

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna w dniu 8 sierpnia 2025 r. polegająca na przygotowaniu uroczystej kolacji dla uczestników konferencji pn.: „The 19th International Saga Conference” w Katowicach.

2. Miejsce realizacji zamówienia:

Zamawiający wymaga, aby usługa była świadczona w miejscu znajdującym się w bezpośrednim sąsiedztwie Wydziału Humanistycznego Uniwersytetu Śląskiego, Uniwersytet Śląski, ul. Uniwersytecka 4, 40-007 Katowice w odległości do 1 km (w linii prostej) od miejsca obrad konferencji.

3. Ilość uczestników: min 200 osób, max 270 osób.

Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia wielkości zamówienia. Rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby uczestników konferencji oraz zmian w harmonogramie.

4. Termin realizacji zamówienia: 8 sierpnia 2025 r.

- a) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości i jakości poczęstunku w porze uzgodnionej z odpowiedzialnym pracownikiem Zamawiającego;
- b) informację o liczbie osób korzystających z usług gastronomicznych oraz godziny realizacji usługi będą zgłaszane elektronicznie do Wykonawcy **w terminie do 7 dni przed planowanym terminem wydarzenia;**
- c) szczegółowe menu Zamawiający ustali z Wykonawcą na 7 dni przed realizacją usługi;
- d) Wykonawca jest zobowiązany dostosować się do zmian harmonogramu wprowadzonych przez Zamawiającego;
- e) każdorazowe nieterminowe dostarczenie posiłków zgodnie z harmonogramem z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy Zamawiający uznaje za niewykonanie przedmiotu umowy.

5. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Uroczysta kolacja konferencyjna podana zostanie w formie bufetu szwedzkiego wg następującej specyfikacji:

- a) dania bufetowe: wersja mięsna, wegetariańska i wegańska do wyboru, w tym : zupa oraz II danie główne składające się z:
 - mięsa (wieprzowina, wołowina, drób, ryba)
 - dodatek skrobiowy
 - dodatek warzywny
 - wersja wegańska: danie bezmięsne wraz z dodatkiem skrobiowym i warzywnym;
- b) zimna płyta (wersja mięsna, wegetariańska i wegańska np.: sałatki, szaszłyki, tartinki);
- c) deser (patera ciast, owoce);



- d) napoje: mineralna woda gazowana/niegazowana, 100% soki, napoje gazowane, kawa z ekspresu, herbata.

Kolacja rozpoczyna się o godzinie 20:00 i trwa max.6 godzin.

6. Zasady realizacji usługi gastronomicznej:

- a) Zamawiający nie dopuszcza podawania potraw w naczyniach jednorazowego użytku. Wykonawca winien dysponować odpowiednią, jednolitą zastawą; stoły powinny być nakryte obrusami i przyozdobione świeżymi kwiatami;
- b) Wykonawca powinien zapewnić:
- jedną salę konsumpcyjną mieszczącą wszystkich uczestników spotkania (maks. 270 os.); sala w układzie siedzącym. Usługa powinna być realizowana w pomieszczeniu zamkniętym, pod dachem. Zamawiający nie dopuszcza wyżywienia na świeżym powietrzu;
 - ze względu na charakter wydarzenia uczestnicy mają mieć kontakt wzrokowy;
 - odpowiednią ilość stołów i krzeseł dla uczestników wydarzenia;
 - dekoracyjne nakrycie stołów;
 - klimatyzowane pomieszczenie;
 - do dyspozycji gości powinny być toalety i szatnia;
 - odpowiednią ilość obsługi kelnerskiej. Personel obsługujący powinien: być ubrany w jednakowe i czyste stroje - strój o charakterze oficjalnym, dopasowany do rangi i charakteru spotkania, a także posługiwać się językiem angielskim w stopniu komunikatywnym;
- c) ze względu na międzynarodowy charakter wydarzenia, oznakowanie potraw i informacja o ewentualnych alergenach powinna być podana również w języku angielskim;
- d) realizacja usługi gastronomicznej realizowana będzie zgodnie z zasadami reżimu sanitarnego obowiązującego w danym czasie;
- e) Wykonawca winien serwować posiłki w sposób estetyczny. Podczas realizacji całej usługi naczynia, w tym filiżanki, spodki łyżeczki itp. będą na bieżąco wymieniane na czyste;
- f) posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być różnorodne, świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi;
- g) posiłki zapewnione przez Wykonawcę obejmą dania mięsne, wegańskie i wegetariańskie;
- h) dania muszą charakteryzować się dobrą jakością tj. użyciem produktów gat. I, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych;
- i) posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą np. gotowania, duszenia, pieczenia. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant oraz produktów gotowych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów;
- j) Wykonawca powinien uwzględnić możliwość sporządzenia wersji posiłku spełniającego specjalne potrzeby żywieniowe uczestników (związane z alergiami, nietolerancjami pokarmowymi);
- k) Wykonawca dostosuje realizację usługi do potrzeb osób z niepełnosprawnościami

Wykonawca powinien zaplanować udogodnienia tak, aby również osoby ze szczególnymi potrzebami miały możliwość skorzystania z gastronomii (np. stoły na których serwowane będą przekąski powinny być na odpowiedniej wysokości).

7. Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca:

- 1) który posiada aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej, udokumentowane decyzją właściwego organu inspekcji sanitarnej;
- 2) który dysponuje co najmniej jednym pomieszczeniem dla 270 osób, zapewniając pełną obsługę techniczno – logistyczną wydarzenia;
- 3) którego lokalizacja jest nie większa niż 1 km w linii prostej od miejsca obrad konferencji tj. od Wydziału Humanistycznego Uniwersytetu Śląskiego, ul. Uniwersytecka 4, 40-007 Katowice. W celu weryfikacji odległości należy posłużyć się pomiarem odległości dostępnym na stronie internetowej: <https://www.google.pl/maps/preview>.

Zamawiający zastrzega sobie na każdym etapie realizacji postępowania możliwość wezwania Wykonawcy do okazania dokumentów potwierdzających spełnienie wyżej wskazanych warunków.

8. Warunki płatności:

Rozliczenie z Wykonawcą odbędzie się na podstawie faktury wystawionej po zrealizowaniu usługi oraz po podpisaniu protokołu odbioru usługi, który stanowi podstawę do przyjęcia faktury. Zamawiający zastrzega, iż rozliczenie z Wykonawcą odbędzie się w oparciu o zaoferowane ceny jednostkowe i ostateczną liczbę osób, która skorzysta z usługi. Zamawiający zastrzega, że podana w dokumentacji postępowania liczba osób jest liczbą maksymalną, która może ulec zmniejszeniu i Wykonawcy nie będzie przysługiwać z tego tytułu żadne roszczenie. Termin płatności: 14 dni od daty przyjęcia faktury.