

Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

Wymagania ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach polegające na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków (zestawów), zgodnie z poniższym opisem przedmiotu zamówienia.
2. Miejsca wykonania usługi:
 - 1) siedziba Muzeum Śląskiego w Katowicach, ul. T. Dobrowolskiego 1, Katowice;
 - 2) stanowisko badań archeologicznych Zamawiającego w Samborowicach, 40-475 Samborowice, woj. śląskie.Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lokalizacji wykonania usługi cateringowej do wybranych wydarzeń w promieniu 20 km od ww. siedziby Zamawiającego. Wynajęcie miejsca świadczenia usługi i pokrycie kosztów z tym związanych leży po stronie Zamawiającego.
3. Charakter obsługiwanych wydarzeń: wernisaże, spotkania, bankiety, koncerty oraz konferencje organizowane przez Zamawiającego.
4. Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem na obsługę danego wydarzenia odbywającego się we wskazanej lokalizacji i we wskazanym terminie. Zlecenie dla Wykonawcy zostanie przygotowane każdorazowo pisemnie i będzie zawierało informacje niezbędne do jego realizacji zgodnie ze wzorem zawartym w Załączniku nr 1 do umowy, zwane dalej „Zleceniem”. Zlecenie może obejmować dowolną ilość kategorii (wariantów) niezbędnych do organizacji całości wydarzenia. Zlecenie zostanie dostarczone do Wykonawcy pocztą elektroniczną (skan dokumentu podpisany przez kierownika Zamawiającego) na minimum 2 dni robocze przed realizacją usługi, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za zgodą Wykonawcy. Za moment doręczenia uznaje się moment przesłania wiadomości e-mail przez Zamawiającego.
5. Obsługa cateringowa danego wydarzenia będzie obejmowała przygotowanie poczęstunku na podstawie Menu podanego w niniejszym OPZ oraz na podstawie pozostałych napoi i posiłków wskazanych w 7 kategoriach, o których mowa w ust. 11 niniejszego OPZ, z których Zamawiający każdorazowo będzie wybierał dania i napoje. Menu, o którym mowa w zdaniu poprzednim, zostało podzielone na grupy zawierające poszczególne rodzaje posiłków zgodnie z podziałem w ust. 16 OPZ.
6. Zamawiający zastrzega, że następujące po sobie propozycje menu w zakresie obsługi trzech kolejnych wydarzeń w tej samej kategorii muszą się różnić - Wykonawca nie może serwować takich samych dań. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia proponowanych zmian w menu na min. 1 dzień przed dniem realizacji Zlecenia.
7. Zamawiający zastrzega możliwość złożenia Zlecenia zawierającego do 60% dań przygotowanych według specjalnych wskazówek dietetycznych, uwzględniających wymagania diet: bezglutenowej, w pełni wegańskiej (w tym z wykorzystaniem tłuszczów roślinnych, bez podpuszczki), wykonanych dla osób z alergiami pokarmowymi (ściśle według wskazówek ujętych w Zleceniu).
8. Usługa będzie realizowana w 7 wariantach (kategoriach), zgodnie z charakterem wydarzenia, którego dotyczy. Zamawiający zastrzega sobie prawo łączenia kilku kategorii celem obsługi jednego wydarzenia.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do powiększenia lub pomniejszenia danej kategorii o posiłki ze wskazanej grupy/wskazanych grup rodzajów dań (z posiłków ujętych w Menu).

Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie odpowiednio powiększone lub pomniejszone o kwotę stanowiącą cenę danej grupy posiłków - na podstawie cen brutto za przygotowania posiłku na jedną osobę według grup rodzajowych posiłków, wskazanych przez Wykonawcę w Cenniku usług składanym przed zawarciem umowy.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do powiększenia lub pomniejszenia ilości osób korzystających z posiłku w danej kategorii. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu świadczenia usługi cateringowej w ramach danego Zlecenia zostanie obliczone jako: iloczyn cen jednostkowych brutto za osobę dla poszczególnych kategorii posiłków, o których mowa w „Cenniku usług” (Tabela 1, kolumna 3) i ilości uczestników wydarzenia/zestawów wskazanych przez Zamawiającego w Zleceniu.

Warianty (kategorie) realizowania usługi cateringowej

11. Usługę cateringową należy realizować według następujących kategorii:

1) „Kategoria A - Wernisaż 1” (8 wydarzeń x 50 osób)

W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:

a) napoje zimne:

- o wino: białe i /lub różowe, lekkie, lekko musujące, wytrawne typu prosecco/cava/szampan lub/i wino czerwone, wytrawne lub/i wino białe, wytrawne, 150 ml/os.,
- o woda: gazowana i niegazowana, 100 ml/osobę,
- o soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 100 ml/osobę;

b) napoje gorące:

- o kawa świeżo parzona, 90 ml/osobę,
- o herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/dwie osoby,
- o dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% i/lub mleko 3,2% - 50 ml/kawę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/herbatę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50 oraz słodzik w ilości proporcjonalnej, do ilości kawy i herbaty; roślinny napój wegański typu: sojowy, owsiany, kokosowy itp. 50 ml/kawę;

c) bufet zimny:

- o świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę,
- o ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 3 szt./osobę, ok. 120g/osobę,
- o Przekąski koktajlowe słone i słodkie, min. 3 rodzaje, 3 szt. na osobę, ok. 100g/osobę;

2) „Kategoria B - Wernisaż 2” (5 wydarzeń x 50 osób)

W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:

napoje zimne:

- o wino: białe i /lub różowe, lekkie, lekko musujące, wytrawne typu prosecco/cava/szampan lub/i wino czerwone, wytrawne lub/i wino białe, wytrawne, 150 ml/os.,
- o woda: gazowana i niegazowana, 100 ml/osobę,
- o soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 100 ml/osobę;

3) „Kategoria C - Wernisaż 3” (1 wydarzenie x 300 osób)

W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:

a) napoje zimne:

- o wino: białe i /lub różowe, lekkie, lekko musujące, wytrawne typu prosecco/cava/szampan lub/i wino czerwone, wytrawne lub/i wino białe, wytrawne, 150 ml/os.,
- o woda: gazowana i niegazowana, 100 ml/osobę,
- o soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 100 ml/osobę;

- b) napoje gorące:
 - o kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
 - o herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
 - o dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% i/lub mleko 3,2% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50 oraz słodzik w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania; roślinny napój wegański typu: sojowy owsiany itp. 50 ml/osobę
 - c) bufet ciepły:
 - o zupa (także opcja wege), 300 g/osobę
 - o danie główne mięsne/rybne - min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę,
 - o danie główne wegańskie, min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), 250 g/osobę;
 - d) bufet zimny:
 - o sałatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę,
 - o przekąski zimne i / lub tartinki, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę);
 - e) deser:
 - o deser podawany w pucharku, min. 1 pucharek/osobę (min. 100 g/osobę),
 - o ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę.
- 4) „Kategoria D - Przerwa kawowa” (10 wydarzeń x 50 osób)**
W spotkaniach będzie uczestniczyło od 10 do 100 osób.
W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:
- a) napoje zimne:
 - o woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę,
 - o soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
 - b) napoje gorące:
 - o kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
 - o herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
 - o dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% i/lub mleko 3,2% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50 oraz słodzik w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania; roślinny napój wegański typu: sojowy owsiany itp. 50 ml/osobę;
 - c) bufet zimny:
 - o ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 3 szt./osobę, ok. 120 g/osobę,
- 5) „Kategoria E - Lunch” (5 wydarzeń x 50 osób)**
W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:
- a) napoje zimne:
 - o woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę,
 - o soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 100 ml/osobę;
 - b) napoje gorące:
 - o kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 200 ml/osobę,
 - o herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/dwie osoby,
 - o dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% i/lub mleko 3,2% - 50 ml/kawę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/herbatę),

cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50 oraz słodzik w ilości proporcjonalnej do ilości kawy i herbaty, roślinny napój wegański typu: sojowy owsiany itp. 50 ml/kawę;

- b) bufet ciepły:
- o danie mięsne „jednogarnkowe” - min. 1 propozycja, 300 g/osobę (w tym mięso min. 100 g),
 - o danie wegańskie „jednogarnkowe” - min. 1 propozycja, 250 g/osobę;
- c) bufet zimny:
- o przekąski zimne i / lub tartinki, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę),
 - o sałatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę;
- d) deser:
- o ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę,
 - o świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę.
- 6) „Kategoria F - Zestaw na wynos” (1 x wydarzenie 300 osób x zestaw tj. łącznie 300 szt.)
- o zupa (także opcja wege), 300 g/osobę,
 - o danie główne mięsne/rybne - min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę,
 - o danie główne wegańskie - min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), 250 g/osobę;
 - o woda: gazowana i niegazowana, 500 ml/osobę,
- 7) „Kategoria G - Kanapki” (1 x zestaw 50 szt., tj. łącznie 50 szt.)
- Kanapki należy przygotować w zestawie 50 szt., zgodnie ze specyfikacją:
- o bułka zwykła lub kajzerka, bułka ziarnista - min. 50 g,
 - o masło o zawartości tłuszczu min 82% - 3 g,
 - o zamiennie: wegańskie zamienniki masła - 3 g,
 - o zamiennie: plaster szynki pieczonej wieprzowej/gotowanej, indyk gotowany, kielbasa żywiecka sucha, żółty ser, jajka - 5 g,
 - o zamiennie: liść sałaty lub pokrojony ogórek świeży lub konserwowy, pomidor, rzodkiewka, papryka świeża.
- Kanapki muszą być zapakowane, każda oddzielnie w ekologicznym, biodegradowalnym opakowaniu raz dostarczone do miejsca wskazanego przez Zamawiającego i podane na estetycznych paterach.

Wymagania społeczne dotyczące kawy i herbaty:

12. Zamawiający określa następujące wymagania społeczne związane z realizacją niniejszego zamówienia:

- 1) kawa i herbata serwowane podczas realizacji usługi **muszą w całości pochodzić z produkcji spełniającej standardy Sprawiedliwego Handlu.;**
- 2) kawa oraz herbata pochodzi z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu jeżeli wyprodukowano je z uwzględnieniem następujących standardów:
 - zakazu jakiejkolwiek dyskryminacji w zatrudnieniu, dostępie do świadczeń, szkoleń, awansów itd.,
 - zakazu pracy przymusowej w jakiegokolwiek formie,
 - zakazu pracy dzieci,
 - swobody stowarzyszania się i prowadzenia negocjacji zbiorowych,
 - zapewnienie przejrzystych i zdefiniowanych zasad wynagradzania (wynagrodzenie pracowników jest co najmniej równe minimalnej płacy prawnej lub średniej regionalnej - w zależności od tego, która z nich jest najwyższa),
 - zawierane są formalne pisemne umowy o pracę,
 - ustalone są maksymalne godziny pracy, prawo do dni wolnych oraz zdefiniowane zasad pracy w nadgodzinach, prawo do przerwy w pracy,

- zapewnienie prawa do świadczeń z tytułu macierzyństwa, choroby, emerytury,
 - zapewnienie odpowiednich warunków zakwaterowania pracowników, przestrzeganie bezpieczeństwa i higieny w miejscu pracy (m.in. zapewnienie odpowiednich warunków sanitarnych, środków ochrony w pracy w warunkach niebezpiecznych, opieki medycznej w miejscu pracy);
- 3) Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia w miejscu podawania serwisu kawowego czytelnej informacji na temat wykorzystania kawy i herbaty spełniających standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu wraz z wyeksponowaniem etykiety potwierdzającej spełnienie tych kryteriów;
 - 4) w celu potwierdzenia spełniania wymagań, o których mowa w ust. 1, Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia w trakcie realizacji zamówienia - na żądanie Zamawiającego - dowodów potwierdzających posiadanie przez wykorzystywane przez Wykonawcę kawę i herbatę **etykiety Fairtrade lub innej równoważnej etykiety**,
 - 5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - a) przeprowadzenia kontroli w miejscu świadczenia usługi w celu weryfikacji czy kawa i herbata wykorzystywane w ramach serwisu kawowego są opatrzone etykietą Fairtrade lub inną równoważną etykietą oraz czy Wykonawca spełnił warunki związane z odpowiednim poinformowaniem uczestników wydarzenia o zastosowaniu kawy i herbaty spełniających kryteria Sprawiedliwego Handlu. W tym celu wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przedstawić do wglądu produkty wykorzystywane do przygotowania serwisu kawowego, ich opakowania indywidualne lub zbiorcze,
 - b) zażądania o Wykonawcy przedstawienia dowodów zakupu tych produktów na potrzeby realizacji niniejszego zamówienia, jak również oświadczenia producenta, dostawcy lub sprzedawcy potwierdzające pochodzenie produktów z produkcji spełniającej kryteria o których mowa w ust. 1,
 - 6) W przypadku przeprowadzenia kontroli, jej wyniki zostaną udokumentowane w pisemnym protokole podpisanym przez przedstawiciela wykonawcy oraz przedstawiciela zamawiającego.

Forma podania poczęstunku

13. Zamawiający wymaga zachowywania następującej formy podania poczęstunku:
 - 1) poczęstunki należy przygotować w formie bufetu (typu „szwedzki stół”) lub „w stołach”. Zamawiający uwzględni formę podania w Zleceniu;
 - 2) w przypadku kategorii F - **Zestaw na wynos**, poczęstunek należy dostarczyć w jednorazowych, ekologicznych pojemnikach;
 - 3) wodę gazowaną i niegazowaną należy dostarczyć do Zamawiającego w fabrycznie zamkniętych butelkach oraz podać w dzbankach z przezroczystego szkła, z cytryną, miętą i lodem;
 - 4) w przypadku wybranych wydarzeń wodę gazowaną i niegazowaną należy dostarczyć i podać w fabrycznie zamkniętych butelkach 0,20 l. Zamawiający uwzględni to w Zleceniu;
 - 5) soki należy dostarczyć do Zamawiającego w fabrycznie zamkniętych opakowaniach i podać w oddzielnych dzbankach z przezroczystego szkła, bez lodu lub w przypadku wybranych wydarzeń w zamkniętych butelkach 0,20 l. Zamawiający uwzględni to w Zleceniu;
 - 6) wino należy dostarczyć do Zamawiającego w oryginalnie zamkniętych butelkach o pojemności do 0,75 l;
 - 7) wino powinno być serwowane przez kelnerów w kieliszkach dostosowanych do rodzaju wina i w temperaturze odpowiedniej do rodzaju serwowanego wina;
 - 8) kawę parzoną oraz gorącą wodę do zaparzenia herbaty należy podać w eleganckich termosach lub samowarach;
 - 9) w przypadku wybranych spotkań do 50 osób zastrzega się podawanie kawy z ekspresu ciśnieniowego z kawą mieloną na miejscu. Zamawiający uwzględni to w Zleceniu;

- 10) śmietankę do kawy należy podać w dzbanuszkach, cukier w porcelanowych cukiernicach (nie jednorazowych opakowaniach);
- 11) świeże owoce należy podać na eleganckich talerzach/paterach w całości lub pokrojone w kostkę do nabierania łyżką, lub podane w formie koreczków owocowych;
- 12) ciasteczka, ciasta, tartinki oraz przekąski należy podać ułożone na eleganckich talerzach lub paterach;
- 13) sałatki należy podać porcjowane, w małych koktajlowych pucharkach;
- 14) posiłki w formie dania na ciepło muszą być gorące, gotowe do spożycia, nierozgotowane, dostarczone w pojemnikach termicznych, ze stali nierdzewnej, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne, zapewniających utrzymanie temperatury z podgrzewaczami spełniającymi wymogi ppoż.; wyklucza się stosowanie otwartego ognia, świec w podgrzewaczach;
- 15) dania płynne serwowane na ciepło podane być muszą w kociołku utrzymującym stałe ciepło;
- 16) wymagane są estetyczne, wpisujące się w całość kompozycji opisy potraw umieszczone w pobliżu każdej z nich ze wskazaniem potraw uwzględniających specjalne diety (wegańska, wegetariańska, bezglutenowa, koszerne, itp.);
- 17) Zamawiający zastrzega sobie prawo wymagania opakowań jednorazowych, ekologicznych, biodegradowalnych lub/i rękawiczek jednorazowych.

Wymagania dotyczące infrastruktury cateringowej oraz obsługi

14. Wykonawca zapewni niezbędne do realizacji usługi następujące pozycje infrastruktury cateringowej oraz obsługę wydarzeń zgodnie z poniższymi zasadami:
 - 1) stoły bufetowe przykryte jednolitymi eleganckimi obrusami sięgającymi do podłogi lub ze skirtingami. Obrusy i skirtingi muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone, wykonane z naturalnych materiałów (bawełna, len) w kolorze białym lub ecru, czarnym lub szarym - zgodnie ze Zleceniem Zamawiającego;
 - 2) stoliki koktajlowe do spożywania posiłków, przykryte jak stoły bufetowej powyżej;
 - 3) naczynia, w których podawane są posiłki i inna infrastruktura nie mogą być produktami reklamowymi - nie mogą posiadać logo, tekstów - znaków firmowych reklamowych;
 - 4) naczynia ceramiczne lub porcelanowe (filiżanki, talerze, patery), szklanki z przezroczystego szkła do napoi zimnych oraz sztucce ze stali nierdzewnej lub platerowane. Nie dopuszcza się zastosowania naczyń oraz sztuczków jednorazowego użytku (cała zastawa wyparzona);
 - 5) serwetki papierowe dwuwarstwowe stołowe z atestem PZH lub równoważnym o wymiarach min. ok. 30 x 30 cm, w ilości 2 x liczba osób danego spotkania;
 - 6) dekoracja florystyczna stołów bufetowych wykonana z żywych, świeżych kwiatów;
 - 7) osobny stół na brudne naczynia;
 - 8) przygotowanie i dostarczenie świadczonego poczęstunku wraz z wyposażeniem do miejsca i sali oraz w dniu zgodnym ze Zleceniem, najpóźniej na 60 minut przed rozpoczęciem wydarzenia;
 - 9) w ramach świadczenia usługi: obsługę techniczną, sprzątanie, usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz odbiór pozostałości wraz z wyposażeniem należącym do Wykonawcy doprowadzając miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia. Czas trwania porządkowania miejsca wykonania usługi nie może przekroczyć 1 godziny;
 - 10) wykwalifikowaną obsługę kelnerską, w liczbie dostosowanej do rodzaju wydarzenia i liczby uczestników (min. 1 kelner/kelnerka na każde 25 osób). W uzasadnionych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie możliwość wymagania większej ilości kelnerów, np. w przypadku serwisu podawania napojów z tacy, Kelnerzy i kelnerki muszą wyglądać czysto i schludnie, a ubrania muszą być świeżo wyprane i wyprasowane, a także eleganckie, schludne i estetyczne, spójne stylistycznie, dostosowane do charakteru wydarzeń będących przedmiotem niniejszego zamówienia, wymaga się strojów jednolitych dla wszystkich osób z obsługi: np. bluzka lub koszula oraz ciemne eleganckie spodnie, spódnica w przypadku kobiet, lub fartuch/zapaska kelnerska lub uniform kelnerski oraz eleganckie obuwie czyste

i estetyczne oraz zachowywania się zgodnie z zasadami obsługi kelnerskiej. Nie dopuszcza się leginsów;

- 11) Zamawiający wymaga, aby osoby świadczące obsługę kelnerską, posługiwały się językiem polskim w stopniu komunikatywnym. W przypadku, gdy ww. osoby nie będą posiadały znajomości języka polskiego w stopniu komunikatywnym, na potrzebę obsługi danego wydarzenia, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić we własnym zakresie tłumaczenie;
- 12) sukcesywne sprzątanie stołów i zaplecza w czasie obsługi wydarzenia;
- 13) pojemniki na śmieci i odpady żywieniowe;
- 14) w przypadku serwowania posiłków w ramach kilkudniowego zlecenia po każdym dniu Wykonawca zapewni wymianę zastawy na czyste naczynia, sztućce oraz w razie zabrudzenia obrusy;
- 15) wykonywanie usługi (dotyczy kontaktu z żywnością) przez pracowników posiadających odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych oraz zachowujących wysoki stopień higieny osobistej.

Pozostałe warunki zamówienia

15. Pozostałe warunki zamówienia:

- 1) wszystkie podawane posiłki muszą być gotowe do spożycia, bezwzględnie świeże, pierwszej jakości, przygotowane ze świeżych produktów, spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz mieć estetyczny wygląd. W przypadku stwierdzenia przy odbiorze posiłków braków jakościowych świadczonych usług Zamawiającemu przysługiwac będzie prawo nałożenia kar umownych oraz obniżenia wynagrodzenia bądź odstąpienia od umowy zgodnie z wyborem Zamawiającego na zasadach określonych w umowie;
- 2) podawane posiłki muszą cechować się dużą różnorodnością, tak aby w całym okresie świadczenia usługi zapewnić wiele wariantów serwowanych potraw;
- 3) Wykonawca odpowiada za przygotowanie, podanie oraz dowóz przygotowanych potraw zgodnie z zasadami higieny oraz wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego oraz za przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), w tym dowóz posiłków samochodami wpisanymi do rejestru odpowiedniej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej;
- 4) podawane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej;
- 5) Zamawiający zapewnia w miejscu serwowania posiłków (siedziba Muzeum Śląskiego w Katowicach przy ul. T. Dobrowolskiego 1) dostęp do bieżącej zimnej i ciepłej wody oraz do zasilania elektrycznego, za wyjątkiem usług realizowanych poza lokalizacjami wskazanymi w ust. 2 pkt 2) OPZ.

Menu

16. Zamawiający wymaga podania posiłków sporządzonych zgodnie na podstawie następującego

Menu:

- 1) Wino:
 - a) białe i / lub różowe, lekkie, lekko musujące, wytrawne typu Prosecco,
 - b) czerwone, wytrawne,
 - c) białe, wytrawne;
- 2) Soki:
 - a) pomarańczowy,
 - b) grapefruitowy,
 - c) jabłkowy,
 - d) z czarnej porzeczki,
 - e) ananasowy;

- 3) Owoce:
 - a) jabłka,
 - b) gruszki,
 - c) winogrona,
 - d) pomarańcze,
 - e) mandarynki,
 - f) brzoskwinie,
 - g) nektarynki,
 - h) arbuzy,
 - i) banany,
 - j) truskawki,
 - k) śliwki,
 - l) maliny,
 - m) melony,
 - n) kiwi.

- 4) Przekąski koktajlowe słodkie i sone:
 - a) ciasteczka w czekoladzie lub z czekoladą w środku,
 - b) ciasteczka z orzechami lub z rodzynkami,
 - c) ciasteczka z ziarnami,
 - d) ciasteczka z galaretką lub dżemem,
 - e) ciasteczka francuskie,
 - f) koperty z salami i papryką,
 - g) koperty z bekonem i papryką,
 - h) paszteciki z farszem grzybowym,
 - i) sakiewki z serem pleśniowym, gruszką i orzechem,
 - j) sakiewki ze szpinakiem i serem feta,
 - k) talarki z pumpernikla z twarożkiem i pomidorkiem,
 - l) opiekane pierożki indyjskie wegańskie,
 - m) opiekane różyczki kalafiora w bezglutenowej panierce
 - n) szparagi z bekonem w cieście francuskim.

- 5) Ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone:
 - a) ciastka/rogaliki francuskie,
 - b) babeczki kruche z kremem, czekoladą lub owocami,
 - c) mini pączki z dżemem,
 - d) mini ptysie z bitą śmietaną,
 - e) mini rogaliki nadziewane,
 - f) babeczki z ciasta francuskiego z kremem, czekoladą lub owocami,
 - g) truskawki w czekoladzie białej lub ciemnej,
 - h) małe pierniczki w okresie bożonarodzeniowym.

- 6) Ciasta świeżo pieczone:
 - a) jabłecznik,
 - b) sernik,
 - c) makowiec na biszkopcie,
 - d) kołacz z serem,
 - e) kołacz z makiem,
 - f) kołacz z polskimi owocami sezonowymi,
 - g) ciasto kruche lub biszkopt z galaretką i owocami (sezonowymi),
 - h) brownie,
 - i) miodownik.

- 7) Tartinki dekoracyjne, posmarowane masłem o zawartości tłuszczu min. 82% przygotowane min. z:
 - a) salami i pieczarką marynowaną, warzywami,
 - b) szynką, serem żółtym, warzywami,
 - c) schabem pieczonym marynowanym w ziołach, warzywami,
 - d) indykiem i brzoskwinia, warzywami,

- e) wędzonką wiejską, warzywami,
 - f) łososiem i cytryną/oliwką,
 - g) z pastą z tuńczyka, jajkiem i szczypiorkiem,
 - h) serem typu camembert, winogronem,
 - i) serem żółtym, jajkiem, warzywami,
 - j) serem mozzarella, pomidorem, rukolą i oliwką,
 - k) z serem rokpól i pistacjami.
- 8) Przekąski zimne:
- a) coctajlowe roladki schabowe ze szparagami,
 - b) roladki szynkowe z kremem chrzanowym,
 - c) medaliony z polędwiczki z marynowanym borowikiem,
 - d) filety z kurczaka z musem żurawinowym,
 - e) ozorki w galarecie,
 - f) śliwki wędzone z boczkiem,
 - g) paszteciki w formie koreczkowej,
 - h) deska serów w formie koreczkowej,
 - i) deska wędlin w formie koreczkowej,
 - j) mini tortille z suszonymi pomidorami, rukolą i mascarpone,
 - k) mini tortille z łososiem i szpinakiem,
 - l) szynka parmeńska z melonem,
 - m) roladki z wędzonego łososia ze szpinakiem,
 - n) krewetki w cieście fillo,
 - o) tatar z łososia marynowanego na grzankach francuskich,
 - p) śledzik z mini ogórkiem i jabłkiem.
- 9) Zupy:
- a) rosół z makaronem,
 - b) jarzynowa bezmięsna,
 - c) pomidorowa z ryżem lub makaronem,
 - d) gaspacho,
 - e) grzybowa z grzankami,
 - f) ogórkowa,
 - g) cebulowa z grzankami,
 - h) żurek,
 - i) barszcz czerwony,
 - j) barszcz biały z jajkiem,
 - k) zupa krem (borowikowa, brokułowa, z białych lub zielonych warzyw) z grzankami,
 - l) zupa meksykańska z pieczywem.
- 10) Danie mięsne „jednogarnkowe”:
- a) lasagne bolonese,
 - b) zupa gulaszowa i pieczywo,
 - c) bogracz i pieczywo,
 - d) gołąbki z ryżem i mięsem w sosie pomidorowym,
 - e) canelloni,
 - f) leczko z pieczywem,
 - g) chili con carne (mieso mielone, pomidory, fasola czerwona, kukurydza, przyprawy i zioła),
 - h) ragout z indyka z rozmarynem i cytryną,
- 11) Dania wegańskie „jednogarnkowe”
- a) leczko warzywne z pieczywem,
 - b) leczko z grzybami
 - c) curry wegetariańskie,
 - d) gulasz warzywny,
 - e) gulasz z ciecierzycą,
 - f) kaszotto z kaszy jaglanej z pomidorami,
 - g) kuskus z warzywami,
 - h) ryż z dynią i pieczarkami,

- i) zapiekany bakłażan z sosem pomidorowym,
 - j) zapiekanka ziemniaczana z pieczarkami i ciecierzycą,
 - k) risotto z grzybami,
 - l) zapiekanka warzywna,
 - m) lazania ze szpinakiem i orzechami.
- 12) Danie główne mięsne/rybne razem z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza) oraz dodatkiem z warzyw grillowanych lub gotowanych na parze:
- a) pieczeń w sosie grzybowym,
 - b) pieczeń nadziewana śliwką w sosie cygańskim,
 - c) roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie śmietanowym,
 - d) piersi z kurczaka zapiekane z pomidorkami i mozzarellą,
 - e) devolay,
 - f) kotlety z fileta drobiowego z pieczarkami żółtym serem,
 - g) spaghetti lub inny makaron z sosem bolonese,
 - h) risotto z warzywami i kurczakiem,
 - i) makaron zapiekany z warzywami i łososiem,
 - j) tagliatelle z łososiem i brokułami w sosie śmietankowym.
- 13) Dania główne wegańskie z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza):
- a) pierogi ruskie,
 - b) pierogi ze szpinakiem zapiekane w sosie śmietanowo-serowym,
 - c) naleśniki z nadzieniem ruskim w sosie grzybowym,
 - d) naleśniki ze szpinakiem i sosem,
 - e) krostki z kapustą i grzybami,
 - f) makaronowe muszle nadziewane pastą i serem gorgonzola,
 - g) makaron z warzywami i serem,
 - h) placuszki ziemniaczane z sosem z grzybów leśnych,
 - i) kotleciki z tofu i brokułów,
- 14) Sałatki:
- a) sałatka z brokułów z migdałami palonymi i rokpołem,
 - b) sałatka szopska z serem wędzonym,
 - c) sałatka egzotyczna z kurczakiem i ananasem,
 - d) sałatka z mieszanki sałat z grillowanym kurczakiem,
 - e) sałatka z mozzarellą,
 - f) sałatka chłopska z pieczoną kietbaską,
 - g) sałatka cesar,
 - h) arabska sałatka z kuskusem,
- 15) Desery w pucharku:
- a) mus jogurtowy lub śmietanowy,
 - b) mus owocowy,
 - c) tiramisu lub inny krem,
 - d) szpajza,
 - e) sałatka owoców,
 - f) pianka czekoladowa z kremową łązką i wisienką koktajlową,
 - g) galaretka owocowa.