

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

---

### **1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**1) Część A, Katowice - Usługa gastronomiczna w obiekcie znajdującym się w bezpośrednim sąsiedztwie katowickiego kampusu Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, tj. w odległości do 1 km od budynku Rektoratu, ul. Bankowa 12, Katowice**

Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna polegająca na podaniu ciepłego dwudaniowego posiłku wraz z deserem dla uczestników wydarzeń Transform4Europe w Katowicach tj. Transform4Europe Week, Strategic Assembly Transform4Europe; czas realizacji usługi 5 dni.

**2) Część B, Cieszyn - Usługa gastronomiczna w obiekcie znajdującym się w bezpośrednim sąsiedztwie cieszyńskiego kampusu Uniwersytetu Śląskiego w Cieszynie, tj. w odległości do 1 km od budynku Wydziału Sztuki i Nauk o Edukacji, ul. Bielska 62, Cieszyn**

Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna polegająca na podaniu ciepłego dwudaniowego posiłku wraz z deserem dla uczestników konferencji pn. Annual Heritage Conference Transform4Europe w Cieszynie; czas realizacji usługi 1 dzień.

### **2. Termin realizacji zamówienia**

1) Usługi gastronomiczne będą realizowane w dniach **od 21.10.2024 do 25.10.2024**.

2) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zakresu przedmiotu zamówienia, poprzez zmniejszenie bądź zwiększenie ilości uczestników, dla których będzie świadczona usługa każdego dnia, nie więcej niż o 10 %.

### **3. Planowana liczba posiłków:**

**1) Część A, Katowice**

Pełna usługa gastronomiczna obejmie 5 dni:

- **21.10.2024** – minimum 120 osób, maks. 140 osób w przedziale czasowym od godz. 12:30 do 15:00

- **22.10.2024** – minimum 250 osób, maks. 340 osób, w przedziale czasowym od godz. 12:30 do 15:00

- **23.10.2024** – minimum 170 osób, maks. 290 osób w przedziale czasowym od godz. 12:30 do 15:00

- **24.10.2024** – minimum 120 osób maks. 140 osób w przedziale czasowym od godz. 12:30 do 15:00
- **25.10.2024** – minimum 120 osób, maks. 140 osób w przedziale czasowym od godz. 12:30 do 15:00

### 1) Część B, Cieszyn

Pełna usługa gastronomiczna obejmie 1 dzień:

- **23.10.2024** w ilości maks. 50 osób w przedziale czasowym od godz. 12:30 do 15:00

4. Usługi gastronomiczne składać się będą z następujących serwisów podawanych w formie bufetu:

- zupa – o gramaturze co najmniej 300 ml, danie musi zawierać wariant wegetariański,
- drugie danie, mięso/ryba o gramaturze co najmniej 130g, ziemniaki/frytki/makaron co najmniej 150g, surówka co najmniej 150g, danie musi zawierać wariant wegetariański tj. pełnowartościowy posiłek bezmięśny
- owoc bądź mini drożdżówka/kawałek ciasta
- woda bez gazu min. 0,5 litra / porcja, podawana w dzbankach

Powyższa specyfikacja przedstawia usługi gastronomiczne przypadające na 1 osobę.

### 5. Zasady realizacji usługi gastronomicznej:

- 1) Zamawiający zastrzega sobie możliwość poinformowania Wykonawcy min. 7 dni robocze przed realizacją danej usługi gastronomicznej o faktycznej liczbie osób/posiłków. Informacja ta będzie przekazywana pocztą elektroniczną na adres podany przez Wykonawcę,
- 2) Zamawiający dokona podziału uczestników na grupy i przedstawi harmonogram wydawania posiłków oraz uzgodni szczegółowe menu na 7 dni przed planowaną datą realizacji usługi,
- 3) realizacja usługi gastronomicznej realizowana będzie zgodnie z zasadami reżimu sanitarnego obowiązującego w danym czasie,
- 4) Zamawiający nie dopuszcza podawania potraw w naczyniach jednorazowego użytku. Wykonawca winien dysponować odpowiednią jednolitą zastawą, obrusami na stoły oraz zapewnić odpowiednią liczbę naczyń i sztućców- każdy z uczestników ma mieć komplet sztućców i naczyń umożliwiający spożycie posiłku,
- 5) Wykonawca winien serwować posiłki w sposób estetyczny,
- 6) Wykonawca zapewni świeże, różnorodne i estetycznie podane posiłki na każdy dzień,
- 7) ze względu na międzynarodowy charakter wydarzenia, Wykonawca powinien zapewnić opis potraw także w j.angielskim,
- 8) Wykonawca powinien zapewnić minimum jedną toaletę z umywalkami na terenie miejsca wykonywania usługi,
- 9) potrawy gotowane powinny być przyrządzone w taki sposób, aby w czasie podawania nie musiały być odgrzewane,

10) Wykonawca dostosuje realizację usługi do potrzeb osób z niepełnosprawnościami

## **6. Rozliczenie:**

- 1) Rozliczenie odbędzie się po zrealizowaniu świadczenia i po podpisaniu przez Zamawiającego protokołu odbioru bez zastrzeżeń, który stanowi podstawę do wystawienia rachunku/faktury. Wynagrodzenie będzie wypłacone jako iloczyn faktycznie spełnionych świadczeń oraz cen jednostkowych każdego z nich. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności na rachunek Wykonawcy podany na fakturze/rachunku w terminie 14 dni od daty jej otrzymania.
- 2) W przypadku realizacji przez Wykonawcę więcej niż jednej części zamówienia – Wykonawca wystawi osobno protokół i rachunek/fakturę do każdej części.

## **7. Warunki udziału w postępowaniu**

- 1) O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który posiada aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej, udokumentowane decyzją właściwego organu inspekcji sanitarnej,
- 2) Zamawiający zastrzega sobie na każdym etapie realizacji postępowania możliwość wezwania Wykonawcy do okazania dokumentów potwierdzających spełnienie wyżej wskazanych warunków.