**Załącznik nr 7 do SWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)**

|  |
| --- |
| Menu na jedną osobę |
| Sałatki | min 2 rodzaje sałat (np. typu Grecka, Cezar, Gyros) | 1 porcja na osobę/ 1 porcja o gramaturze minimum 100 g |
| Kanapki bankietowe | 3 rodzaje (serwowane na bagietce, mięsne i bezmięsne, standardowy mix (ser żółty, szynka, jajka, salami, łosoś wędzony, świeże warzywa itp.). Każda tartinka powinna zawierać min. 3 różne składniki | 2 porcje na osobę / 1 porcja o gramaturze minimum 50 g |
| Zupa  | 1 rodzaj np. zupa gulaszowa, Boeuf Strogonow, dyniowa itp. | 1 porcja na osobę/ 1 porcja o gramaturze minimum 250 g |
| Napoje gorące i dodatki | * herbata
* kawa z ekspresu
* mleczko do kawy
* cukier
* cytryna (plastry)
 | bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń |
| Napoje zimne | * woda mineralna niegazowana
* woda mineralna gazowana
* sok jabłkowy 100%
 | bez ograniczeń, podawana w karafkach / dzbankachbez ograniczeń, podawana w karafkach / dzbankachbez ograniczeń, podawana w karafkach / dzbankach |
| Dodatkowe wymagania | * Przygotowanie, obsługa kelnerska (min. 2 osoby), nakrycie stołów, serwetki jednorazowe, sztućce ze stali nierdzewnej, jednolita zastawa, biała porcelana i szkło (m.in. filiżanki, literatki, talerze, talerzyki deserowe, otwieracze do napojów), stoliki koktajlowe do konsumpcji na stojąco wraz z obrusem, posprzątanie po zakończeniu spotkania miejsca, w miejscu świadczenia usługi cateringowej.
* Nakrycie stołów, stoliki koktajlowe oraz kompletną (jw.) zastawę stołową Wykonawca zobowiązany jest przygotować na co najmniej godzinę przed rozpoczęciem posiedzenia.
* Należy zapewnić oddzielenie stołów parawanami w sytuacji, gdy poczęstunek będzie odbywał się w tej samej sali, w której będzie spotkanie
* Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania niewykorzystanych porcji jedzenia w pojemnikach wielokrotnego użytku i przekazania ich Zamawiającemu. Zamawiający zobowiązuje się do oddania pojemników w wyznaczonym przez strony czasie.
 |

**Dodatkowo w ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:**

1. Świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
2. Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).
3. Przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
4. Zamawiający nie dopuszcza naczyń, sztućców, jednorazowych do realizacji całej usługi cateringowej.
5. Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, np. różnej wielkości wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różne rodzaje emblematów na sztućcach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach, itp.
6. Wszystkie dania muszą być podawane elegancko i estetycznie, np. papilotki przy deserach nie mogą być wymięte, poplamione, dekoracja potraw nie może być zwiędnięta, naczynia nie mogą być poplamione lub wyszczerbione, itp.
7. Kanapki, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych aby zapewniły uczestnikom sprawne częstowanie się potrawami.
8. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie wyposażenie do świadczenia usług cateringu w szczególności: termosów do gorącej wody, urządzeń grzewczych, uwzględniając potrzeby Zamawiającego oraz przewidywalną liczę osób.