Załącznik nr 2 do SWZ DZP.382.6.11.2024

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Usługa cateringowa dla gości Międzyuczelnianej Inauguracji Roku Akademickiego 2024/2025**

**w Europejskim Mieście Nauki Katowice 2024**

**Miejsce realizacji zamówienia:**  Narodowa Orkiestra Symfoniczna Polskiego Radia

(Pl. Wojciecha Kilara 1, 40-202 Katowice)

**Liczba osób**, które obejmuje zamówienie:

Min. ilość: 900 os. + 40 osób (sala VIP)

Max. ilość: 1000 os. + 50 osób (sala VIP)

**Termin realizacji zamówienia:**  **27 września 2024 r.**

wy

**Godziny wydawania posiłków:**

Zamawiający przekaże Wykonawcy telefonicznie lub elektronicznie dokładne godziny realizacji usługi - co najmniej 7 dni przed datą realizacji usługi.

Wstępne godziny:

**27 września**

* Sala VIP - catering ciągły:

od godziny 15.00 - napoje, oraz przekąski słone i słodkie;

od godz. 18.30 - napoje, przekąski słone i słodkie

* Hol NOSPR - gotowość godz. 15.00.

ok. 17.40 - przerwa - napoje: kawa, herbata, woda, soki;

ok. 19.00 - zakończenie uroczystości - napoje, słodkie i słone przekąski,

* Suchy prowiant dla członków chóru - garderoby NOSPR

godz. 12.00

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**:

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji kompleksowej usługi cateringowej:

1. **SERWIS KAWOWY TYPU A :** dostępny i uzupełniany w przerwie wydarzenia (27 września) powinien składać się z:

* kawy z ekspresu ciśnieniowego (bez ograniczeń), minimum 8 ekspresów;
* kawy rozpuszczalnej i mielonej w pojemnikach do samodzielnego parzenia   
  (bez ograniczeń), mleka w mlecznikach (bez ograniczeń) mleko owsiane oraz krowie, cukru w cukiernicach (bez ograniczeń), wody gorącej w warnikach,
* herbaty pojedynczo pakowane w saszetkach min. 10 rodzajów do wyboru (bez ograniczeń), cytryny pokrojonej w plastry (bez ograniczeń) podanej na talerzyku wraz z widelczykiem do nakładania,
* wody bez gazu w karafkach (owoce, mięta).

Dowóz, wyłożenie w formie bufetu, obrusy, podgrzewacze, porcelana, sztućce, serwetki, szkło, obsługa, świeże kwiaty, konieczność zorganizowania swojego zaplecza cateringowego zgodnie z wymogami właściciela budynku - poza holem i dostępem do niego gości.

1. **SERWIS KAWOWY TYPU B**: dostępny i uzupełniany na bieżąco po zakończeniu wydarzenia, powinien składać się z:

* kawy z ekspresu ciśnieniowego (bez ograniczeń), minimum 8 ekspresów.
* kawy rozpuszczalnej i mielonej w pojemnikach do samodzielnego parzenia   
  (bez ograniczeń), mleka w mlecznikach (bez ograniczeń) mleko owsiane i krowie, cukru   
  w cukiernicach (bez ograniczeń), wody gorącej w warnikach,
* herbaty pojedynczo pakowane w saszetkach min. 10 rodzajów do wyboru (bez ograniczeń), cytryny pokrojonej w plastry (bez ograniczeń) podanej na talerzyku wraz z widelczykiem do nakładania,
* wody bez gazu w karafkach (owoce, mięta),
* kruche ciasteczka z piekarni min. 5 rodzajów; min. 150 gram/porcja, po 3 szt. na osobę,
* ciast krojonych podawanych w papierowych bibułkach (bez mas, kremów i galaretek)   
  min. 3 rodzaje  np. szarlotka, ciasto czekoladowe, sernik; min. 160 gram/porcja, po 2 szt. na osobę,
* mini deserów serwowanych w jednorazowych naczyniach (np. deser tiramisu), min. 100 gram/porcja, po 2 szt., na osobę,
* słonych przekąsek tzw. finger food min. 6 rodzajów (np. małe kanapki, paszteciki, pizzerinki, finger food mięsny, wegetariański, wegański ) min. 60 gram/porcja, po 6 szt. na osobę,
* soków wyciskanych ze świeżych owoców, co najmniej 3 rodzaje, podawane w szklanych dzbankach min.250-300 ml/porcja.

Dowóz, wyłożenie w formie bufetu, obrusy (kolorystyka do uzgodnienia z zamawiającym), podgrzewacze, porcelana, sztućce, szkło, obsługa (1 osoba dla 40 gości ), kwiaty świeże, serwetki, zorganizowanie swojego zaplecza cateringowego zgodnie z wymogami właściciela budynku.

1. **SERWIS W SALI VIP** powinien składać się z:

* kawy z ekspresu ciśnieniowego (bez ograniczeń), minimum 2 ekspresy,
* herbaty pakowane pojedynczo w saszetkach min. 10 rodzajów do wyboru, w tym: czarna, zielona i owocowa (bez ograniczeń), cytryny pokrojonej w plastry (bez ograniczeń) podanej na talerzyku wraz z widelczykiem do nakładania,
* wody bez gazu w karafkach (owoce, mięta),
* drobnych słodkich przekąsek typu kruche ciasteczka min. 5 rodzajów; min. 150 gram/porcja, po 6 szt. na osobę,
* ciast krojonych podawanych w papierowych bibułkach (bez mas, kremów i galaretek)   
  min. 3 rodzaje  np. szarlotka, ciasto czekoladowe, sernik; min. 160 gram/porcja, po 2 szt. na osobę,
* mini deserów serwowanych w jednorazowych naczyniach (np. deser tiramisu), min. 150 gram/porcja, po 2 szt., na osobę,
* słonych przekąsek tzw. finger food min. 5 rodzajów (np. małe kanapki, paszteciki, pizzerinki, muffiny, kwadraciki ciasta francuskiego z dodatkami mięsnymi, wegetariańskimi, wegańskimi ) min. 150 gram/porcja, po 8 szt. na osobę,
* soków wyciskanych ze świeżych owoców, co najmniej 3 rodzaje, podawane w szklanych dzbankach min.250-300 ml/porcja

Dowóz, wyłożenie w formie bufetu, obrusy, podgrzewacze, porcelana, sztućce, szkło, obsługa (min 2 osoby), zorganizowanie swojego zaplecza cateringowego zgodnie z wymogami właściciela budynku, świeże kwiaty, serwetki.

1. **SUCHY PROWIANT** dla 200 osób (członków chórów)

* bułka z serem oraz warzywami / 250 sztuk.

**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 za 1 osobę (pod pojęciem ceny jednostkowej za 1 osobę Zamawiający rozumie koszt wszystkich świadczeń koniecznych do realizacji usługi dla 1 osoby) oraz za faktyczną liczbę osób biorących udział w wydarzeniu.

**Dodatkowe informacje:**

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zabezpieczenie podłóg w miejscu wydarzenia podgumowaną wykładziną zgodną z wytycznymi NOSPR.
2. Wykonawca zapewnipotrzebne elementy wyposażenia: stoły, zastawę stołową, obrusy, serwetki, świeże kwiaty, itp.
3. Wykonawca powinien zaplanować posiłki w proporcji 30% wegetariańskie posiłki, 10% wegańskie posiłki i 60% posiłki standardowe.
4. Produkty zapewniane w ramach tej usługi powinny być podane w sposób umożliwiający ich bezpośrednie spożycie, tj. w naczyniach serwisowych typu termos cateringowy, talerz/plater, miseczka, mlecznik itp.
5. 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.).
6. 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.
7. Wykonawca zapewni nadzór w miejscu wykonywania usługi nad utrzymaniem porządku   
   i organizacją usługi.
8. Wykonawca dostarczy posiłki na własny koszt oraz własnym transportem na miejsce organizacji tj. NOSPR.
9. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i opakowań jednorazowych w którym dostarczono posiłki z wszystkich przestrzeni.
10. Realizując zamówienie Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji   
    i transportu.
11. Wykonawca powinien uwzględnić możliwość sporządzenia wersji posiłku spełniającego specjalne potrzeby żywieniowe uczestników (związane z alergiami, nietolerancjami pokarmowymi).
12. Wykonawca zapewni personel w ilości min 1 osoba na 40 gości, pracujący przy obsłudze posiłków posługujący się językiem angielskim w stopniu komunikatywnym.
13. Wykonawca z którym zostanie podpisana umowa będzie musiał dostosować się do zasad korzystania z przestrzeni foyer w NOSPR dla zewnętrznych podmiotów cateringowych. Wykonawca powinien we własnym zakresie uzyskać wszelkie zgody ze strony NOSPR niezbędne do realizacji przedmiotowej usługi.
14. Serwis powinien być dostępny/rozlokowany w kilku miejscach na terenie NOSPR zgodnie   
    z harmonogramem przekazanym przez Zamawiającego.
15. Wykonawca powinien używać w większości produktów regionalnych, polskich oraz przygotowywać posiłki w oparciu o przepisy kuchni polskiej. Niedopuszczalne jest wykorzystanie produktów wysoko przetworzonych tj. np.: dania instant, gotowe sosy w proszku lub słoiku, mrożonki, fast food.