SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

Przedmiot zamówienia:

1. **Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych w 2020 roku, w czasie spotkań/konferencji/warsztatów/szkoleń organizowanych przez Departament Zdrowia polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków (zestawów).**
2. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się **sukcesywnie** w okresie obowiązywania umowy, w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań **na terenie województwa śląskiego** w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 do 17.00, tj.:

   2.1. 20 spotkań w formie bufetu dla około 10 – 20 osób na terenie Katowic, 2 spotkań w formie bufetu dla około 50 osób na terenie Katowic, 18 spotkań w formie bufetu dla około 100 osób oraz 5 spotkań w formie bufetu dla około 150 – 200 osób na terenie Katowic oraz w Bielsku-Białej, Bytomiu, Częstochowie, Rybniku i Tarnowskich Górach (max. 10 usług organizowanych poza Katowicami), zgodnie z opisem zawartym poniżej:

Zestaw nr 1 zawierający (na 1 osobę)	**Ilość zestawów**
1. Kawa 100% arabica, 200 ml/os. wraz z dodatkami: cukier, mleko/śmietanka do kawy w płynie (min. 10 ml./os); 2. Herbata czarna gatunkowa, 200 ml/os. z dodatkami: cukier, świeża cytryna w plasterkach; 3. Soki owocowe 100 %, bez dodatku cukru – różne smaki: pomarańczowy, jabłkowy, wieloowocowy, 200 ml/os., 4. Woda mineralna w butelkach 0,5 l/os. (po 40% butelek wody gazowanej i 60% niegazowanej) 5. Ciastka typu delicje (2 sztuki/os). 6. Ciastka typu pieguski, (2 sztuki/os). 7. Ciastka typu markizy (2 sztuki/os). 8. Paluszki słone 20 g/os. Uwaga: napoje muszą być przygotowane zgodnie z zleceniem zamawiającego – zgodnie z pkt. 10m SOPZ)	**3200**

Zestaw nr 2 zawierający (na 1 osobę)	**Ilość zestawów**
Kanapki bankietowe – 3 szt./os. (60-70 g/szt.) – na świeżym pieczywie (np.: żytnie, razowe, pszenne - co najmniej po 2 rodzaje każdego pieczywa), przygotowane z minimum 1 składnikiem z każdej grupy składników: • masłem (nie dopuszcza się produktów masłopodobnych), pastami (serową, jajeczna, rybną, wegetariańską); • serami (np.: żółtym, pleśniowym, mozzarellą - nie dopuszcza się produktów seropodobnych), wędliną, pieczonymi mięsami, łososiem, tuńczykiem, jajkiem; • sałatą, kiełkami warzyw; • ogórkiem kiszonym lub konserwowym, oliwkami czarnymi lub zielonymi, pomidorkami koktajlowymi, papryką lub innymi dodatkami; • do dekoracji kanapek: pietruszka, szczypiorek, rukola, bazylia. Uwaga: kanapki (minimum 3 rodzaje) muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach.	**3200**

Zestaw nr 3 zawierający (na 1 osobę)	**Ilość zestawów**
Ciasta świeżo pieczone – min. 3 rodzaje (do wyboru wykonawcy) z: sernik, strucla makowa, ciasto drożdżowe z owocami, piernik, szarlotka, marchewkowe, brownie – łącznie: 100 g/os. (zestaw ciast nie może się powtarzać przy kolejnych zleceniach); Uwaga: ciasta muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach.	**500**

2.2. Na terenie Katowic w ramach jednego spotkania (całodzienne) w formie zasiadanej (w miesiącu grudniu) dla maksymalnie 100 osób, zgodnie z opisem zawartym poniżej:

Zestaw nr 4 zawierający (na 1 osobę)	Ilość zestawów
1. Zupa borowikowa 150 ml/os. (nie dopuszcza się zupy przecieranej); 2. Do zupy borowikowej: grzanki oraz łazanki (podawane oddzielnie); 3. Barszcz 150 ml/os.; 4. Do barszczu: uszka z grzybami - 3 szt./os. (podawane oddzielnie); 5. Danie ciepłe: filet z karpia panierowany tradycyjny - 80 g/os. (gramatura 1 porcji: 90-140 g); 6. Danie ciepłe: filet z dorsza smażony - 70 g/os. (gramatura 1 porcji: 90-140 g); 7. Danie ciepłe: pierogi z kapustą i grzybami – 6 szt./os. (w proporcjach 50% kapusty, 50% grzybów); 8. Danie ciepłe: kapusta z grzybami i grochem – 30 g/os.; 9. Tymbaliki z piersi kurczaka – łącznie 20 g/os. (gramatura 1 porcji: 30-50 g); 10. Filet z pstrąga w galarecie 20 g/os. (gramatura 1 porcji: 30-50 g); 11. Śledzie w różnych smakach - 4 rodzaje (z suszonymi pomidorami, w oleju z cebulką, w śmietanie, marynowane z pieczonymi burakami), łącznie 100 g/os.; 12. Ryba po grecku 20 g/os.; 13. Carpaccio z łososia – 20 g/os.; 14. Sałatka warzywna klasyczna 60 g/os.; 15. Ciasta pieczone: sernik (50 g), makowiec (50 g), szarlotka (50 g), piernik z wiśnią (50 g) – łącznie: 200 g/os.; 16. Makówki 10 g/os. (w makówkach dopuszcza się maksymalnie 20% bułki w stosunku do masy); 17. Opłatek 1 szt/os.; 18. Kawa 100% arabica przygotowana w termosach - 200 ml/os. (min. 14 termosów) z dodatkami: cukier, mleko/śmietanka do kawy w płynie; 19. Herbata czarna gatunkowa, przygotowana w termosach, 200 ml/os. (min. 14 termosów) z dodatkami: cukier, cytryna w plasterkach; 20. Soki owocowe 100% bez dodatku cukru – minimum 3 rodzaje (pomarańczowy, wieloowocowy, jabłkowy); łącznie 200 ml/os.; 21. Woda mineralna w butelkach 0,5 l/os. (po 50% butelek wody gazowanej i niegazowanej); 22. Świeże pieczywo: chleb biały i wieloziarnisty, bułki - łącznie 20 g/os. **Uwaga:** 1. Dla dań ciepłych podana gramatura dotyczy produktów po obróbce termicznej. 2. Dania ciepłe i zimna płyta powinny być serwowane w formie bufetu, natomiast kawa, herbata, zimne napoje, opłatek i ciasta oraz filiżanki/szklanki/ talerzyki do ciast powinny być wystawione na stołach. Ciasta powinny być ułożone na talerzach lub na paterach.	**100**

3. Zamawiający zastrzega, iż przedmiotem niniejszego postępowania jest świadczenie usług cateringowych, obejmujących przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków zgodnie z niniejszym opisem. Przedmiotowe usługi są określone w Polskiej Klasyfikacji Wyrobów i Usług m.in. kodami PKWiU: 56.21.19.0 – usługi przygotowania i dostarczenia żywności dla pozostałych odbiorców zewnętrznych (catering) oraz 56.30.10.0 – usługi przygotowania i podawania napojów.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany miejsca świadczenia usługi cateringowej na terenie województwa śląskiego. O ewentualnych zmianach miejsca świadczenia usługi Wykonawca zostanie poinformowany pisemnie przez Zamawiającego (mailowo/faksem/

pisemnie) najpóźniej **na 3 dni kalendarzowe** przed jej realizacją.

5. Wynajęcie miejsc świadczenia usługi i pokrycie kosztów z tym związanych leży po stronie Zamawiającego.

6. 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 3 dni kalendarzowe** przed jej realizacją, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego terminu za obustronną zgodą. W zleceniu Zamawiający określi co najmniej: formę usługi (np. bufet, zasiadania), termin (data, dokładna godzina rozpoczęcia i zakończenia spotkania), miejsce (dokładny adres), liczbę uczestników, zakres usługi tj. asortyment (liczbę i rodzaj zestawów). Zmiana miejsca świadczenia usługi po upływie wyżej wymienionego terminu może nastąpić jedynie za obopólną zgodą. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych zestawów w zleceniu na realizację konkretnej usługi nie później niż 24 godziny przed realizacją usługi. Wykonawca jest zobowiązany do potwierdzenia przyjęcia do realizacji zlecenia/modyfikacji zlecenia (e-mail).

7. Ilość i miejsce spotkań określone w pkt. 2.1 jest daną orientacyjną, która może ulec zmianie i nie będzie stanowić to zmiany warunków umowy.

8. Ilość zestawów objętych usługą cateringową, stanowi maksymalną ilość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości zestawów, niż wskazana w pkt. 2, do ilości nie mniejszej niż 70% maksymalnej wartości umowy, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu. Za zgodą Wykonawcy Zamawiający może zmniejszyć liczbę zestawów objętych usługą cateringową o więcej niż 30% wartości umowy, a wówczas Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.

9. Rozliczanie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

10. W ramach umowy Wykonawca zobowiązuje się przy wykonywaniu poszczególnych zleceń do:
    - **a)** przygotowania, dostarczenia i podawania posiłków zgodnych ze zleceniem, w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie/konferencja/warsztat/szkolenie,
    - **b)** świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, wyłącznie przy użyciu produktów świeżych,
    - **c)** 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),
    - **d)** obsługi zleceń (dotyczy osób mających kontakt z żywnością) przez pracowników posiadających odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych, zachowujących wysoki stopień higieny osobistej,
    - **e)** dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego i przygotowania stołów najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania/konferencji/warsztatów/szkolenia lub zgodnie z przesłanym zleceniem. Wykonawca odpowiada za transport pożywienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia,
    - **f)** przygotowania (nakrycia oraz dekoracji) stołów w uzgodnieniu z Zamawiającym z użyciem czystych serwetek ozdobnych (papierowych i materiałowych), czystych obrusów materiałowych (dodatkowo dla zestawu nr 4 niezbędne jest 35 mb obrusów białych/kremowych o szerokości nie mniejszej niż 1,4 m) oraz dekoracji stołów (stroiki świąteczne min. 10 sztuk – zestaw nr 4). Wszelkie dekoracje winny być czyste, niezakurzone i eleganckie,
    - **g)** sukcesywnego sprzątania stołów i zaplecza ,
    - **h)** zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń (filiżanki do kawy/herbaty, szklanki do napoi zimnych, talerzyki do ciast, talerzyki do kanapek, talerzyki/miseczki do dań ciepłych/zimnej płyty) i sztućców (łyżeczki do kawy/herbaty, widelczyki do ciasta, łyżki do zupy, widelce i noże do dań ciepłych/zimnej płyty) dostosowanej do ilości uczestników

spotkania (proporcja 140 % naczyń i sztućców do liczby zamówionych zestawów); używania w trakcie świadczenia usługi zastawy porcelanowej, białej, czystej, jednolitej (m.in. bez wzorów i nadruku logo), niepalcowanej, nieuszkodzonej, stanowiącej komplet, czystych jednolitych szklanek stanowiących komplet oraz sztućców ze stali nierdzewnej (cała zastawa wyparzona), do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych,

i) podawania posiłków w naczyniach nie będących produktami reklamowymi - naczynia nie mogą posiadać widocznych logo, tekstów - znaków reklamowych,

j) podawania posiłków w sposób uzgodniony z Zamawiającym - na stole konferencyjnym/bufecie (każdy element zestawu cateringowego podany na kilku paterach/naczyniach w sposób gwarantujący łatwy dostęp do porcji),

k) estetycznego podawania posiłków, na czystych obrusach materiałowych, z zachowaniem czystości i higieny,

l) podawania cukru w porcelanowych cukiernicach, podawania mleka w porcelanowych mlecznikach,

m) przygotowania kawy/herbaty lub wrzątku do ich zaparzenia w termosach i/lub w warnikach - w sposób ustalony przez Zamawiającego w zleceniu, zapewniających utrzymanie temperatury napojów przez cały czas trwania spotkania oraz 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,

n) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania/konferencji/warsztatów/szkolenia, sprzątnięcia i zabrania ze sobą worków ze śmieciami oraz resztek jedzenia,

o) w przypadku serwowania posiłków w ramach kilkudniowego zlecenia, po każdym dniu wymiany na czyste: naczyń, sztućców oraz obrusów,

p) zapewnienia w ramach obsługi kelnerskiej na spotkaniach/konferencjach/warsztatach/ szkoleniach:

- ubioru kelnerów lub osób podających posiłki w sposób schludny, elegancki; zakazuje się podawania posiłków w odzieży codziennego użytku, kelnerów lub osoby podające posiłki obowiązuje strój kelnerski i przestrzeganie zasad higieny pracy,
- ilości kelnerów lub osób podających posiłki w liczbie dostosowanej do ilości uczestników spotkania/konferencji/warsztatów/szkolenia, według potrzeb i rangi spotkania,
- obsługi kelnerskiej w trakcie całego spotkania; obsługa na bieżąco uzupełnia nakrycia, sprząta brudne naczynia, w trakcie przerw na bieżąco zabezpiecza należytą estetykę stołów (np. zabranie i wymiana na czyste brudnych naczyń, sztućców, dołożenie zastawy, zmiany obrusów itp.) – jeżeli dotyczy,

q) zapewnienia pojemników jednorazowego użytku na koniec spotkania w uzgodnionej z zamawiającym ilości.

11. W razie potrzeby Wykonawca dostarczy i ustawi stoliki barowe w białych lub czarnych pokrowcach w ilości max. 10 szt. na spotkanie.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości i gramatury posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia uchybień w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę (ustnie lub sms-em lub mailem). Wykonawca, jest zobowiązany do usunięcia uchybień niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia, jednak nie później niż w ciągu 30 minut.