

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ) – ZAKRES I

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych w 2020 roku w czasie spotkań organizowanych na terenie Katowic i okolic (Zakres I)

Przez świadczenie usług restauracyjnych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczenia, podawania zestawów, dbania o czystość w trakcie spotkania jak i uprzątnięcia pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia po zakończeniu usługi zgodnie z poniższym opisem:

- 1.1.** Świadczenie usług restauracyjnych będzie odbywało się **sukcesywnie** w okresie obowiązywania umowy, w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań/konferencji **na terenie Katowic i okolic (Zakres I)**. Zamawiający przewiduje maksymalnie do 17 usług wyjazdowych na terenie województwa śląskiego.
- 1.2.** Usługi cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego według bieżących potrzeb. **Zlecenia na realizację konkretnej usługi** będą składane w formie elektronicznej (e-mail) lub za pomocą faksu **najpóźniej na 36 godzin przed jej realizacją**, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą. W zleceniu Zamawiający określi co najmniej **termin, miejsce, liczbę uczestników, zakres usługi cateringowej tj. liczbę i rodzaj zestawów**, zgodnie z ofertą przetargową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych zestawów w zleceniu na realizację konkretnej usługi **najpóźniej do 24 godziny przed realizacją**. Wykonawca jest zobowiązany do potwierdzenia przyjęcia do realizacji zlecenia/modyfikacji zlecenia (e-mail).
- 1.3.** Ilość zestawów objętych usługą cateringową określoną w powyższej tabeli stanowi maksymalną ilość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia ilości nie mniejszej niż 50% maksymalnej wartości zamówienia, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.
- 1.4.** Rozliczanie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
- 1.5.** W ramach realizacji umowy **Wykonawca jest zobowiązany do:**



Rzeczpospolita
Polska



Śląskie.

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Fundusze
Europejskie
Pomoc Techniczna



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Fundusz Spójności



Projekt w części współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020

- a) przygotowania, dostarczania i podawania zamówionych zestawów zgodnych ze zleceniem, w terminach i miejscach określonych przez Zamawiającego w zleceniu,
- b) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów świeżych i spełniających normy jakości produktów spożywczych, wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, charakteryzować się najwyższą jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podawania
- c) przestrzegania przepisów prawnych i obowiązujących norm w zakresie przechowywania, przygotowywania i transportu 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)
- d) obsługi zleceń (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 i higieny pracy (aktualna książeczka zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych),
- e) zapewnienia odpowiedniego ubioru osób podających posiłki - ubiór musi być schludny, elegancki i dostosowany do pełnionej roli, zakazuje się podawania posiłków w odzieży codziennego użytku,
- f) dostarczania posiłków w pojemnikach termicznych, zapewniających utrzymanie temperatury, ze stali nierdzewnej, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne, zapewnienia wystarczającej ilości serwetek oraz czystych sztućców umożliwiających nakładanie jedzenia na półmiski i talerze,
- g) w przypadku serwowania posiłków w ramach kilkudniowego zlecenia - po każdym dniu wymiany na czyste naczyni, sztućców oraz obrusów,
- h) podawania posiłków zgodnie z harmonogramem podanym w zleceniu,
- i) dbałości o estetykę i atrakcyjność wizualną potraw oraz sposobu ich podania,
- j) przygotowania stołów (nakrycia, etykiety z nazwami/rodzajami potraw, obrusy materiałowe, dekoracje, kompozycje z kwiatów ciętych, skirting itp. oraz rozmieszczenie potraw) w sposób uzgodniony z Zamawiającym i gwarantujący łatwy dostęp do porcji; wszelkie elementy winny być czyste, niezakurzone, eleganckie i dostosowane do charakteru spotkania,
- k) zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń i sztućców dostosowanej do ilości uczestników spotkania; używania w trakcie świadczenia usługi zastawy porcelanowej jednolitej, stanowiącej komplet, szklanek stanowiących komplet oraz sztućców ze stali nierdzewnej (cała zastawa wyparzona); Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w naczyniach będących produktami reklamowymi, naczynia nie mogą posiadać logo, tekstów, znaków firmowych reklamujących,
- l) podawania cukru w porcelanowych cukiernicach z odpowiednimi szczypcami/łyżeczkami, podawania mleka w mlecznikach;
- m) podawania świeżo pieczonych ciast, i kruchych ciastek
- n) przygotowania i udostępnienia do wglądu w trakcie realizacji usługi listy składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji zawartych w serwowanych potrawach,
- o) zapewnienia odpowiedniej ilości osób podających posiłki w stosunku do ilości uczestników spotkania/konferencji/szkolenia,
- p) sukcesywnego sprzątania stołów i zaplecza w trakcie spotkania/konferencji/szkolenia, wymiany zabrudzonych obrusów w przypadku serwowania potraw w kilku turach,
- q) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania/konferencji/szkolenia,
- r) w razie potrzeby dostarczenie stolików barowych w białych lub czarnych pokrowcach w ilości max. 10 szt. na spotkanie,
- s) ustawienie (wniesienie/wyniesienie) przygotowanych na catering stołów.

2. Przedstawione ceny zawarte w ofercie uwzględniać będą wszystkie elementy związane m. in. z kosztami dojazdu, obsługą kelnerską, produktami spożywczymi oraz plastikowymi pojemnikami przeznaczonymi na spakowanie niewykorzystanego jedzenia.

	Opis zestawu	Planowana ilość zestawów	Cena jednostkowa brutto za zestaw
ZESTAW NR 1 (DLA 1 OSOBY)	- kawa (100% arabica – Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy rozpuszczalnej) 200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier min. 5 g/os.: biały- 50 %, trzcinowy- 50%, płynna śmietanka lub płynne mleko – min. 10 ml/os.); - herbata 200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier min. 5 g/os: biały- 50 %, cukier trzcinowy- 50%, świeża cytryna min. 2 plasterki/os); - woda mineralna gazowana i niegazowana (Zamawiający nie dopuszcza podawania wody mineralnej w dzbankach) 500 ml/os. (40% butelek wody gazowanej i 60% niegazowanej w trakcie danej usługi); - soki owocowe butelka min. 200 ml/os. – min. 2 rodzaje; (Zamawiający nie dopuszcza podawania soków w dzbankach) - ciastka <u>świeżo pieczone</u> typu: kruche, kokosanki, krajanka, francuskie, półfrancuskie, owsiane - min. 100g/os. <u>Uwaga:</u> Ciasteczka muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach. Cukier podany w porcelanowych cukiernicach. Gorące napoje zaparzone na miejscu, na bieżąco i serwowane z pojemników/urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę napojów przez cały czas trwania spotkania. Filiżanki do kawy o poj. 150 ml, kubki do herbaty 250 ml.	803	
ZESTAW NR 2 (DLA 1 OSOBY)	- kawa (100% arabica – Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy rozpuszczalnej) 200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier min. 5 g/os.: biały- 50 %, trzcinowy- 50%, płynna śmietanka lub płynne mleko – min. 10 ml/os.); - herbata 200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier min. 5 g/os: biały- 50 %, cukier trzcinowy- 50%, świeża cytryna min. 2 plasterki/os); - woda mineralna gazowana i niegazowana (Zamawiający nie dopuszcza podawania wody mineralnej w dzbankach) 2x500 ml/os. (po 40% butelek wody gazowanej i 60% niegazowanej w trakcie danej usługi); - soki owocowe w <u>butelce szklanej i bezzwrotnej</u> min. 200 ml/os. – min. 2 rodzaje; (Zamawiający nie dopuszcza podawania soków w dzbankach) - ciasta świeżo pieczone 150 g/os. – (m.in. sernik na kruchym spodzie, szarlotka krucha, jogurtowe z owocami, makowiec, drożdżowe z owocami sezonowymi - podzielone na mniejsze kawałki) - kanapki dekoracyjne min. 60 g/1szt - <i>na chlebie razowym żytnim/ pumperniku /mieszanym – w proporcji chleb mieszany 33%/ żytni razowy: 34%; pumpernikiel 33%:</i> 3 szt./os. – min. 3 rodzaje, w tym 1 rodzaj kanapek wegetariańskich podanych na osobnym talerzu (kanapki na zielonej sałacie z min. jednym składnikiem z każdej z grup składników): - wędliny, sery żółte i pleśniowe, pasztety pieczone, jajko, mozzarella ze świeżą bazylią, łosoś, salami; - pomidor, zielony ogórek, papryka, szczypiorek, oliwki, rzodkiewka, kielki;	1720	

	<u>Uwaga:</u> Ciasta i kanapki muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach. Cukier podany w porcelanowych cukiernicach. Gorące napoje zaparzone na miejscu, na bieżąco i serwowane z pojemników/urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę napojów przez cały czas trwania spotkania. Filiżanki do kawy o poj. 150 ml, kubki do herbaty 250 ml.		
ZESTAW NR 3 (DLA 1 OSOBY)	- kawa (100% arabica – Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy rozpuszczalnej) 200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier min. 5 g/os.: biały- 50 %, trzcinowy- 50%, płynna śmietanka lub płynne mleko – min. 10 ml/os.); - herbata 200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier min. 5 g/os.: biały- 50 %, cukier trzcinowy- 50%, świeża cytryna min. 2 plasterki/os); - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach (Zamawiający nie dopuszcza podawania wody mineralnej w dzbankach) 1x500 ml/os. (40% butelek wody gazowanej i 60% niegazowanej w trakcie danej usługi,); - soki owocowe w butelkach min. 200 ml/os. – min. 2 rodzaje; - ciasta świeżo pieczone 150 g/os. – (m.in. sernik na kruchym spodzie, szarlotka krucha, jogurtowe z owocami, makowiec, drożdżowe z owocami sezonowymi - podzielone na mniejsze kawałki) - kanapki bankietowe min. 60g/1szt - (tartinki, małe kanapki otwarte przygotowane na świeżym pieczywie mięsne i bezmięsne, każda kanapka uzupełniona o dodatek warzywny stanowiący równocześnie element dekoracyjny) - koreczki owocowe – min. 3 szt./os. - koreczki mięsne/serowe min. 3 szt./os. (min. 3 różne składniki/szt.), - paluszki chlebowe typu grissini klasyczne lub z ziołami –min. 30g./os <u>Uwaga:</u> Ciasta, tartinki i koreczki muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach. Cukier podany w porcelanowych cukiernicach. Gorące napoje zaparzone na miejscu, na bieżąco i serwowane z pojemników/urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę napojów przez cały czas trwania spotkania. Filiżanki do kawy o poj. 150 ml, kubki do herbaty 250 ml.	145	
ZESTAW NR 4 (DLA 1 OSOBY)	- kawa (100% arabica – Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy rozpuszczalnej) 2x200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier min. 2x5 g/os.: biały- 50 %, trzcinowy- 50%, płynna śmietanka lub płynne mleko – min. 2x10 ml/os.); - herbata 2x200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier min. 2x5 g/os.: biały- 50 %, cukier trzcinowy- 50%, świeża cytryna min. 2x2 plasterki/os); - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach (Zamawiający nie dopuszcza podawania wody mineralnej w dzbankach) 2x500 ml/os. (40% butelek wody gazowanej i 60% niegazowanej w trakcie danej usługi,); - soki owocowe w butelkach min. 2x200 ml/os. – min. 2 rodzaje; - ciasta świeżo pieczone 150 g/os. – (m.in. sernik na kruchym spodzie, szarlotka krucha, jogurtowe z owocami, makowiec, drożdżowe z owocami sezonowymi - podzielone na mniejsze kawałki) - ciastka <u>świeżo pieczone</u> typu: kruche, kokosanki, krajanka, francuskie, półfrancuskie, owsiane - min. 100g/os. - kanapki bankietowe min. 60g/1szt (tartinki, małe kanapki otwarte przygotowane na świeżym pieczywie mięsne i bezmięsne, każda kanapka uzupełniona o dodatek warzywny stanowiący równocześnie element dekoracyjny) - koreczki owocowe – min. 3 szt./os. - zimna płyta: wędliny i mięsa pieczone min. 50 g/os., sery (miękkie i twarde) min. 30 g/os., sałatki - min. 3 rodzaje, min. 200 g/os każdego rodzaju;	200	

	▪ pieczywo – min. 70 g/os (białe- 50%, razowe- 50%; w tym dopuszczalne podanie bułek); ▪ masło min. 30 g/os.; ▪ lunch w formie bufetu szwedzkiego – danie jednogarnkowe typu bogracz, strogonow lub danie mięsne/rybne z dodatkami warzyw lub sałatki – min. 300 g/os., <u>Obsługa kelnerska.</u> Przez obsługę kelnerską Zamawiający rozumie podawanie w trakcie spotkania/konferencji posiłków, wymiana brudnych naczyń i sztućców w trakcie spotkania/konferencji, utrzymanie w czystości stołów, w razie potrzeby wymiana obrusów. <u>Uwaga:</u> Ciasta, ciasteczka i kanapki muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach, pieczywo podane w wiklinowych koszach. Cukier podany w porcelanowych cukiernicach lub w jednorazowych saszetkach/paluszkach . Gorące napoje zaparzane na miejscu, na bieżąco i serwowane z pojemników/urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę napojów przez cały czas trwania spotkania. Filiżanki do kawy o poj. 150 ml, kubki do herbaty 250 ml. Wykonawca po złożeniu zamówienia przez Zamawiającego przedstawi w ramach danej usługi min. 3 rodzaje posiłku "na ciepło", spośród których Zamawiający dokona wyboru.		
ZESTAW NR 5 (DLA 1 OSOBY)	▪ kawa (100% arabica – Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy rozpuszczalnej) 2x200 ml/os. (wraz z dodatkami tj. cukier min. 2x5 g/os.: biały- 50 %, trzcinowy- 50%, płynna śmietanka lub płynne mleko – min. 2x10 ml/os.); ▪ herbata 2x200 ml/os. mix herbat: czarna, owocowa, zielona (wraz z dodatkami, tj. cukier min. 2x5 g/os: biały- 50 %, cukier trzcinowy- 50%, świeża cytryna min. 2x2 plasterki/os; ▪ woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach (Zamawiający nie dopuszcza podawania wody mineralnej w dzbankach) 2x500 ml/os. (40% butelek wody gazowanej i 60% niegazowanej w trakcie danej usługi); ▪ soki owocowe w butelkach szklanych, bezzwrotnych min. 200 ml/os. – min. 2 rodzaje; ▪ ciasta świeżo pieczone 150 g/ os. – (m.in. sernik na kruchym spodzie, szarlotka krucha, jogurtowe z owocami, makowiec, drożdżowe z owocami sezonowymi - podzielone na mniejsze kawałki) ▪ kanapki dekoracyjne min 60g/1 szt - na chlebie razowym żytnim/ pumperniku /mieszanym- 40 g (waga pieczywa) w proporcji chleb mieszany 33%/ żytni razowy: 34%; pumpernikiel 33%: - o 3 szt./os. – min. 3 rodzaje, w tym 1 rodzaj kanapek wegetariańskich podanych na osobnym talerzu (kanapki na zielonej sałacie z min. jednym składnikiem z każdej z grup składników): ▪ wędliny, sery żółte i pleśniowe, pasztety pieczone, jajko, mozzarella ze świeżą bazylią, łosoś, salami; ▪ pomidor, zielony ogórek, papryka, szczypiorek, oliwki, rzodkiewka, kielki; ▪ masło, pasta jajeczna, pasta tuńczykowa, pasta łososiowa, pasta twarogowa Lunch w formie bufetu szwedzkiego: ▪ danie jednogarnkowe 500 ml na osobę - rodzaje do wyboru w ramach zamówienia, przykładowo:- bogracz/ fasolka po bretońsku/ leczo z papryką/ chili con carne/ żurek z jajkiem i kielbasą (Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia w ramach dania jednogarnkowego max. 20% w wersji wegetariańskiej np. zupa - krem z warzyw ze składników sezonowych. Wykonawca każdorazowo proponuje m.in 3 rodzaje dań spośród których Zamawiający dokona wyboru). ▪ fingerfoods- 3 szt./ os. min. 50 g/1szt (zestaw powinien zawierać 1 przekąskę wegetariańską i 1 mięsną, podawane na osobnych talerzach) w tym: ▪ mini tortilla z nadzieniem (každorazowo 1 rodzaj),	2650	

	▪ przekąska z ciasta francuskiego (1 rodzaj), ▪ mini tarty wytrawne (na kruchym cieście) z farszem (každorazowo 1 rodzaj) (wykonawca każdorazowo proponuje m.in 3 rodzaje przekąsek spośród których zamawiający dokona wyboru). <u>Obsługa kelnerska.</u> Przez obsługę kelnerską Zamawiający rozumie podawanie w trakcie spotkania/konferencji posiłków, wymiana brudnych naczyń i sztućców w trakcie spotkania/konferencji, utrzymanie w czystości stołów, w razie potrzeby wymiana obrusów. <u>Uwaga:</u> ciasto, kanapki i przekąski muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach, opcja wegetariańska podana na osobnym, odpowiednio oznaczonym talerzu/półmisku. Cukier podany w jednorazowych saszetkach/paluszkach. Gorące napoje zaparzone na miejscu, na bieżąco i serwowane z pojemników/urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę napojów przez cały czas trwania spotkania. Filiżanki do kawy o poj. 150 ml, kubki do herbaty 250 ml. Wykonawca po złożeniu zamówienia przez Zamawiającego przedstawi w ramach danej usługi min. 3 rodzaje zupy-krem, spośród których Zamawiający dokona wyboru. Wykonawca zabezpieczy o 10% więcej naczyń i sztućców przewidzianych na lunch w stosunku do liczby zamówionych porcji na dane spotkanie/konferencję. Na życzenie Zamawiającego Wykonawca zapewni stoliki koktajlowe w ilości dostosowanej do uczestników spotkania.		
ZESTAW NR 6 (DLA 1 OSOBY)	▪ woda mineralna gazowana i niegazowana w szklanych butelkach (Zamawiający nie dopuszcza podawania wody mineralnej w dzbankach) 500 ml/os. (40% butelek wody gazowanej i 60% niegazowanej w trakcie danej usługi); ▪ soki owocowe w szklanych butelkach min. 200 ml/os. – min. 2 rodzaje; (Zamawiający nie dopuszcza podawania soków w dzbankach) fingerfoods- 3 szt./ os. waga 1 szt. min. 50 g. (zestaw powinien zawierać 1 przekąskę wegetariańską i 1 mięsną, podawane na osobnych talerzach) spośród: ▪ mini tortilla z nadzieniem ▪ przekąska z ciasta francuskiego ▪ mini tarty wytrawne (na kruchym cieście) z farszem ▪ roladki z łososia z serkiem ▪ roladki z cukinii z sałatkowym nadzieniem ▪ szparagi zawijane w prosciutto na ciepło ▪ ptysie nadziewane pastami ▪ śliwka węgierka zawijana szynką parmeńską ▪ pumpernikiel z łososiem wędzonym Ciasta ▪ ciasta pieczone typu „kołocz” czyli z serem, makiem i jabłkami 150 g/ os. – min. 2 rodzaje (podzielone na trzy kawałki, podawane w papilotkach) ▪ świeże owoce (m.in. winogrona, truskawki, śliwki, arbuz, ananas, borówki amerykańskie, maliny, banany, mandarynki, owoce sezonowe)	120	

--	--	--	--

Informacje dotyczące dostępności dla osób niepełnosprawnych

Zamawiający wymaga, by usługi cateringowe świadczone były w sposób umożliwiający dostępność wszystkim uczestnikom spotkań, w tym osobom niepełnosprawnym.