

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)**Przedmiot zamówienia:**

„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby Departamentu Panowania Przestrzennego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Śląskiego w 2020 r.”

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie sukcesywnych usług cateringowych na terenie Katowic**, polegające na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków (zestawów), zgodnie z ogłoszeniem o zamówieniu, złożoną ofertą oraz na zasadach i warunkach określonych w umowie na potrzeby **Departamentu Planowania Przestrzennego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Śląskiego w 2020 r.**
2. Świadczenie usług cateringowych odbywać się będzie sukcesywnie na terenie Katowic w okresie obowiązywania umowy, w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań/konferencji, w dniach od poniedziałku do piątku. Wynajęcie miejsca świadczenia usługi i pokrycie kosztów z tym związanych leży po stronie Zamawiającego.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany miejsca świadczenia usługi cateringowej poza ustalony obszar za obopólną zgodą. O ewentualnych zmianach miejsca świadczenia usługi Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego (mailowo/ faksem/ pisemnie). Wynajęcie miejsca świadczenia usługi i pokrycie kosztów z tym związanych leży po stronie Zamawiającego.
4. 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 okresu za obustronną zgodą. W zleceniu Zamawiający określi co najmniej termin, miejsce, liczbę uczestników, zakres usługi restauracyjnej (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 za obopólną zgodą.
5. W ramach umowy Wykonawca zobowiązuje się przy wykonywaniu poszczególnych zleceń do:
 - a) przygotowania, dowozu i podawania posiłków zgodnych ze zleceniem w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie/konferencja,
 - b) świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów świeżych i spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - 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 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 dla celów sanitarno – epidemiologicznych),
 - e) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania/konferencji lub zgodnie z przesłanym zleceniem,
 - f) przygotowywania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym (nakrycia, obrusy, skirting itp.),
 - g) sukcesywnego sprzątania stołów i zaplecza,
 - h) używania w trakcie świadczenia usługi zastawy porcelanowej jednolitej, stanowiącej komplet, szklanek stanowiących komplet oraz sztućców ze stali nierdzewnej (cała zastawa wyparzona),
 - i) podawania posiłków w naczyniach nie będących produktami reklamowymi – naczynia nie mogą posiadać logo, tekstów - znaków firmowych reklamujących,
 - j) podawania posiłków w sposób uzgodniony z Zamawiającym (rozmieszczenie posiłków w sposób gwarantujący łatwy dostęp do porcji),

- k) estetycznego podawania posiłków na czystych obrusach materiałowych (wymienianych w razie zabrudzenia w przypadku kilkudniowych zleceń),
 - l) podawania cukru w porcelanowych cukiernicach; dopuszcza się podawanie wody mineralnej oraz soków w szklanych dzbankach,
 - m) dostarczania posiłków w pojemnikach termicznych, zapewniających utrzymanie temperatury, ze stali nierdzewnej, 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,
 - o) w przypadku serwowania posiłków w ramach kilkudniowego zlecenia, po każdym dniu wymiany na czyste naczynia, sztućców oraz obrusów,
 - p) zapewnienia odpowiedniego ubioru osób podających posiłki - ubiór musi być schludny, elegancki, zakazuje się podawania posiłków w odzieży codziennego użytku,
 - q) zapewnienia odpowiedniej ilości osób podających posiłki w stosunku do ilości uczestników spotkania/konferencji,
 - r) podawania świeżo pieczonych ciast i ciasteczek.
6. Wykonawca jest zobowiązany poinformować pracownika Zamawiającego (wskazanego w zleceniu jako osoba odpowiedzialna) o przygotowaniu cateringu/poszczególnych etapów zlecenia celem potwierdzenia zgodności z umową i wytycznymi zawartymi w zleceniu. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego.
 7. W razie stwierdzenia wad w realizacji danego zlecenia, Zamawiający niezwłocznie informuje telefonicznie o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca, za wyjątkiem pkt 5 lit. e, jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia, jednak nie później niż w ciągu 30 minut.
 8. Za rażące naruszenie warunków realizacji danego zlecenia Zamawiający uzna niewywiązanie się Wykonawcy z obowiązków, o których mowa w pkt 5 lit. a, b, c, d, m, o lub nieusunięcie wad zgodnie z pkt. 7.
 9. Szczegółowa zawartość poszczególnych zestawów została zamieszczona w poniższej tabeli.

Zestawy na 2020 r.

Nr zestawu		
1. (dla 1 osoby)	• Kawa (100% arabica – Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy rozpuszczalnej) 200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier płynna śmietanka); • herbata 200 ml/os. (wraz z dodatkami tj. cukier, świeża cytryna pokrojona w plastry min. 2 plastry na os.); • woda mineralna gazowana i niegazowana 0,5 l/os. (po 50% butelek wody gazowanej i niegazowanej w trakcie danej usługi); • ciasteczka <u>świeżo pieczone</u> typu: kruche, kokosanki, francuskie, półfrancuskie, owsiane min. 100 g/os.; • kanapki dekoracyjne min. 60 g/1szt (3 różne 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): - o wędliny, sery żółte i pleśniowe, pasztety pieczone, jajko, mozzarella ze świeżą bazylią, łosoś, salami; - o pomidor, zielony ogórek, papryka, szczypiorek, oliwki, rzodkiewka, kielki. Ciasteczka 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/herbaty o poj. 200 ml,	100
2.	• Kawa (100% arabica – Zamawiający nie dopuszcza podawania	100

(dla 1 osoby)	kawy rozpuszczalnej) 200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier, płynna śmietanka); • herbata 200 ml/os. (wraz z dodatkami tj. cukier, świeża cytryna pokrojona w plastry min. 2 plastry na os.); • woda mineralna gazowana i niegazowana 0,5 l/os. (po 50% butelek wody gazowanej i niegazowanej w trakcie danej usługi); • ciasteczka <u>świeżo pieczone</u> typu: kruche, kokosanki, francuskie, półfrancuskie, owsiane min. 100 g/os min. 100 g/os.; paluszki 50g/os Ciasteczka muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach. Cukier podany w porcelanowych cukiernicach. Gorące napoje zaparzane na miejscu, na bieżąco i serwowane z pojemników/urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę napojów przez cały czas trwania spotkania. Filiżanki do kawy/herbaty o poj. 200 ml	
3. (dla 1 osoby)	• Kawa (100% arabica – Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy rozpuszczalnej) 200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier, płynna śmietanka); • herbata 200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier, świeża cytryna pokrojona w plastry min. 2 plastry na os.); • woda mineralna gazowana i niegazowana 500 ml/os. (po 50% butelek wody gazowanej i niegazowanej w trakcie danej usługi, • ciasta świeżo pieczone 150 g/os. – (m.in. sernik na kruchym spodzie, szarlotka krucha, jogurtowe z owocami, drożdżowe z owocami sezonowymi - podzielone na mniejsze kawałki. Ciasta muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach. Cukier podany w porcelanowych cukiernicach. Gorące napoje zaparzane na miejscu, na bieżąco i serwowane z pojemników/urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę napojów przez cały czas trwania spotkania. Filiżanki do kawy/herbaty o poj. 200 ml.	70
4. (dla 1 osoby)	• Kanapka trójkątna lub bułka typu ciabatta - z mięsem pieczonym lub wędliną lub serem + warzywa tj. sałata, pomidor, ogórek, papryka , • woda gazowana/niegazowana 2 but/os. Zestaw przygotowany jako „suchy prowiant”	60
5. (dla 1 osoby)	• Kawa (100% arabica – Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy rozpuszczalnej) 200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier min. 5g/os. biały i trzcinowy po 50%, płynna śmietanka lub płynne mleko min. 10 ml/os); • herbata 200 ml/os. (wraz z dodatkami, tj. cukier, świeża cytryna pokrojona w plastry min. 2 plastry na os.); • woda mineralna gazowana i niegazowana 0,5 l/os. (po 50% butelek wody gazowanej i niegazowanej w trakcie danej usługi); • soki owocowe w butelce szklanej i bezzwrotnej 200 ml/os.; • ciasteczka <u>świeżo pieczone</u> typu: kruche, kokosanki, francuskie, półfrancuskie, owsiane min. 100 g/os min. 100 g/os • 3szt/os. tartinki - przygotowane na pumperniklu , podawane z różnymi dodatkami 3szt./os.; koreczki owocowe (ananas, winogrono, truskawka, jabłko, gruszka) 3szt./os.; koreczki mięsne/serowe (ser, salami, papryka, oliwka), Ciasteczka, tartinki i koreczki muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach. Cukier podany w porcelanowych cukiernicach. Gorące napoje zaparzane na miejscu, na bieżąco i serwowane z pojemników/urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę napojów przez cały czas trwania spotkania. Filiżanki do kawy/herbaty o poj. 200 ml.	200