

**Załącznik nr 2 do ogłoszenia o zamówieniu DZP.381.044.2019.UGS**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa (przerwa kawowa oraz lunch) podczas międzynarodowej konferencji podsumowującej realizację projektu Jupyter w ramach Programu Erasmus +. Konferencja zorganizowana będzie na terenie Śląskiego Międzyuczelnianego Centrum Edukacji i Badań Interdyscyplinarnych w Chorzowie w dn. 23.09.2019 r., obejmująca:

- 1 przerwa kawowa w trakcie trwania konferencji - dla max 80 osób;
- 1 lunch - dla max 80 osób

Przez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie przygotowanie i dostarczenie poczęstunku 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:** 23.09. 2019r. – godz. usługi strony ustalą między sobą po zawarciu umowy.

3. **Maksymalna ilość osób uczestniczących w jednej przerwie oraz w jednym lunchu:** max 80 osób (Zamawiający poda dokładną liczbę osób biorących udział w konferencji na 3 dni przed realizacją zamówienia).

4. **Miejsce realizacji zamówienia:**

- w budynku Śląskiego Międzyuczelnianego Centrum Edukacji i Badań Interdyscyplinarnych w Chorzowie ul. 75 Pułku Piechoty 1A, 41-500 Chorzów.

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 pokosumptcyjne powinny zostać uprzątnięte i zabrane najpóźniej 30 minut po zakończeniu każdej z przerw.

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.

**6. MENU**

**Przerwa kawowa**

**a. Napoje gorące**

- kawa z ekspresu 100% arabica;
- 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 zawieszka).

Termosy i garnki powinny być –w razie potrzeby –uzupełniane. Na każdego z uczestników w czasie przerwy 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 plasterów).

#### **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%);

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

#### **c. Poczęstunek**

- ciastka kruche (co najmniej trzy 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 trzy rodzaje, np. mini rogaliki, croissanty ze słodkim nadzieniem, ciastka owocowe z ciasta francuskiego lub mini pączki z nadzieniem), o łącznej gramaturze min. 100 g/osoba;
- świeże owoce: myte owoce, minimum 4 rodzaje, po tyle samo każdego rodzaju (w tym jabłka, banany, arbuz do wyboru: brzoskwinie, nektarynki, śliwki, gruszki, ananas porcjowany minimum 200 g porcja, winogrona białe i/lub ciemne po minimum 70 g porcja) minimum 2 sztuki/porcje do wyboru na osobę.

### **Lunch**

Wykonawca zaproponuje menu, zawierające 3 propozycje zup, 6 propozycji dań mięsnych zawierających przynajmniej 2 propozycje drobiowe oraz 2 wołowe, 2 pozycje rybne, 2 propozycje wegetariańskie, 5 propozycji dodatków oraz 3 propozycje deserów. Wykonawca zobowiązany jest przesłać szczegółowy opis menu wraz z propozycją dań - zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - w terminie nie później niż 7 dni od daty zawarcia umowy. Z przesłanego szczegółowego menu wraz z opisem propozycji poszczególnych dań do wyboru, Zamawiający w ciągu 4 dni od otrzymania propozycji wybierze 2 propozycje zup, 4 propozycje dań głównych (2 mięsnych, 1 rybnej oraz 1 wegetariańskiej, w proporcjach 73% porcje mięsne, 17% porcje rybne, 10% porcje wegetariańskie), 3 propozycje dodatków oraz 3 propozycje deseru. Dodatkowo zamawiający zastrzega możliwość składania zamówień specjalnych dla alergików, osób na diecie bezglutenowej. Dania będą opisane i oznaczone pod kątem alergenów.

Szczegóły menu: zupa 2 rodzaje, minimum 400 ml ( 2 porcje po 200 ml na 1 osobę) , danie główne wkład mięsny/rybny/wegetariański – minimum 200 g na osobę , dodatek (skrobiowy/kasza/ryż/sałotka/surówka) – minimum 3 porcje po 150 g na osobę, woda mineralna: minimum 500 ml na osobę, deser - co najmniej trzy rodzaje, np. mini rogaliki, croissanty ze słodkim nadzieniem, ciastka owocowe z ciasta francuskiego lub mini pączki z nadzieniem), min. 100 g/osoba z każdego rodzaju

Wymagany sposób podania posiłku w trakcie przerwy kawowej oraz lunchu jest bufet szwedzki nadzorowany przez kelnera.