

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nr WG/ZP/13/06/2022

**Świadczenie usługi cateringowej podczas konferencji GeoSym 2022 – Chęciny;
w dniach 26-29.09.2022 r.**

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej w postaci usługi gastronomicznej w związku z organizacją przez Wydział Geologii Uniwersytetu Warszawskiego GeoSym2022 - IV-tego Ogólnopolskiego Sympozjum Geointerdyscyplinarnych Metod Badawczych przez 4 kolejne dni konferencji (poniedziałek – czwartek). Przewidywana liczba uczestników konferencji w dniach 26-28.09: **około 70 osób** (+/- 30%), a w dniu 29.09 **około 20 osób** (+/- 30%)
2. Termin i miejsce wykonania Zamówienia
 - a. Wykonawca jest zobowiązany wykonać Zamówienie **w terminie 26, 27, 28, 29 września** w godzinach wskazanych w pkt. 3 dla poszczególnych części usług. Miejsce wykonania usługi to budynek A w Europejskim Centrum Edukacji Geologicznej (ECEG) w Chęcinach, Korzecko 1C, 26-060 Chęciny.
3. Zakres usług:
 - a. w dniach 26-28.09 obiady dla 70 osób w godz. 14.00-15.00;
 - b. w dniach 27-28.09 śniadania dla 70 osób w godz. 8.00-9.00;
 - c. w dniach 26-28.09 dla 70 osób przerwy kawowe w trybie ciągłym w godz. 9.00-17.00;
 - d. w dniu 26.09 uroczysta kolacja dla 70 osób w godz. 19.00-24.00;
 - e. w dniu 27.09 kolacja dla 70 osób w godz. 18.00-19.00;
 - f. w dniu 28.09 kolacja (opcjonalnie ognisko) dla 20 osób w godz. 18.00-19.00;
 - g. w dniu 29.09 śniadania dla 20 osób w godz. 8.00-9.00;
 - h. w dniu 29.09 dla 20 osób przerwy kawowe w trybie ciągłym w godz. 9.00-12.00
 - i. w dniu 29.09 obiady dla 20 osób w godz. 13.00-14.00;
4. Oferta ma obejmować następujące menu: na każdy z ww. dni:
 - a. Serwis kawowy/herbatowy/sokowy/woda/ ciągły (bez limitu)
 - i. Kawa z ekspresu
 - ii. Herbata czarna, zielona, owocowa
 - iii. Dodatki do kawy i herbaty (mleczko, mleczko roślinne, cukier, cytryna)
 - iv. Woda mineralna z cytryną i miętą
 - v. Woda gazowana w butelkach
 - vi. Soki owocowe: 100% jabłkowy, pomarańczowy
 - vii. Ciasteczka kruche (kilka rodzajów)
 - b. Bufet śniadaniowy (na każdy dzień powinna być inna oferta):
 - i. obejmujący propozycję „na ciepło”
 - ii. obejmujący propozycję dla wegetarian oraz osób na diecie bezglutenowej, bez laktozy;
 - c. Obiady (na każdy dzień powinna być inna oferta dań):
 - i. Danie mięsne + dodatki;
 - ii. Jedno danie wegetariańskie + dodatki (o ilości wykonawca będzie poinformowany przed wydarzeniem);
 - iii. Jedno danie bez glutenu, laktozy (o ilości wykonawca będzie poinformowany przed wydarzeniem);
 - d. Bufet na kolacje (na każdy dzień powinna być inna oferta):
 - i. obejmujący propozycję „na ciepło”
 - ii. obejmujący propozycję dla wegetarian oraz osób na diecie bezglutenowej, bez laktozy;

5. Przygotowanie i obsługa wydarzenia – tzw. „uroczysta kolacja”;
 - a. Trzy drugie dania obejmujące propozycję mięsną oraz dla wegetarian oraz osób na diecie bezglutenowej, bez laktozy;
 - b. Przekąski;
 - c. Sałatki;
 - d. Ciasta;
 - e. Kawa z ekspresu; herbata wraz z dodatkami;
 - f. Napoje bez limitu (woda gazowana i niegazowana, soki);
 - g. Open bar na wino – białe + czerwone (dostosowane do potraw);
 - h. Pełna obsługa kelnerska.

6. Obsługa i wyposażenie pozwalające na wykonanie usługi:
 - a. zastawa porcelanowa;
 - b. sztucze, szklanki/filiżanki. kieliszki do wina;
 - c. ekspres do kawy;
 - d. warniki;
 - e. porządek i czystość w trakcie posiłku;
 - f. stoliki koktajlowe;
 - g. profesjonalna obsługa kelnerska i kucharska oraz wszelkie pozostałe sprzęty niezbędne do wykonania usługi;
 - h. uporządkowanie i sprzątnięcie miejsca, w którym będzie wykonywana usługa po zakończeniu imprezy.

7. Dodatkowe wymagania:
 - a. Zamawiający wymaga, aby produkty żywnościowe, z których będą przyrządzone dania w dniu świadczenia usług, były świeże i najwyższej jakości.
 - b. Wykonawca w ofercie określi typ stosowanych urządzeń i przedstawi ewentualne zapotrzebowanie na zasilanie prądem podając parametry zasilania urządzenia,
 - c. Podana ilość osób może być zmniejszona lub zwiększona o 30%. Ostateczną liczbę uczestników konferencji Zamawiający prześle Wykonawcy w rozsądnym terminie przed przygotowaniem imprezy.

Łączna liczba uczestników to około 70 osób. Podana liczba uczestników wydarzenia może być zmniejszona lub zwiększona o około 30%. Zamawiający ma prawo do złożenia zamówienia dodatkowego dla około +/- 30% o czym poinformuje Wykonawcę w rozsądnym terminie przed wydarzeniem.

Wymagania dodatkowe:

1. Serwowane potrawy muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usług gastronomicznych. Produkty powinny spełniać normy jakościowe i mieć ważny okres przydatności do spożycia. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych oraz o wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych. Preferowane są składniki sezonowe, polskiego pochodzenia.
2. Przygotowane przez wykonawcę menu powinno być różnorodne (niedopuszczalne jest powtarzanie się dań głównych w pozycjach obiadowych).
3. Wszystkie dania ciepłe w chwili podania powinny mieć odpowiednią temperaturę oraz powinny być podawane w odpowiednich urządzeniach utrzymujących temperaturę posiłków.
4. Napoje w trakcie trwania serwisu kawowego oraz podczas posiłków serwowane mają być bez limitu.
5. Zamawiający nie uwzględnia możliwości serwowania dań w kilku turach. Posiłki dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione jednocześnie.

6. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia wykonawca jest zobowiązany zapewnić sprzęt gastronomiczny konieczny do zapewnienia usługi gastronomicznej: ekspresy, warki, obrusy z materiału, skirtingi, serwetki, stoły koktajlowe oraz urządzenia do podgrzewania, schładzania itp. Stoły koktajlowe muszą być ubrane w pokrowce.
7. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia wykonawca jest zobowiązany zapewnić czyste i nieszkodzone ceramiczne lub porcelanowe nakrycia stołowe, szkło oraz metalowe sztucce dostosowane do serwowanych potraw. **Niedopuszczalna jest zastawa jednorazowa, w tym plastikowa.**
8. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia wykonawca jest zobowiązany zapewnić obsługę kelnerską oraz porządek i czystość pomieszczeń, w których będzie świadczona usługa. Miejsce, w którym będzie świadczona usługa zostanie każdorazowo uporządkowane i sprzątnięte po wykonaniu poszczególnej usługi oraz w trakcie jej realizacji.
9. Wykonawca samodzielnie ustali liczbę osób do obsługi z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do liczby uczestników, zapewniając przy tym płynną, sprawną realizację przedmiotu zamówienia.
10. Wymagania dotyczące obsługi: Obsługa kelnerska musi być ubrana w stroje eleganckie (biała koszula, ciemny dół, czarne półbuty).
11. Wynagrodzenie wykonawcy za usługę gastronomiczną zostanie ustalone na podstawie podanej przez zamawiającego ostatecznej liczby uczestników.
12. Oferta złożona przez wykonawcę, musi zawierać szczegółowy opis oferowanego menu (dotyczy m.in. przerw kawowych, obiadowych, kolacji) z uwzględnieniem m.in: rodzaju dania, nazwy dania, składu, gramatury, składników, rodzaju napojów i dodatków. W przypadku dań wegetariańskich, wegańskich oraz bezlaktozowych i bezglutenowych oferta musi zawierać pełny skład surowcowy dania. Oferta musi być zgodna z wymaganiami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia.

UWAGA:

OFERTY NIE ZAWIERAJĄCE DOŁĄCZONEGO MENU ZOSTANĄ ODRZUCONE.

OFERTY, W KTÓRYCH NIE ZOSTANĄ WSKAZANE NAZWY I SKŁADNIKI OFEROWANYCH POTRAW ZOSTANĄ ODRZUCONE.

PONIEWAŻ RÓŻNORODNOŚĆ DAŃ DLA OBIADÓW W DN. 26-28.09.2022 ORAZ UROCZYSTEJ KOLACJI W DN. 26.09.2022 STANOWI KRYTERIUM OCENY OFERT PROSIMY O WYRAŻNE PONUMEROWANIE PROPONOWANYCH DAŃ W TYM ZAKRESIE ABY ZAMAWIAJACY MÓGŁ DOKONAC OCENY.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu realizacji usługi na każdym jej etapie. W związku z powyższym wykonawca zapewni opiekę osoby odpowiedzialnej za całość przedsięwzięcia realizowanego w obiekcie zamawiającego lub przez niego wskazanym. Wykonawca wskaże osobę, która będzie obecna w miejscu wykonywania usługi oraz dostępna pod numerem telefonu oraz e-mailem w trakcie wykonywania usługi oraz na dwie godziny przed i po zakończeniu wykonywania usługi.
2. Wszystkie posiłki mają być serwowane zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).