# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Załącznik 2 do SWZ DZP.382.6.17.2024**

**Usługa cateringowa dla uczestników spotkań szkoleniowych dla kadry zarządzającej i kierowniczej w obszarze administracji w Mieście Nauki**

1. **Miejsce realizacji zamówienia:**

Uniwersytet Śląski w Katowicach: SPIN-Place (ul. Bankowa 5, 40-007 Katowice). Zamawiający dopuszcza realizację usługi w różnych pomieszczeniach budynku SPIN-Place.

1. **Liczba osób, które obejmuje zamówienie:**

**min. 90 osób: 2 wydarzenia (2x45 uczestników)**

**max. 140 osób: 2 wydarzenia (2x70 uczestników)**

1. **Termin realizacji zamówienia: 28 i 29 października 2024 r.**
2. **2 x jednodniowe wydarzenia:** (liczba uczestników każdego dnia: min. 45, max. 70);
3. w każdym dniu: 2 przerwy kawowe (1 x typu A, 1 x typu B), 1 x przerwa obiadowa, 1 x kolacja uroczysta (bankiet).

Zamawiający przekaże Wykonawcy telefonicznie lub elektronicznie harmonogram realizacji usługi (w tym potwierdzenie dat realizacji usługi) co najmniej 3 dni przed planowaną datą realizacji.  Informacje o liczbie osób korzystających z usługi oraz godzinach realizacji usługi będą zgłaszane do Wykonawcy do 2 dni przed wyznaczonym terminem realizacji usługi. Wykonawca zobowiązany jest dostosować się do zmian harmonogramu realizacji usługi wprowadzonych przez Zamawiającego.

1. **Godziny wydawania posiłków:**

Zamawiający przekaże Wykonawcy telefonicznie lub elektronicznie planowane godziny realizacji usługi – co najmniej 3 dni przed planowaną datą realizacji.

1. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji kompleksowej usługi cateringowej serwowanej w postaci „bufetu szwedzkiego”:

1. **przerwa  kawowa typu A dostępna i uzupełniana na bieżąco od godziny 930 do godziny 1700wydarzenia** powinna składać się z:

* kawy z ekspresu ciśnieniowego (bez ograniczeń),
* kawy rozpuszczalnej w pojemnikach do samodzielnego parzenia (bez ograniczeń), mleczka w mlecznikach (w tym mleko krowie i napój mleczny wegański, bez ograniczeń), cukru (bez ograniczeń), wody gorącej w warnikach,
* herbaty w saszetkach min. 3 rodzaje do wyboru: czarna, zielona i owocowa (bez ograniczeń), cytryny pokrojonej w plastry (bez ograniczeń) podanej na talerzyku wraz z widelczykiem do nakładania, wody gorącej w warnikach,
* soków 100% co najmniej 2 rodzaje podawane w szklanych dzbankach: min. 250 ml / porcja,
* wody podawanej w szklanych dzbankach: min. 300 ml / porcja,
* drobnych słodkich przekąsek po 3 ze wskazanych rodzajów: ciasteczka wysokiej jakości typu handmade, tartaletki, muffinki, beziki, mini desery, przekąski z ciasta francuskiego na słodko min. 150 gram/porcja,
* sezonowych owoców serwowanych na paterach, niefiletowanych min. 3 rodzaje (np. jabłko, banan, winogrona bezpestkowe) min. 150 gram/porcja,
* słonych przekąsek tzw. finger food min. 3 rodzaje (np. małe kanapki, paszteciki, pizzerinki, muffiny, kwadraciki ciasta francuskiego z dodatkami, krakersy z dowolną pastą) – w tym 50% w wersji wegetariańskiej, min. 150 gram/porcja.

Wykonawca powinien zaplanować przekąski w proporcji50% przekąski słodkie i 50% przekąski słone.

1. **przerwa kawowa typu B dostępna i uzupełniana na bieżąco po godzinie 1700  wydarzenia** powinna składać się z:

* kawy z ekspresu ciśnieniowego (bez ograniczeń),
* kawy rozpuszczalnej w pojemnikach do samodzielnego parzenia (bez ograniczeń), mleczka w mlecznikach (w tym mleko krowie i napój mleczny wegański, bez ograniczeń), cukru (bez ograniczeń), wody gorącej w warnikach,
* herbaty w saszetkach min. 3 rodzaje do wyboru: czarna, zielona i owocowa (bez ograniczeń), cytryny pokrojonej w plastry (bez ograniczeń) podanej na talerzyku wraz z widelczykiem do nakładania, wody gorącej w warnikach,
* soków 100% co najmniej 2 rodzaje podawane w szklanych dzbankach: min. 375 ml / porcja,
* wody bez gazu podawanej w szklanych dzbankach; min. 300 ml / porcja.

1. **przerwa obiadowa wydawana o jednej porze** - powinna być podzielona na cztery opcje: mięsna, wegańska, wegetariańska i bezglutenowa oraz składać się z:

* zupy z sezonowych warzyw min. 300  gram/porcja,
* dania mięsnego z wykluczeniem mięsa wieprzowego i wołowego (w tym mielonego), np. drób (kurczak, indyk) min. 250 gram/porcja wraz z dodatkiem skrobiowym i warzywnym,
* dania bezmięsnego min. 2 rodzaje do wyboru np. pierogi, naleśniki, makarony z warzywami, zapiekanki warzywne; min. 250 gram/porcja .

Przynajmniej jedno z ww. dań powinno być opcją bezglutenową.

Dania obiadowe powinny być serwowane w ogólnodostępnych naczyniach (np. bemary), umożliwiających zachowanie właściwości termicznych dań i indywidualne komponowanie posiłków przez uczestników.

1. **kolacja uroczysta (bankiet) wydawana o jednej porze** - powinna być podzielona na cztery opcje: mięsna, wegańska, wegetariańska i bezglutenowa oraz składać się z:

* przystawek min. 6 rodzajów np.: dekoracyjne kanapki bankietowe lub tartinki, mini roladki z tortilli, rolada szpinakowa z łososiem, kieszonki mięsne (z wykluczeniem mięsa wieprzowego i wołowego (w tym mielonego)) z pastą chrzanowo-jajeczną, placuszki ziemniaczane z wędzonym łososiem i kleksem kwaśniej śmietany i koperkiem, tymbaliki drobiowe, szaszłyki grillowane min. 3 sztuki/porcja.
* dania mięsnego min. 2 rodzaje podawanego na ciepło (z wykluczeniem mięsa wieprzowego i wołowego (w tym mielonego)), z dowolnym sosem lub w panierce, min. 250 gram/porcja,
* dania bezmięsnego min. 2 rodzaje podawanego na ciepło np. pierogi, naleśniki, makarony z warzywami, zapiekanki warzywne min. 250 gram/porcja,
* sałatek bankietowych min. 4 rodzaje np. jarzynowa, mięsna, bezmięsna, z makaronem do wyboru min. 80 gram/porcja,
* pieczywo mieszane co najmniej 3 rodzaje (np. chleb pszenny, żytni, razowy); min. 60 gram na osobę.

Przynajmniej 40% z ww. dań powinny być opcją bezglutenową.

1. **Rozliczenie/ Warunki płatności**

Rozliczenie z Wykonawcą odbędzie się:

1. Rozliczenie odbędzie się po zakończeniu usługi i po podpisaniu bez uwag przez Zamawiającego protokołu odbioru, który stanowi podstawę do wystawienia rachunku/faktury.
2. Wynagrodzenie wypłacone będzie w oparciu o cenę jednostkową świadczenia za jedną osobę zgodnie ze złożoną ofertą oraz za faktyczną liczbę osób biorących udział w wydarzeniu.
3. **Dodatkowe informacje:**
4. Wykonawca zapewnipotrzebne elementy wyposażenia: stoły, zastawę stołową, sztućce, obrusy, serwetki, oprawę kwiatową itp.
5. Wykonawca powinien zaplanować posiłki w proporcji:

**-** 20% wegańskie posiłki

**-** 20% wegetariańskie posiłki

- 60% posiłki mięsne

Przynajmniej jedna opcja powinna być bezglutenowa.

1. Produkty zapewniane w ramach przerwy kawowej i obiadowej powinny być podane w sposób estetyczny i umożliwiający zachowanie właściwości termicznych dań, tj. w naczyniach serwisowych typu naczynia żaroodporne, podgrzewane, talerz/plater, miseczka, mlecznik itp.
2. Wykonawca zapewni minimum jedną osobę do obsługi kelnerskiej, która utrzyma sprawną organizację i właściwy przebieg usługi.
3. 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 itp.)
4. Wykonawca powinien zapewnić oznakowanie potraw i informację o ewentualnych alergenach w języku polskim.
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 dostarczy posiłki na własny koszt oraz własnym transportem na miejsce organizacji.
7. Wykonawca zapewni nadzór w miejscu wykonywania usługi nad utrzymaniem porządku i organizacją usługi, w tym będzie zabierał na bieżąco odpadki/śmieci pokonsumpcyjne i utylizował je na własny koszt.
8. Wykonawca zapewni kosze na odpadki pokonsumpcyjne oraz zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych każdego dnia, w którym dostarczono posiłki.
9. Realizując zamówienie Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji i transportu.
10. Wykonawca powinien uwzględnić możliwość sporządzenia wersji posiłku spełniającego specjalne potrzeby żywieniowe uczestników (związane z alergiami, nietolerancjami pokarmowymi).
11. Wykonawca we własnym zakresie uzgodni z administratorami budynków, w których usługa będzie realizowana warunki niezbędne do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia dot. wykorzystania przestrzeni oraz możliwości wniesienia sprzętu itp.