**Załącznik 2 do SWZ DZP.382.6.19.2024**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Usługa cateringowa na potrzeby 8. Śląskiego Festiwalu Nauki KATOWICE

**Miejsce realizacji zamówienia:**

Międzynarodowe Centrum Kongresowe w Katowicach, [plac Sławika i Antalla 1, 40-163 Katowice](https://maps.google.com/maps?rlz=1C1GCEA_enPL1045PL1045&um=1&ie=UTF-8&fb=1&gl=pl&sa=X&ftid=0x4716ce30436b2667:0xace032e690ba6b8e&ved=1t:8290&ictx=111)

**Termin realizacji zamówienia oraz liczba osób**:

**CZĘŚĆ A:**

- organizatorzy - 100 osób w dniu 06.12.2024 r. – tylko serwis obiadowy (lunch),

- wystawcy i wolontariusze - 1500 osób/dziennie w dniach 07-09.12.2024 r.,

- przygotowanie 4 warników do samoobsługi w dniach 07-09.12.2024 r.

**CZĘŚĆ B:**

Goście zaproszeni do VIP room - 200 osób/dziennie w dniach 07-09.12.2024 r

biadowy.

**Godziny wydawania posiłków:**

Zamawiający potwierdzi Wykonawcy pocztą elektroniczną godziny realizacji usługi - co najmniej 3 dni przed planowaną datą realizacji.

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**:

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji kompleksowej usługi cateringowej (serwis kawowy oraz obiadowy) serwowanej w postaci „bufet szwedzki”.

**CZĘŚĆ A:**

Hol I piętro (wyżywienie wystawców) oraz sala konferencyjna (wyżywienie wolontariuszy):

a) przygotowanie warników do samoobsługi w dniach 07-09.12.2024 r. (4 szt. w miejscach, które wskazane zostaną najpóźniej na dwa dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi)

b) serwis obiadowy (lunch) wydawany o jednej porze w każdym dniu powinien być podzielony na dwie opcje:

- danie mięsne wraz z dodatkiem skrobiowym i/lub warzywnym; 1 rodzaj, 250 gram/porcja

- danie bezmięsne wraz z dodatkiem skrobiowym i/lub warzywnym; 1 rodzaj, 250 gram/porcja

Produkty zapewniane w ramach przerwy obiadowej powinny być podane w sposób umożliwiający ich bezpośrednie spożycie, tj. w opakowaniach jednorazowych wraz z jednorazowymi sztućcami.

c) Hol I piętro - wyżywienie organizatorów w dniu 06.12.2024 r. :

Serwis obiadowy (lunch) wydawany o jednej porze powinien być podzielony na dwie opcje:

- dania mięsnego wraz z dodatkiem skrobiowym i/lub warzywnym; 1 rodzaj, 250 gram/porcja

- dania bezmięsnego wraz z dodatkiem skrobiowym i/lub warzywnym; 1 rodzaj, 250 gram/porcja

Produkty zapewniane w ramach przerwy obiadowej powinny być podane w sposób umożliwiający ich bezpośrednie spożycie, tj. w opakowaniach jednorazowych wraz z jednorazowymi sztućcami.

Przykładowe menu serwisu obiadowego mięsnego:

karminadel z cebulką, ziemniaki puree, buraczki

lub

pulpeciki z indyka w sosie pieczarkowym, ziemniaki puree, fasolka szparagowa

lub

gulasz wieprzowy z warzywami i kaszą gryczaną

Przykładowe menu serwisu obiadowego wegańskie:

szpinakowe gnocchi z pesto bazyliowym i parmezanem

lub

pierogi ukraińskie z okrasą

lub

kremowe curry z marchewki z ryżem

**CZĘŚĆ B**

VIP room – wyżywienie gości:

1. serwis kawowy ciągły uzupełniany przez 8 godzin na bieżąco:

- w dniach 7-8.12 w godzinach 10:00 – 18:00

- w dniu 9.12 w godzinach 8:00 – 16:00

Menu:

- kruche ciastka 100 g/porcja  - 4 rodzaje

- przekąski słone 2 szt./os. - 4 rodzaje

- kawa z ekspresu ciśnieniowego, bez ograniczeń

- zestaw herbat 6 rodzajów, bez ograniczeń

- dodatki do kawy i herbaty, bez ograniczeń

- soki owocowe - 2 do wyboru 250ml / porcja

- woda gazowana i niegazowana 250ml / porcja

1. serwis obiadowy wydawany o jednej porze w każdym dniu w godzinach 12.00-14.00 serwowany w postaci stołu szwedzkiego:

- sałatki owocowo - warzywne – 3 rodzaje do wyboru, 80 gram/porcja

- pieczywo – 3 rodzaje do wyboru

- zupa – 2 rodzaje do wyboru, w tym jedna wegetariańska/wegańska, 300 gram/porcja

- danie główne: 2 rodzaje mięsne, 1 rybne, 4 rodzaje wegetariańskie/wegańskie 250 gram/porcja

- dodatek skrobiowy 2 rodzaje 100 gram/porcja

- deser 2 rodzaje do wyboru 120 gr/porcja

**Rozliczenie/ Warunki płatności**

1. Rozliczenie odbędzie się po zakończeniu usługi i po podpisaniu bez uwag przez Zamawiającego protokołu odbioru, który stanowi podstawę do wystawienia faktury.
2. Wynagrodzenie wypłacone będzie w oparciu o cenę jednostkową za 1 osobę (pod pojęciem ceny jednostkowej za 1 osobę Zamawiający rozumie koszt wszystkich świadczeń koniecznych do realizacji usługi dla 1 osoby)/świadczenie.

**Dodatkowe informacje:**

1. Wykonawca zapewnipotrzebne elementy wyposażenia: stoły, zastawę stołową, obrusy, serwetki itp.
2. Wykonawca powinien zaplanować posiłki w proporcji40% wegańskie posiłki i 60% posiłki standardowe.
3. Produkty zapewniane w ramach przerwy kawowej i obiadowej powinny być podane w sposób umożliwiający ich bezpośrednie spożycie, tj. w naczyniach serwisowych typu termos cateringowy, talerz/plater, miseczka, itp.
4. Wykonawca powinien zaplanowaćudogodnienia tak aby również osoby ze szczególnymi potrzebami miały możliwość skorzystania z cateringu (np. stoły, na których serwowane będą przekąski powinny być na odpowiedniej wysokości, ustawienie przekąsek w sposób pozwalający na swobodne sięganie po produkty, oznakowanie potraw i informacja o ewentualnych alergenach w języku polskim i angielskim, itp.).
5. Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, posiłki gorące muszą być dostarczone na miejsce realizacji usługi nie wcześniej niż 1 godz. i nie później niż 15 min. przed ich serwowaniem.
6. Wykonawca zapewni nadzór w miejscu wykonywania usługi nad utrzymaniem porządku i organizacją usługi.
7. Wykonawca dostarczy posiłki na własny koszt oraz własnym transportem na wskazane miejsce organizacji usługi na terenie Międzynarodowego Centrum Kongresowego (MCK).
8. W związku z tym, iż usługa cateringu świadczona będzie w budynku MCK, do którego wstęp odbywa się na ściśle określonych przez ten obiekt zasadach, podmiot świadczący usługę cateringu w budynku MCK winien posiadać zgodę Międzynarodowego Centrum Kongresowego na świadczenie takiej usługi w tym budynku lub uzyskać taką zgodę przynajmniej na okres świadczenia usługi na rzecz Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i opakowań jednorazowych każdego dnia, w którym dostarczono posiłki.
10. Realizując zamówienie Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji i transportu.
11. Wykonawca powinien używać w większości produktów regionalnych, polskich.