Załącznik nr 2 do SWZ DZP.382.6.25.2023

Załącznik nr 2 do umowy DZP.382.6.25.2023

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1) Usługa cateringowa realizowana w obiekcie Kampusu Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach – miejsce zostanie określone na min. 5 dni przed wykonaniem usługi.

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji kompleksowej usługi cateringowej (serwis kawowy i lunch) podczas 5 dni Szkoły Przedsiębiorczości Transform4Europe realizowanej w ramach projektu Transform4Europe i jej obsługi na terenie Kampusu Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach.

**2. Termin realizacji zamówienia**

1) Usługi cateringowe realizowane przez 5 dni w dniach: **11-15.09.2023r**.

2) Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu realizacji danej usługi cateringowej na 3 dni przed planowaną jej realizacją. Jednocześnie Zamawiający przedstawi nowy termin realizacji cateringu na min. 3 dni przed planowaną realizacją przesuniętej w czasie usługi cateringowej.

* 1. 3) Zamawiający zastrzega, że maksymalna liczba osób może ulec zmniejszeniu, a Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu.

**3. Miejsce realizacji zamówienia:**

Miejscem dostarczenia cateringu będzie przestrzeń w jednym z budynków Kampusu Uniwersytetu Śląskiego, ul. Uniwersytecka 4 oraz ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice - miejsce realizacji w danym dniu zostanie wskazane na 5 dni przed realizacją spotkania. Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach.

**4. Planowana liczba serwisów cateringowych:**

Pełna usługa cateringowa tj. jeden serwis kawowy i bufet lunchowy obejmie 5 usług cateringowych, każda po min. 40 osób i maks. 65 osób każdego dnia.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość poinformowania Wykonawcy min. 3 dni robocze przed realizacją danej usługi cateringowej o faktycznej liczbie osób.

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

a) serwis kawowy składający się z:

- kawy zaparzonej w czajnikach 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 bez gazu min. 0,5 litra / porcja,

- drobnych słodkich przekąsek typu mini drożdżówki/rogaliki półfrancuskie, min. 2 rodzaje.

- drobnych słonych przekąsek typu finger food – min. 2 rodzaje (mięsny i bezmięsny)

b) Serwis lunchowy składający się z:

- zupy wegetariańskiej;

- drugiego dania składającego się z dodatku skrobiowego  np. ziemniaki, ryż, kasza lub makaron; sztuki mięsa lub wegetariańskiego zamiennika (np. kotlet serowy/warzywny lub warzywa gotowane) oraz 2 rodzajów surówki ze świeżych warzyw. Proporcja dania mięsnego do wegetariańskiego: 80% do 20%.

**6. Zasady realizacji usługi cateringowej:**

1) Podczas trwania całego spotkania – w godzinach od 8.00 do 15.00. Serwis kawowy dla uczestników godz. 10.00, lunch godz. 13.00.

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

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

4) Zamawiający nie dopuszcza podawania potraw w naczyniach jednorazowego użytku. Wykonawca winien dysponować odpowiednią zastawą. Wykonawca winien dysponować obrusami na stoły.

5) 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.

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

7) 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.

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

9) 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;

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

11) 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.

12) Wykonawca dostosuje realizacji usługi do potrzeb osób z niepełnosprawnościami

**7. Rozliczenie:**

1) Płatność za zrealizowane usługi będzie wypłacona jednorazowo po zakończeniu realizacji usługi na podstawie ilości osób. 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.