Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
znak sprawy: WRO-WA.2720.213.2018,
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 trzech 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 tura szkolenia	Ilość posiłków 2 tura szkolenia	Ilość posiłków 3 tura szkolenia	Łączna ilość posiłków
Śniadanie:	3 razy	57	54	54	165
Obiad:	3 razy	57	54	54	165
Kolacja:	2 razy *	38	36	36	110
Przerwy kawowe:	5 razy **	95	90	90	275

Uwaga:
* ***ostatni dzień szkolenia bez kolacji (dotyczy każdej tury szkolenia)***
** ***przerwy kawowe 2 x dziennie przez 1 i 2 dzień szkolenia, w 3 dniu 1 x dziennie (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 wypłacane po zakończeniu każdej tury trzydniowego szkolenia, odpowiednio do liczby posiłków dostarczonych na każdą turę trzydniowego szkolenia.
5. Posiłki należy dowieźć i serwować w Centrum Informatyki Statystycznej – Zakład w Radomiu, ul. Planty 39/45, Radom, 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 29.10.2018 r. do 31.10.2018 r.;
   2) 2 tura szkolenia – w okresie od 03.12.2018 r. do 05.12.2018 r.;
   3) 3 tura szkolenia – w okresie od 10.12.2018 r. do 12.12.2018 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) **Śniadanie w formie bufetu**:
- danie gorące (150g) – np. jajecznica lub jajka sadzone (2 szt./os.), parówki na gorąco z wody;
- wędlina (50g);
- sery różne: biały, żółty, topiony (50g);
- płatki śniadaniowe (50g) + mleko w dzbanku;
- warzywa sezonowe: np. pomidor, ogórek (120g);
- pieczywo różne, 3 rodzaje: bułki, chleb pszenny, chleb ciemny (150g);
- masło (15g);
- woda mineralna butelkowana lub sok (250ml) – do wyboru;
- herbata (czarna, zielona, owocowa – w saszetkach (1,5-2g) /kawa (250ml);
- dodatki (cukier, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy, miód porcjowany, dżem porcjowany, musztarda, ketchup);

2) **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);

3) **Kolacja w formie bufetu**:
- danie gorące: np. pierogi, naleśniki (150g);
- wędlina, mięso pieczone, pasztet (50g);
- sałatka: np. grecka, gyros, jarzynowa (150g);
- pieczywo różne, 3 rodzaje: bułki, chleb pszenny, chleb ciemny (150g);
- masło (15g);

- woda mineralna butelkowana lub sok (250ml) – do wyboru;
- herbata (czarna, zielona, owocowa – w saszetkach (1,5-2g) /kawa (250ml);
- dodatki (cukier, śmietanka do kawy, cytryna w plastrach, miód porcjowany, dżem porcjowany, musztarda, ketchup);

4) **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 przekażę 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.
17) Wykonawca powinien przewidzieć możliwość zamiany obiadu w ostatnim dniu szkolenia na suchy prowiant:
    - woda mineralna butelkowana (250ml);
    - owoc np. jabłka, banany, mandarynki, pomarańcze (100g);
    - 2 x kanapki (1 x z serem żółtym, 1 x z wędliną).