Załącznik nr 1 do Zaproszenia

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – dwa obiady dwudaniowe, w tym wybór drugie danie mięsne lub wegetariańskie, dla 50 osób uczestniczących w kursie instruktora AWF Katowice „piłka ręczna (licencja D ZPRP)”, organizowanego przez Akademickie Centrum Kształcenia Akademii Wychowania Fizycznego im. Jerzego Kukuczki w Katowicach . Maksymalna odległości od miejsca realizacji szkolenia ( AWF Katowice, ul. Mikołowska 72a) wynosi 500 metrów.
2. Wszystkie osoby z obsługi winny być schludnie ubrane oraz posiadać aktualne badania dla celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzone orzeczeniem lekarskim o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy na tym stanowisku.
3. Termin świadczenia usług objętych zamówieniem: 9 grudnia 2023r. w godzinach 12:45-13:45.
i 10 grudnia 2023r. w godzinach 12:30-13:30.
4. Przewidywana liczba uczestników to 50 osób.
5. Informacja o liczbie uczestników kursu oraz liczbie dań mięsnych i wegetariańskich będzie podawana przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed terminem, którego dotyczy zamówienie. Rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z faktycznej liczby osób zrekrutowanych i uczestniczących w kursie i może ulec zmianie. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za rzeczywiście wydaną liczbę posiłków i nie będzie rościł pretensji, ani żądał rekompensaty finansowej, jeżeli liczba ta będzie mniejsza niż podana w pkt. 3, z tym, że nie mniej niż 40 osób.
6. Wykonawca będzie zobowiązany wykonywać przedmiot zamówienia w wyznaczonych terminach.
7. Jeżeli wykonawca nie dostarczy posiłków w ustalonych godzinach, to Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innych podmiotów na koszt Wykonawcy.
8. Planując jadłospis wykonawca ma obowiązek uwzględnić urozmaicenie i różnorodność produktów, produkty naturalne i o małym stopniu przetworzenia, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych oraz wybór danie mięsne lub wegetariańskie.
9. Wykonawca zobowiązany jest do właściwego przechowywania środków spożywczych, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania, stanu opakowań itd., stanu higieny produkcji, transportu posiłków i produktów, uzyskania i przechowywania, a także okazania na żądanie Zamawiającego dokumentów potwierdzających dopuszczenie do obrotu przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych użytych do produkcji dostarczonych posiłków. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych potraw w miejscu ich wytworzenia. Próbki te mają być udostępnione przedstawicielom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów, szczególnie w przypadkach związanych z realizacją przedmiotowego zamówienia.
10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
11. Wykonawca i osoby, którymi będzie się posługiwał przy wykonywaniu usługi zobowiązani będą do zachowania w tajemnicy wszystkich informacji powziętych w związku z wykonywaniem usługi lub przy okazji jej wykonywania, których ujawnienie mogłoby spowodować dla Zamawiającego szkodę.
12. Do zadań Wykonawcy będzie należało:
13. przygotowanie:
14. nakrycie stołów obrusami (czyste, nieporwane, uprasowane),
15. ustawienie serwetek,
16. zapewnienie **nie jednorazowych** naczyń i sztućców przy podawaniu obiadu,
17. obsługa konsumentów:
18. podawanie potraw,
19. bieżące usuwanie ze stołów pozostałości po konsumpcji,
20. uzupełnianie na bieżąco brakujących kubków, sztućców, serwetek, itp.
21. zapewnienie każdej osobie z obsługi kelnerskiej środków ochrony osobistej zgodnie z wymaganiami sanitarnymi GIS w zakresie obsługi gastronomicznej
22. Do osoby/osób wskazanej przez Wykonawcę w umowie jako osoba do kontaktu z Zamawiającym będzie należało między innymi:
23. nadzorowanie i koordynowanie przygotowań zleconych zamówień,
24. dbanie o prawidłowy przebieg realizacji zamówienia, zgodny z oczekiwaniami Zamawiającego,
25. reagowanie na bieżące potrzeby Zamawiającego,
26. dbanie o wysoką jakość obsługi.