

**Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego
(Załącznik nr.... do umowy)**

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Informacje o przedmiocie zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla maksymalnie **40 osób**, na potrzeby organizacji wydarzenia – **Uroczystość wręczenia Księgi Jubileuszowej, która odbędzie się w dniu 18 listopada 2022 r. w Akademii Ignatianum w Krakowie**. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w Sali 501 na piątym piętrze budynku głównego AIK mieszczącego się w Krakowie przy ul. Kopernika 26.

2. W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni:

2.1) Bufet typu bankiet z obsługą kelnerską (serwowany 18 listopada 2022 r., w godzinach od 11.30-15:30). Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pełnej gotowości do świadczenia usługi (serwowania posiłków i napojów w miejscu świadczenia usługi) odpowiednio wcześniej, najpóźniej na 30 minut przed terminem.

2.2) Menu składać się będzie co najmniej z:

- Zimnych przystawek – 9 rodzajów (5 porcji/os, waga 1 porcji: min. 50 g – max. 70 g). Przykładowe przystawki: tartinki z łososiem wędzonym, camembertem, żurawiną i serami; szaszłyki z krewetek ananasa i szpinaku; roladki z wędzonego łososa z serem kozim; kęski indyka pieczone w cukinii z sosem sojowym; roladki z polędwiczki wieprzowej z farszem z cielęciny; ruloniki z rostbefu z kremem chrzanowym; grillowana cukinia z serem feta; pomidory z mozzarellą skropione pomarańczową oliwą; tartoletki borowikowo –warzywne;
- Dań gorących – 2 rodzaje (wegetariańskie, mięsne) o gramaturze całkowitej 350 g/porcja – z dodatkiem w postaci pieczywa. Przykładowe dania gorące: strogonow; leczko wegetariańskie;
- Sałatek – 2 rodzaje, podawana w szklanych pojemniczkach np. w słoiczkach. Przykładowe sałatki: cocktailowa z grillowanym ananasem, pikantnym kurczakiem i jogurtowym dresingiem; sałaty zielone z pomarańczami gruszką i serem pleśniowym;
- Ciast i deserów: 2 rodzaje ciast (np. ciasto kruche z pianką i owocami, miodownik), 3 rodzaje deserów (np. deser bezowy z daktylami i orzechami, mus z białej i ciemnej czekolady, sałatka owocowa);
- 2 kieliszków wina/osobę (do wyboru - wytrawne wino białe np. Sauvignon Blanc i czerwone np. Merlot);
- gorącej kawy, podanej w ekspresach ciśnieniowych;
- herbaty w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej;
- gorącej wody do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników);
- dodatków do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna;
- wody niegazowanej, podawanej w butelkach max. 0,5l;
- wody gazowanej, podawanej w butelkach max. 0,5l;
- soków 100% – min. 3 smaki – bez ograniczeń;
- pieczywa – bez ograniczeń;

2.3) W ramach rozliczenia Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu oryginalnie zapieczętowanych (zakorkowanych) butelek alkoholu niewykorzystanych w czasie trwania wydarzenia. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone o faktyczną liczbę zwróconych butelek alkoholu po cenach stosowanych w zakładzie Wykonawcy w dniu zadeklarowania przez Zamawiającego ostatecznej liczby osób biorących udział w wydarzeniu.

Wykonawca na 4 dni przed terminem realizacji usługi zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu propozycji menu bufetu bankietowego składającej się z:

- a) co najmniej 18 propozycji zimnych przystawek spośród których Zamawiający wybierze 9 przystawek;
- b) co najmniej 3 propozycji dań gorących mięsnych, spośród których Zamawiający wybierze 1 danie;
- c) co najmniej 3 propozycji dań wegetariańskich, spośród których Zamawiający wybierze 1 danie;
- d) co najmniej 5 propozycji sałatek, spośród których Zamawiający wybierze 2 sałatki;
- e) co najmniej 4 propozycji ciast, spośród których Zamawiający wybierze 2 ciasta;
- f) co najmniej 4 propozycji deserów innych niż ciasta, spośród których Zamawiający wybierze 3 desery.

Uwaga! W przypadku, gdy Wykonawca oferuje zimne przystawki, dania gorące, sałatki, ciasta i desery takie jak wymienione jako przykładowe w pkt 2.2) powyżej – Wykonawca jest zwolniony z obowiązku przedstawiania propozycji menu do wyboru Zamawiającego;

3. Ponadto Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do:

- 1) Przygotowania i przetransportowania (w pojazdach przeznaczonych do przewozu żywności) zamawianych potraw;
- 2) Wyekspozowania potraw w sali konsumpcyjnej, bądź innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego (wymagane są opisy potraw w języku polskim, przy czym potrawy wegetariańskie muszą zostać wyraźnie oznaczone);
- 3) Zapewnienia profesjonalnej obsługi, w tym minimum jednej osoby, odpowiedzialnej za obsługę kelnerską. Zamawiający wymaga, aby osoby, odpowiedzialne za obsługę kelnerską, wyglądały schludnie. Przez wygląd schludny Zamawiający rozumie strój typu: biała koszula, czarne długie spodnie/spódnica lub czarny fartuch. Ubrania muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni bezpośredni nadzór nad realizacją usług cateringowych (ciągły nadzór);
- 4) Przygotowania miejsca serwowania, czyli zapewnienia zabudowy pod bufet;
- 5) Zapewnienia profesjonalnego sprzętu cateringowego, specjalistycznych urządzeń typu: termosy, podgrzewacze itp., wyposażenia stołów wykorzystywanych podczas bankietu w białe obrusy oraz ozdoby florystyczne (kwiaty żywe), dostarczenia niezbędnej zastawy w postaci naczyń (białe, porcelanowe filiżanki na kawę oraz herbatę ze spodkami, białe porcelanowe talerze na dania obiadowe i na desery, szklanki, kieliszki do wina), stalowych sztućców, białych papierowych serwetek w serwetnikach, stołów koktajlowych. Ilość sprzętu, naczyń oraz papierowych serwetek mają gwarantować wszystkim uczestnikom sprawne korzystanie z bufetów w trakcie bankietu; ilość ta ma być dostosowana do liczebności uczestników przy czym zastawa, sztućce, serwetki, itp. muszą być na bieżąco uzupełniane;
- 6) Utrzymywania w czystości miejsca poczęstunku i bufetów na bieżąco oraz sprzątania po realizacji usługi i wywożenia na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i poprodukcyjnych;
- 7) Zapewnienia innych sprzętów, narzędzi etc. niezbędnych do wykonywania zamówienia.

4. Dodatkowe informacje:

- a) Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi według zamówionego i faktycznie zrealizowanego zakresu usługi tj. liczby zgłoszonych przez Zamawiającego zgodnie lit b) uczestników wydarzenia i ceny jednostkowej brutto za jednego uczestnika podanej w ofercie Wykonawcy, z zastrzeżeniem rozliczenia butelek alkoholu niewykorzystanych w czasie trwania wydarzenia, o czym mowa w pkt 2.3) powyżej.
- b) Świadczenie usług cateringowych będzie się odbywało się w dniu 18 października 2022 r., w siedzibie Akademii Ignatianum w Krakowie. Zamawiający co najmniej na 3 dni robocze przed realizacją przedmiotu zamówienia potwierdzi Wykonawcy liczbę osób (uczestników).
- c) Wykonawca ma obowiązek skontaktowania się z Koordynatorem uroczystości najpóźniej na 2 dni robocze przed planowaną uroczystością w celu dokonania oceny warunków lokalowych, w tym sprawdzenia możliwości instalacji urządzeń do sieci, uzgodnienia warunków i godzin udostępnienia sali konsumpcyjnej, bądź innego miejsca świadczenia usług cateringowych.
- d) Zamawiający jest uprawniony do zmiany terminu, pod warunkiem zgłoszenia tej zmiany Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed pierwotnie planowanym terminem i ustalenia wspólnie z Wykonawcą nowego terminu realizacji usług.
- e) Zamawiający wymaga, aby osoby wyznaczone przez Wykonawcę do obsługi kelnerskiej, posiadały znajomość języka polskiego w stopniu co najmniej komunikatywnym.
- f) Sposób realizacji przedmiotu zamówienia jest określony we wzorze umowy, który stanowi załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego.
- g) Wymagania ogólne:
 - sposób wykonania usługi, jak również związane z nią technologie i rozwiązania organizacyjne muszą spełniać wszystkie wymogi wynikające z przepisów prawa powszechnie obowiązującego;
 - Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego wdrożenia wszelkich, wynikających ze zmian przepisów prawa lub decyzji organów administracji publicznej, zasad dotyczących świadczonej usługi.

Gdziekolwiek w dokumentacji niniejszego zamówienia, w szczególności szczegółowym opisie i zakresie przedmiotu zamówienia, opis zamówienia jest dokonany za pomocą wskazania znaków towarowych, patentów lub pochodzenia produktów, materiałów i urządzeń, Zamawiający dopuszcza także rozwiązania równoważne pod względem technicznym, estetycznym i funkcjonalnym, zapewniające co najmniej takie same właściwości użytkowe, trwałość /okres przydatności do spożycia, jakość.