**Załącznik nr 3 do SWZ**

**ZP.26.1.83.2023**

**Zadanie 1**

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w dniach 13-14.11.2023 r. dla Uniwersytetu Jana Długosza w Częstochowie (UJD) na potrzeby konferencji konsorcjum COLOURS –przerwy kawowe i posiłki obiadowe wraz z obsługą kelnerską w budynku Zamawiającego przy ul. Waszyngtona 4/8, Częstochowa.
2. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje:
3. 2 przerwy kawowe wraz z obsługą kelnerską w ciągu dwóch dni (13.11.2023 r. i 14.11.2023 r.) łącznie dla minimum 140 osób a maksymalnie dla 180 osób w ten sposób, iż:

* w dniu 13.11.2023 roku – 1 przerwa kawowa dla minimum 80 osób i maksimum 100 osób w godzinach 11.00 – 11.30,
* w dniu 14.11.2023 roku – 1 przerwa kawowa dla minimum 60 osób i maksimum 80 osób w godzinach 11.00 – 11.30;

1. obiad w postaci bufetu wraz z obsługą kelnerską w dniu 13.11.2023 roku dla minimum 80 osób a maksymalnie dla 100 osób w formie bufetu w godzinach 13.00 – 14.00
2. obiad w dniu 14.11.2023 roku dla minimum 40 osób a maksymalnie dla 60 osób w formie dania na wynos (lunchbox) wydawanego w godzinach 12.00 – 13.00;
3. Wykonawca zobligowany jest do:
   1. zapewnienia obsługi kelnerskiej przez cały czas trwania usługi gastronomicznej, za wyjątkiem obiadu w dniu 14 listopada,
   2. w przypadku przerw kawowych i obiadu w formie bufetu – zapewnienia własnych naczyń, talerzy, filiżanek, spodeczków, szklanek, łyżeczek, talerzyków i sztućców metalowych, termosów, urządzeń do podgrzewania, schładzania, stołów cateringowych lub stołów cocktailowych w razie potrzeby itp., niezbędnych do realizacji usługi,
   3. w przypadku obiadu na wynos (lunchbox) – zapewnienie opakowań termicznych utrzymujących temperaturę posiłku, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, wygodnych w użyciu, wraz z jednorazowymi sztućcami, całość w jednorazowej torbie papierowej,
   4. przygotowania dań na świeżo w dniu ich serwowania, wyklucza się przygotowanie dań obiadowych z półproduktów, dań gotowych typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, dania obiadowe powinny być przygotowane w dniu serwowania,
   5. serwowania pełnej oferty napojów – bez limitu (kawa rozpuszczalna, kawa mielona, herbata czarna, zielona, owocowa, śmietanki, cukier, cytryna, woda mineralna),
   6. **w zakresie obsługi przerw kawowych i obiadu w formie bufetu– realizacji usługi w wydzielonej części holu wskazanej przez Zamawiającego, przygotowanie wysokich stolików coctailowych, każdy stolik z miejscami stojącymi dla 4 osób (do spożywania posiłków na stojąco), z pokrowcem. Stoły cateringowe na bufet szwedzki ustawione pod ścianą. Wykonawca zapewni stoliki we własnym zakresie,**
   7. w zakresie obsługi przerw kawowych i obiadu w formie bufetu – serwowania posiłków w formie bufetu szwedzkiego z zastawą porcelanową białą, z metalowymi sztućcami i dopasowanymi serwetkami papierowymi (jednorazowymi), serwowania napojów w szklanych naczyniach,
   8. w zakresie obiadu na wynos (luchbox) – serwowanie i wydawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
   9. zapewnienia estetycznych nakryć stołów w postaci wyprasowanych obrusów, ozdobnych serwet oraz dekoracji, np. wazonów z kwiatami,
   10. zapewnienia opisów każdego posiłku oraz napoju w języku angielskim,
   11. zapewnienia dowozu jedzenia zgodnie z normami systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli) oraz wnieść go do wskazane przez Zamawiającego pomieszczenia,
   12. zapewnienia odpowiedniej temperatury dań ciepłych w chwili podania oraz podawanie ich w odpowiednich urządzeniach utrzymujących temperaturę posiłków,
   13. odbioru w dniu realizacji usługi pozostawionych naczyń i sprzętów niezwłocznie po realizacji usługi,
   14. ścisłego przestrzegania przepisów sanitarnych odnoszących się do przygotowywania, magazynowania, przewożenia i wydawania posiłków.
4. Nie później niż na 3 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi gastronomicznej związanej z organizacją konferencji, Wykonawca zaproponuje do wyboru:
5. po 3 zestawy przerwy kawowej (3 zestawy dla każdego dnia) w dniach 13-14.11.2023 r.,
6. po 3 zestawy menu obiadowego (w tym danie wegetariańskie) do realizacji w dniu 13.11.2023 r.,
7. po 3 zestawy menu obiadowego (w tym danie wegetariańskie) do realizacji w dniu 14.11.2023 r.,

za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail Zamawiającego wskazany w umowie, spośród których Zamawiający wybierze dwa zestawy, które będą serwowane i poinformuje Wykonawcę za pomocą poczty elektronicznej na adres wskazany w umowie, nie później niż na 2 dni przed rozpoczęciem świadczenia usług o wyborze zestawów wraz z wskazaniem ilości wymaganych porcji każdego wybranego zestawu.

1. Wykonawca odpowiada za realizację przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem wydarzenia.
3. Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż na 3 dni przed terminem realizacji usługi, o ostatecznej liczbie uczestników w zakresie usługi cateringowej, za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail wskazany w umowie.
4. Propozycja menu:

|  |  |
| --- | --- |
| **Cecha:** | **Wymagane parametry:** |
| **Przerwa kawowa w dniu**  **13.11.2023 r.** | * kawa (rozpuszczalna, parzona) * herbata (czarna, zielona, owocowa) * woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (po 1 butelce na osobę) * ciasta domowe – 3 rodzaje (3 porcje na osobę) * tartinki (3 szt. na osobę) * ciastka suche (100 g na osobę) * owoce sezonowe – co najmniej 3 rodzaje (obrane i pokrojone) * soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje podawane w szklanych dzbankach) * dodatki: mleko, mleko bez laktozy, śmietanka do kawy, cytryna , cukier |
| **Przerwa kawowa w dniu**  **14.11.2023 r.** | * kawa (rozpuszczalna, parzona) * herbata czarna, zielona, owocowa) * woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (po 1 butelce na osobę) * ciastka suche (100 g na osobę) * owoce sezonowe – co najmniej 3 rodzaje (obrane i pokrojone) * soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje podawane w szklanych dzbankach) * dodatki: mleko, mleko bez laktozy, śmietanka do kawy, cytryna , cukier |
| **Obiad w dniu 13.11.2023 r.**  **(bufet)** | * przystawka * zupa * drugie danie ciepłe – 2 rodzaje – mięsne i wegetariańskie (np. porcja mięsa, porcja ryby, danie bezmięsne, ziemniaki, kasza, ryż, zestaw surówek, warzywa gotowane) – dania pomniejszone do 50% podstawowej wielkości i serwowane dla każdej osoby * deser (np. tiramisu, crème brulee, tort czekoladowy, sernik, szarlotka) * herbata (czarna, zielona, owocowa) * kawa (rozpuszczalna, parzona) * soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje podawane w szklanych dzbankach) * dodatki: mleko, mleko bez laktozy, śmietanka do kawy, cytryna , cukier * aperitif: wino białe/czerwone |
| **Obiad w dniu**  **14.11.2023 r.**  **(lunchbox)** | * drugie danie ciepłe – mięsne i wegetariańskie (np. porcja mięsa, porcja ryby, danie bezmięsne, ziemniaki, kasza, ryż, zestaw surówek, warzywa gotowane) * do wydawanego obiadu w formia lunchbox’u - woda mineralna gazowana lub niegazowana w butelce plastikowej 0,5l na osobę |

Szczegółowa gramatura ze względu na porcję:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L. p.** | **nazwa** | **j.m.** | **minimalna gramatura** |
| 1 | Zupa | litr | 0,3 |
| 2 | Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne 100% | gram | 180 |
| 3 | Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne 50% | gram | 90 |
| 4 | Dodatek skrobiowy | gram | 150 |
| 5 | Dodatek warzywny | gram | 140 |
| 6 | Przystawka do obiadu | gram | 200 |
| 7 | Surówki | gram | 200 |
| 8 | Sałatka | gram | 200 |
| 9 | Tartinka | gram | 40 |
| 10 | Deser | gram | 200 |
| 11 | Ciasto pieczone | gram | 100 |
| 12 | Owoce | gram | 200 |
| 13 | Sok, | litr | 0,2 |
| 14 | Kawa, herbata | litr | 0,2 |
| 15 | Woda mineralna | ml | 300 |
| 16 | Wino (białe/czerwone) | ml | 300 |