrach.

V. Dodatkowe wymagania dla serwowanych posiłków

- 1) Podczas każdego posiłku, należy zapewnić wrzątek w ilości dostosowanej do liczby obsługiwanych osób (w co najmniej dwóch warnikach).
- 2) Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej oraz są wielkościami minimalnymi w porcjach na osobę.
- 3) Gramatura wkładu mięsnego/rybnego nie uwzględnia panierki, sosów oraz innych dodatków.
- 4) Wykonawca powinien uwzględniać różnorodność serwowanych dań w granicach dopuszczalnego przez Zamawiającego menu, zmienność sezonową dostępnych półproduktów.
- 5) Wymagane jest zapewnienie świeżych produktów, przyrządzonych w dniu świadczenia usługi oraz zapewnienie odpowiedniej ilości serwetek papierowych.
- 6) Żywieniu może podlegać grupa osób będących na diecie ogólnej lub jarskiej. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków objętych dietą w wymaganej ilości. Informację na temat ilości osób korzystającej z takich diet Zamawiający przekaże najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem określonej tury szkolenia.
- 7) Wykonawca zapewni na stołach obrusy z materiału tekstylnego (czyste na każdy dzień) oraz dostarczy zastawę, sztućce i zestaw przypraw (co najmniej sól i pieprz) na każdy posiłek uwzględniając 30% zapas elementów zastawy w stosunku do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń.
- 8) Niedopuszczalnym jest stosowanie zastawy i sztućców jednorazowego użytku, natomiast ta która będzie użyta do świadczenia usługi musi być czysta i nieuszkodzona.
- 9) Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie.



- 10) Obiady powinny być wyporcjowane na miejscu i podane w porcjach na osobę, w przypadku śniadań, kolacji i przerw kawowych dopuszcza się formę bufetu.
- 11) Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
- 12) Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w liczbie osób gwarantującej sprawną obsługę gastronomiczną całego wydarzenia. Osoby te muszą być jednolicie i schludnie ubrane.
- 13) Bezpośrednio po zakończeniu konsumpcji każdego z posiłków, Wykonawca jest zobowiązany do sprzątnięcia pomieszczenia stołówki (stoły, podłoga) i usunięcia wszystkich odpadków do własnych worków, które należy wywieźć z budynku.
- 14) Usługi cateringowe należy świadczyć wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych i przestrzegać przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171 poz. 1225 ze zm.).
- 15) Wykonawca będzie na bieżąco informował Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji zamówienia.
- 16) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli wszystkich aspektów zleconej usługi na każdym etapie jej świadczenia, w tym prawo wglądu do atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane przez Wykonawcę w procesie przygotowywania i transportu posiłków.

