**Załącznik nr 2 do SWZ DZP.382.6.3.2024**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu   
i dostawie posiłków: przerwy kawowej i ciepłego posiłku (2 daniowy obiad) w ramach warsztatów edukacyjnych „Transformersi” realizujących edukację ekologiczną, klimatyczną w zakresie zielonej transformacji, które realizowane są w ramach projektu pt.: „Transformersi w szkołach - Edukacja na rzecz zielonej transformacji i zachowania kultury górniczej w regionie” dofinansowanego ze środków Priorytetu FESL.10 Fundusze Europejskie na transformację, Działania FESL.10.25 Rozwój kształcenia wyższego zorientowanego na potrzeby zielonej gospodarki, Programu Fundusze Europejskie dla Śląskiego 2021-2027 w ramach Funduszu Sprawiedliwej Transformacji.

**1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa, tj.: polegająca na przygotowaniu i dostawie posiłków: przerwy kawowej (napoje ciepłe i zimne) i ciepłego posiłku (2 daniowy obiad) w ramach warsztatów edukacyjnych „Transformersi” realizujących edukację ekologiczną, klimatyczną w zakresie zielonej transformacji, które realizowane są w ramach projektu pt.: „Transformersi w szkołach - Edukacja na rzecz zielonej transformacji i zachowania kultury górniczej w regionie” dofinansowanego ze środków Priorytetu FESL.10 Fundusze Europejskie na transformację, Działania FESL.10.25 Rozwój kształcenia wyższego zorientowanego na potrzeby zielonej gospodarki, Programu Fundusze Europejskie dla Śląskiego 2021-2027 w ramach Funduszu Sprawiedliwej Transformacji.

**2. Termin realizacji zamówienia**

Usługa cateringowa realizowana w dniu **19.06.2024**

**3. Miejsce realizacji zamówienia:**

Miejscem dostarczenia cateringu będzie przestrzeń w jednym z budynków Kampusu Uniwersytetu Śląskiego, Wydział Nauk Przyrodniczych Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, ul. Będzińska 60 41-200 Sosnowiec.

**4. Planowana liczba serwisów cateringowych:**

1. Przewidywana, maksymalna liczba osób, dla których będzie świadczona usługa – **320**. Zamawiający informuje, że rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby uczestników warsztatów. Zamawiający przekaże Wykonawcy za pośrednictwem poczty elektronicznej: informację o liczbie osób korzystających z usług cateringowych do 2 dni roboczych przed planowanym terminem warsztatów.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z części usługi. W związku z możliwością ograniczenia wielkości zamówienia, **Zamawiający gwarantuje realizację Przedmiotu Umowy dla 280 uczestników.**

**5. Usługi cateringowe składać się będą z następujących serwisów**

1. **Przerwa kawowa:**
2. napoje gorące i zimne – dostępne przez cały czas trwania warsztatów, uzupełniane na bieżąco:

* kawy zaparzonej w termosach oraz kawy rozpuszczalnej do samodzielnego parzenia (bez ograniczeń), mleczka w mlecznikach (bez ograniczeń), cukru w cukiernicach (bez ograniczeń), wody gorącej w warnikach na bieżąco uzupełnianej,
* herbaty w saszetkach min. 3 rodzaje do wyboru: czarna, zielona i owocowa (bez ograniczeń), cytryny pokrojonej w plastry (bez ograniczeń) podanej na talerzyku wraz z widelczykiem do nakładania,
* soków 100 % co najmniej 2 rodzaje podawane w szklanych dzbankach, min. 300 ml / porcja,
* wody mineralnej bez limitów, gazowana i niegazowana (w dzbankach lub butelkach plastikowych uzupełniana w razie potrzeby. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej.

1. drobne słodkie przekąski typu sernik, szarlotka, ciasteczka bankietowe min. 3 rodzaje (200g na osobę)
2. przekąski zimne typu finger food w różnych wariantach smakowych (3 sztuki na osobę)

2) **Lunch**

Ciepły posiłek zestaw:

a) I danie: zupa

b) II danie: mięso/ryba/wegan/ziemniaki/surówka

Forma podania typu „lunchbox” – obiad w jednorazowych pojemnikach z jednorazowymi sztućcami.

Wykonawca zobowiązany będzie do posprzątania pozostałości po ciepłym posiłku z uwzględnieniem segregacji odpadów i ich usunięciem.

**6. Zasady realizacji usługi cateringowej:**

Podczas trwania całego spotkania – w godzinach od 11.00 do 16.00. Zamawiający na 2 dni robocze przed realizacją usługi poda szczegółowy program i ustali z Wykonawcą godziny przerw kawowych i ciepłego posiłku.

Wykonawca powinien uwzględnić w jadłospisie ciepłych posiłków: dania mięsne, wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe, a także mieć możliwość sporządzenia wersji posiłku spełniającego specjalne potrzeby żywieniowe uczestników (związane z alergiami, nietolerancjami pokarmowymi).

Wykonawca powinien zaplanowaćudogodnienia tak aby również osoby ze szczególnymi potrzebami miały możliwość skorzystania z cateringu (oznakowanie potraw i informacja o ewentualnych alergenach, itp.).

Wykonawca zapewni swobodny dostęp do stołów, zastawy, przekąsek, posiłków osobom z niepełnosprawnościami.

Wykonawca zapewniapotrzebne elementy wyposażenia, w szczególności: zastawę stołową do podania ciepłych i zimnych napojów, obrusy, serwetki.

Zamawiający na 2 dni robocze przed terminem wykonania usługi poda ilość posiłków uwzględniających preferencje żywieniowe.

Realizacja usługi cateringowej realizowana będzie zgodnie z zasadami reżimu sanitarnego obowiązującego w danym czasie.

Ewentualne pozostałe odpadki/śmieci Wykonawca będzie zabierał na bieżąco i utylizował na własny koszt.

Wykonawca winien serwować posiłki w sposób estetyczny. Podczas realizacji całej usługi naczynia, w tym filiżanki, spodki łyżeczki itp. będą na bieżąco wymieniane na czyste. Na bieżąco również dolewana będzie woda do warników.

Zamawiający zapewnia dostęp do sali ze stołami i krzesłami oraz dostęp do prądu.

Zapewnienie odpowiedniej ilości obsługi kelnerskiej, która utrzyma sprawną organizację i właściwy przebieg usługi.

Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, posiłki gorące muszą być dostarczone na miejsce realizacji usługi nie wcześniej niż 1 godz. i nie później niż 15 min. przed ich serwowaniem.

Wykonawca powinien dysponować odpowiednimi pojazdami typu chłodnie i sprzętem transportowym (termosy transportowe szczelnie zamykane) w celu właściwego transportu produktów jak i gotowych potraw.

Produkty, będą podlegały losowej kontroli/ocenie Zamawiającego pod względem organoleptycznym i wagowym. W przypadku, gdy Zamawiający stwierdzi, że jakość potraw lub poszczególnych ich składników nie jest zgodna z wymaganiami opisanymi w niniejszym OPZ, wówczas Wykonawca jest zobowiązany do wymiany wadliwego asortymentu tj. do dostarczenia nowego towaru w ciągu max. 1,5 h od momentu stwierdzenia i zgłoszenia zastrzeżeń Wykonawcy;

Dania muszą charakteryzować się dobrą jakością tj. użyciem produktów gat. I, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych.

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.

**7. Rozliczenie:**

Płatność za zrealizowaną usługę będzie wypłacona jednorazowo po zakończeniu realizacji usługi na podstawie faktycznej ilości osób, z zastrzeżeniem ilości minimalnej.

Wykonawca jest zobowiązany wystawić fakturę VAT/ rachunek. Po otrzymaniu przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury oraz podpisanego przez obie strony protokołu odbioru, Zamawiający dokona płatności na wskazane konto w terminie 14 dni od daty przyjęcia faktury/rachunku.