

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (SOPZ)

- 1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej (cateringowej) polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków.**
2. Świadczenie usługi restauracyjnej będzie odbywało się na terenie Katowic (w gmachu Urzędu Marszałkowskiego Województwa Śląskiego przy ul. Ligon 46) w ramach jednego spotkania (w godz.: od 12:00 do 19:00).
3. Sposób podania – bufet szwedzki.
4. Termin usługi: **16.12.2019 r.**
5. Szczegółowy wykaz dań:

Zestaw na 1 osobę zawierający:	Ilość zestawów
1. Zupa grzybowa z łazankami - 250 ml/os. 2. Barszcz z uszkami - 150 ml/os. 3. Danie ciepłe: karp panierowany tradycyjny - 70 g/os. 4. Danie ciepłe: filet z dorsza smażony - 70 g/os. 5. Danie ciepłe: pierogi z kapustą i grzybami - 6 szt./os. 6. Danie ciepłe: kapusta z grzybami i grochem - 40 g/os. 7. Ciasta: sernik, makowiec, szarlotka - łącznie: 200 g/os. 8. Opłatek - 1 szt/os. 9. Kawa mocna 100% Arabica parzona, podana w termosach, 250 ml/os. z dodatkami (tj. cukier, mleko/śmietanka do kawy w płynie) 10. Herbata earl grey liściasta parzona, podana w termosach, 250 ml/os. z dodatkami (tj. cukier, cytryna w plasterkach) 11. Soki owocowe 100% bez dodatku cukru - minimum 3 rodzaje (np.: pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy); łącznie: 200 ml/os. 12. Woda mineralna w butelkach 0,5 l/os. (po 50% butelek wody gazowanej i niegazowanej)	150

6. Wynajęcie miejsca świadczenia usługi i pokrycie kosztów z tym związanych leży po stronie Zamawiającego.
7. Ilość zestawów objętych usługą restauracyjną, stanowi maksymalną ilość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby zestawów do ilości nie mniejszej niż 90% wartości umowy, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.
8. Rozliczanie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu zamówienia.

9. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
- a) przygotowania, dowozu i podania posiłków zgodnych z zamówieniem, w terminie wskazanym przez Zamawiającego, do miejsca, w którym będzie odbywało się spotkanie,
 - b) nakrycia oraz dekoracji stołów (stroiki świąteczne min. 2 sztuki – z użyciem świeżych roślin), z użyciem czystych serwetek ozdobnych (papierowych), czystych obrusów materiałowych, wszelkie dekoracje winny być czyste, niezakurzone, eleganckie,
 - c) przygotowywania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym (Wykonawca zapewnia min. 10 stołów okrągłych barowych przy których będą spożywane posiłki, Zamawiający zapewnia duże stoły, na których zostaną rozłożone potrawy, zastawa oraz sztucce, itp.)
 - d) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego i przygotowania stołów najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
 - e) bieżącego sprzątania stołów i zaplecza,
 - f) świadczenia usługi restauracyjnej przy użyciu białej, czystej zastawy porcelanowej jednolitej stanowiącej komplet, czystych szklanek jednolitych stanowiących komplet, czystych sztućców metalowych ze stali nierdzewnej (wyparzanie); naczynia nie mogą być produktami reklamowymi (nie mogą posiadać widocznych logo, znaków firmowych reklamujących),
 - g) dostarczania kawy i herbaty w pojemnikach termicznych, zapewniających utrzymanie temperatury, ze stali nierdzewnej, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne,
 - h) dostarczania posiłków w pojemnikach termicznych, zapewniających utrzymanie temperatury, ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne, zapewnienia czystych sztućców umożliwiających nakładanie jedzenia na talerze,
 - i) podawania cukru w cukiernicach lub porcji cukru w jednorazowych opakowaniach, podawania mleka w mlecznikach lub jednorazowych opakowaniach (zgodnie z dyspozycją Zamawiającego),
 - j) w razie konieczności wymiana obrusów, brudnych naczyń, zastawy,
 - k) estetycznego podawania posiłków, z zachowaniem czystości i higieny,
 - l) świadczenia usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, wyłącznie przy użyciu produktów świeżych (przygotowane dania nie mogą zawierać składników uprzednio zamrożonych ani półproduktów), produkty gotowe tj. kawa, herbata, soki i inne, powinny posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia,
 - m) przestrzegania 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 2019 r. poz. 1252),

- n) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania,
 - o) pracownicy obsługujący spotkanie (mający kontakt z żywnością) muszą mieć odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych, zachowywać wysoki stopień higieny osobistej,
 - p) ubiór osób podających posiłki musi być schludny, elegancki, zakazuje się podawania posiłków w odzieży codziennego użytku, kelnerów obowiązuje strój kelnerski i przestrzeganie zasad higieny pracy,
 - q) ilość osób podających posiłki musi być dostosowana do ilości uczestników spotkania, według potrzeb i rangi spotkania,
 - r) obsługa kelnerska musi być zapewniona w trakcie całego spotkania, obsługa na bieżąco uzupełnia nakrycia, sprząta brudne naczynia, w trakcie przerw na bieżąco zabezpiecza należytą estetykę stołów (np. wymiana brudnych naczyń, dołożenie zastawy, zmiany obrusów itp.),
- 10.** Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości realizowanej usługi restauracyjnej. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca, jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia, jednak nie później niż w ciągu 30 minut.

Dodatkowe postanowienia:

Zamawiający wymaga by usługa świadczona była w sposób umożliwiający dostępność wszystkim uczestnikom spotkania, w tym osobom niepełnosprawnym.