Załącznik nr 2 do ogłoszenia o zamówieniu DZP.381.023.2019.UGS

Załącznik nr 2 do umowy nr DZP.381.023.2019.UGS

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa (przerwa kawowa oraz lunch) w trakcie trwania konferencji naukowej – XII Ogólnopolski Zjazd Katedr Prawa Handlowego pt. „Prawo handlowe – między teorią, praktyką a orzecznictwem" organizowanej przez Katedrę Prawa Gospodarczego i Handlowego Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Śląskiego w dniach 19-20 września 2019 w Katowicach, która obejmuje:

W dniu 19 września 2019 roku

- 1 przerwa kawowa w trakcie trwania konferencji - dla max 120 osób;
- lunch - dla max 120 osób

W dniu 20 września 2019 roku

- 1 przerwa kawowa w trakcie trwania konferencji - dla max 120 osób;
- lunch - dla max 120 osób

W sumie: 2 przerwy kawowe oraz 2 lunche.

Przez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie przygotowanie i dostarczenie poczęstunków na wskazane miejsce, wypożyczenie stołów, na których będą ustawione posiłki; dekoracyjne nakrycie (obrusy, serwetki), pełną obsługę kelnerską; wypożyczenie szkła, sztućców i porcelany (Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców) oraz posprzątanie po zakończonym cateringu.

2. Terminy realizacji zamówienia: 19-20 września 2019r.

3. Maksymalna ilość osób uczestniczących w jednej przerwie oraz w jednym lunchu: max 120 osób (Zamawiający poda dokładną liczbę osób biorących udział w konferencji na 3 dni przed realizacją zamówienia).

4. Miejsce realizacji zamówienia:

- 19 września 2019 roku usługa będzie realizowana w budynku Muzeum Śląskiego ul. Tadeusza Dobrowolskiego 1, 40-205 Katowice;
- 20 września 2019 roku usługa będzie realizowana w Sali Sejmiku Śląskiego ul. Ligonia 46, 40-037 Katowice

5. Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:

- przygotowanie, dostarczenie i podanie poczęstunków w dni wskazane przez Zamawiającego w ww. miejscu;
- zapewnienie, ustawienie i przygotowanie stołów dla gości we wskazanych dniach podczas przerw kawowych;
- dekoracyjne nakrycie stołów (białe obrusy, serwetki);
- zapewnienie zastawy stołowej (szklanej i porcelanowej) oraz sztućców. Zamawiający nie dopuszcza papierowych i plastikowych naczyń/sztućców;
- zapewnienie podgrzewczy elektrycznych i innych przyrządów, pozwalających na podtrzymanie stosownej temperatury napojów serwowanych na ciepło;
- dostęp do napojów zimnych i ciepłych podczas przerwy kawowej, wraz z zapewnieniem odpowiedniej ilości szklanek i filiżanek przeznaczonych do ich konsumpcji (mając na uwadze podaną przez Zamawiającego liczbę uczestników);
- nadzór kelnerski;
- estetykę usługi cateringowej;
- przygotowanie poczęstunków przy użyciu składników najwyższej jakości;
- posprzątanie po zakończonym posiłku; naczynia i resztki pokonsumpcyjne powinny zostać uprzątnięte i zabrane najpóźniej 30 minut po zakończeniu każdej z przerw.

6. Usługa stanowiąca przedmiot postępowania przetargowego powinna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów przeciwpożarowych, BHP oraz sanitarnych. W razie naruszenia któregokolwiek z przepisów, sankcje nałożone w związku z wykonywaniem ww. usługi obciążają Wykonawcę.

7. Podstawą dokonania płatności będzie prawidłowo wystawiona faktura VAT/rachunek oraz podpisany obustronnie protokół odbioru. Płatność za usługę będzie realizowana na podstawie faktury/rachunku wystawionego przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty przyjęcia przez Zamawiającego prawidłowo sporządzonej faktury/rachunku.

Uwaga:
W związku z tym, iż usługa jest obarczona stawką VAT 8% i 23% (odpowiednio: wyżywienie i napoje) w formularzu oferty należy uwzględnić osobne wyliczenia dla każdej ze stawek podatku.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości zamówienia, rozliczenie wg faktycznie wykorzystanych świadczeń.

Za usługę odpowiadającą przedmiotowi zamówienia rozumiemy usługę cateringową (organizowanie przerw kawowych dla minimum 60 osób każda).

8. MENU

Przerwa kawowa (dla obu przerw menu takie samo)

a. Napoje gorące

- kawa: rozpuszczalna, świeżo parzona wysokogatunkowa; podawana w warniku;
- herbata: wrzątek podany w termosach, herbata w co najmniej trzech smakach: czarna (50% ilości herbaty), zielona (25% ilości herbaty) i owocowa (25% ilości herbaty), podana w torebkach (do każdej torebki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką).

Termosy i warniki powinny być –w razie potrzeby –uzupełniane. Na każdego z uczestników w czasie każdej z przerw powinno przypadać co najmniej 200 ml kawy i 200 ml herbaty. Do każdego z napojów należy zapewnić następujące dodatki: cukier w saszetkach (biały i brązowy), mleko 3,2% w mlecznikach, cytrynę (świeżo skrojoną, w formie plastrów).

b. Napoje zimne

- woda mineralna: niegazowana w ilości 50%, gazowana w ilości 50%; podawane w szklanych dzbankach z dodatkiem cytryny (60% zamówienia) oraz w butelkach o pojemności nie przekraczającej 500 ml (40% zamówienia –proporcja wody gazowanej i niegazowanej to 50% do 50%);
- soki owocowe: pomarańczowy (50% zamówienia) i jabłkowy (50% zamówienia), podawane w szklanych dzbankach (60% zamówienia) oraz w butelkach o pojemności nie przekraczającej 250 ml (40% zamówienia). Soki butelkowane powinny być fabrycznie zamknięte.

Na każdego z uczestników w czasie każdej przerwy kawowej powinno przypadać co najmniej 500 ml wody i 200 ml soku. Do zimnych napojów powinny zostać zapewnione szklanki w liczbie odpowiadającej przewidzianej ilości osób uczestniczących w przerwach kawowych.

c. Poczęstunek

- ciastka kruche (co najmniej dwa rodzaje, np. ciastka z czekoladą i/lub orzechami, ciasteczka z galaretką, ciastka maślane z czekoladą lub inne ciasteczka kruche) lub ciasto pieczone innego rodzaju (co najmniej dwa rodzaje, np. minirogaliki, croissanty ze słodkim nadzieniem, ciastka owocowe z ciasta francuskiego lub minipączki z nadzieniem), o łącznej gramaturze min. 100 g/osoba;

Lunch I dzień

Dla uczestników do wyboru zupa minimum 300 ml (1 porcja na 1 osobę) , danie główne wkład mięsny – minimum 200 g na osobę , dodatek skrobiowy (ziemniaki lub kluski śląskie itp.) – minimum 200 g na osobę, dodatek warzywny (sałatka lub surówka itp.) – minimum 150 g na osobę.
c) woda mineralna: minimum 500 ml na osobę; sok: minimum 200 ml na osobę (sok owocowy – np. jabłkowy, lub pomarańczowy lub marchwiowy, nie rozcieńczony wodą).

Lunch II dzień

Dla uczestników do wyboru zupa minimum 300 ml (1 porcja na 1 osobę) , danie główne wkład mięsny – minimum 200 g na osobę , dodatek skrobiowy (ziemniaki lub kluski śląskie itp.) – minimum 200 g na osobę, dodatek warzywny (sałatka lub surówka itp.) – minimum 150 g na osobę.
c) woda mineralna: minimum 500 ml na osobę; sok: minimum 200 ml na osobę (sok owocowy – np. jabłkowy, lub pomarańczowy lub marchwiowy, nie rozcieńczony wodą).

Wymaganym sposobem podania posiłku w trakcie przerwy kawowej oraz lunchu jest bufet szwedzki nadzorowany przez kelnera.

SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM

I dzień – 19 września 2019 r.

- 11:30 – 12:00 – przerwa kawowa

- 13:45 – 14.45 – lunch

II dzień – 20 września 2019 r.

- 11:15 – 11:45 – przerwa kawowa
- 13:15 – 14:15 – lunch

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godzin przerw kawowych. Obowiązujący harmonogram przerw przedstawiony zostanie Wykonawcy w terminie do 3 dni przed wykonaniem usługi.