Załącznik nr 2 do SWZ DZP.381.049.2021.UGS

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Część A**

## Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostawie serwisu kawowego z poczęstunkiem słodkim i słonym, w ramach organizacji przerwy kawowej dla interesariuszy biorących udział w spotkaniu w ramach projektu pt.: Developing an integrated implementation framework for Managed Aquifer Recharge solutions to facilitate the protection of Central European water resources endangered by climate change and user conflict (DEEPWATER-CE) dla zadań: (1) D.C.4.1 Local dissemination events oraz (2) D.T3.1.4 Local community meetings.

Projekt, a tym samym przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach programu Interreg Europa Środkowa, nr umowy CE 1464.

## Miejsce realizacji zamówienia:

## Miejsce dostawy posiłków – równoznaczne z miejscem realizacji wydarzania: Tarnowskie Wodociągi Spółka z o.o., ul. Narutowicza 37, 33-100 Tarnów.

## Liczba osób które obejmuje zamówienie:

## maksymalnie 50 osób. Ostateczną liczbę osób korzystających z cateringu Zamawiający zgłosi Wykonawcy najpóźniej na 1 tydzień przed realizacją usługi.

## Termin realizacji zamówienia:

## jeden dzień z okresu: 27.09 – 01.10.2021r. (konkretna data zostanie podana po zawarciu umowy, nie wcześniej jednak niż z końcem sierpnia)

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

## Poczęstunek dla uczestników spotkania będzie dostarczony wg następującej specyfikacji:

1. Zapewnienie poczęstunku słodkiego (przerwy kawowej) składającego się z kawy rozpuszczalnej typu „crema” (1 filiżanka na osobę) i herbaty (rodzaje: 20 sztuk czarnej, 15 sztuk zielonej i 15 sztuk owocowej – 1 torebka z zawieszką umożliwiająca wyjęcie torebki z filiżanki/szklanki na osobę) wraz z warnikiem z gorącą wodą, dodatków w postaci mleka 1,5% podanego w dzbanku typu „mlecznik”, cukru białego podanego w saszetkach po (4-5 g) - po 2 saszetki na osobę, czyli 100 sztuk, 4 cytryny pokrojone w plasterki na talerzyku, pudełko wykałaczek obok talerzyka, napoi zimnych - wody mineralnej gazowanej serwowanej w szklanych dzbankach (w każdym dzbanku plasterek cytryny i gałązka świeżej mięty) – 250 ml wody na osobę, soków owocowych 100% - 250 ml na osobę z każdego rodzaju: jabłkowego i pomarańczowego, serwowanych w szklanych dzbankach z przygotowanym zapasem do uzupełnienia dzbanków, drobnych kruchych ciasteczek w kilku rodzajach typu: kruche ciasteczka maślane naturalne – jasne oraz kakaowe - ciemne, kruche ciastka korzenne, ciastka typu delicje z galaretką morelową lub pomarańczową lub malinową (o wadze przydziału porcji nie mniejszej niż 100 gram na osobę), ciasta domowego wypieku: sernik i makowiec (po 1 kawałku ok. 80 gram z każdego rodzaju na osobę).

**Ponadto Wykonawca dostarczy butelkowaną wodę mineralną o objętości 0,5l (30 szt. niegazowanej + 20 szt. gazowanej). Wody zostaną dostarczone na miejsce realizacji spotkania tj. do Tarnowskich Wodociągów co najmniej 2,5h wcześniej niżeli godzina wydania cateringu - (butelki wody stanowią zaopatrzenie na wycieczkę autokarem).**

W umowie zostaną wskazane osoby do kontaktu po stronie Wykonawcy i Zamawiającego   
w kwestii realizacji przedmiotu umowy.

1. Zapewnienie poczęstunku słonego w przekąsek na zimno w 3 rodzajach:
2. Babeczki w kształcie foremki z ciasta kruchego, wypełnione farszami: szpinakowym   
   (20 szt.), łososiowym (20 szt.), pieczarkowym (20 szt.), musem z szynki (20 szt.), ozdobione warzywami, przybraniem ( łącznie 80 szt.)
3. Paszteciki/pierożki z ciasta francuskiego lub drożdżowego, faszerowane mięsem   
   (25 szt.) oraz faszerowane kapustą kiszoną z pieczarkami (25 szt.),
4. Kanapki rolki (chlebowe lub z ciasta typu tortilla) zawijane z: typ 1 - wędlinami   
   i dodatkiem warzywnym typu sałata masłowa, pasta pomidorowa, dodatkowymi warzywami wg uznania (25 szt.), typ 2 – zawijane z kabanosem, żółtym serem, papryką, dodatkowymi warzywami wg uznania (25 szt.), typ 3 - zawijane z łososiem i puszystym, twarogowym serkiem śmietankowym typu „almette” (25 szt.). (75 szt. łącznie)
5. Serwis kawowy z poczęstunkiem słodkim i słonym winien być przygotowany w sposób estetyczny, najwyższej jakości, produkty użyte nie mogą być na granicy terminu ważności ani po terminie, godzina przerwy kawowej i dokładne miejsce przygotowania i ustawienia stołów zostaną ustalone z Zamawiającym.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej wielkości stołu lub stołów z obrusem, serwetek, sztućców metalowych oraz zastawy szklanej.
7. Wykonawca dostarczy posiłki na własny koszt oraz własnym transportem na miejsce organizacji szkolenia.
8. Realizując zamówienie Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji i transportu. Na miejscu cateringu powinna być co najmniej 1 osoba reprezentująca Wykonawcę, pilnująca porządku i uzupełniająca napoje lub inne produkty typu mleko, cukier, cytryna itp.
9. Wykonawca zobowiązany będzie do posprzątania i odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i opakowań bezpośrednio po zakończeniu realizacji usługi.

## Warunki płatności:

## Rozliczenie usługi odbędzie się jednorazowo po zrealizowanym cateringu oraz po podpisaniu przez Zamawiającego protokołu odbioru, który stanowi podstawę do wystawienia rachunku/faktury. Wynagrodzenie wypłacone będzie w oparciu o faktyczną ilość wydanych posiłków. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności na rachunek Wykonawcy podany na rachunku/fakturze w terminie 14 dni od daty jej otrzymania.

**Część B**

## Przedmiot zamówienia

### Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostawie posiłków: przerwy kawowej i obiadu w ramach szkolenia dla interesariuszy realizowanego w ramach projektu pt.: Developing an integrated implementation framework for Managed Aquifer Recharge solutions to facilitate the protection of Central European water resources endangered by climate change and user conflict (DEEPWATER-CE), szkolenie dotyczy projektowego zadania D.T1.3.4 National training session on pilot feasibility studies to prepare policy recomendations. Projekt, a tym samym przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach programu Interreg Europa Środkowa, nr umowy CE 1464.

## Miejsce realizacji zamówienia:

## Miejsce dostawy posiłków – równoznaczne z miejscem realizacji szkolenia: Wydział Nauk Przyrodniczych Uniwersytetu Śląskiego, 41-200 Sosnowiec, ul. Będzińska 60.

## Liczba osób które obejmuje zamówienie:

## maksymalnie 40 osób. Ostateczną liczbę osób korzystających z cateringu Zamawiający zgłosi Wykonawcy najpóźniej na 1 tydzień przed realizacją usługi.

## Termin realizacji zamówienia:

## jeden dzień z okresu: 11.10 – 15.10.2021r. (konkretna data zostanie podana po zawarciu umowy, nie wcześniej jednak niż z końcem września).

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

## Wyżywienie dla uczestników szkolenia będzie dostarczone wg następującej specyfikacji:

1. Zapewnienie poczęstunku (przerwy kawowej) składającego się z kawy rozpuszczalnej typu *„crema”* (1 filiżanka na osobę) i herbaty (rodzaje: czarna (40 szt. torebek), zielona (20 szt. torebek) i owocowa (20 szt. torebek) – torebka z zawieszką umożliwiająca wyjęcie torebki z filiżanki na osobę, wraz z warnikiem z gorącą wodą, dodatków w postaci mleka 1,5% podanego w dzbanku typu „mlecznik”, cukru białego podanego w saszetkach po (4-5 g) w liści 80 szt. po 2 saszetki na osobę; 4 cytryny pokrojone w plasterki na talerzyku z pudełkiem wykałaczek obok talerzyka, napoi zimnych w postaci wody mineralnej gazowanej i niegazowanej butelkowanej o objętości 0.5 l na osobę (20 szt. niegazowanej + 20 szt. gazowanej) oraz soków owocowych 100%, 250 ml na osobę z każdego rodzaju: jabłkowego i pomarańczowego, serwowanych w szklanych dzbankach, drobnych kruchych ciasteczek w kilku rodzajach typu: kruche ciasteczka maślane naturalne – jasne oraz kakaowe - ciemne, kruche ciastka korzenne, ciastka typu delicje z galaretką morelową lub pomarańczową lub malinową (o wadze nie mniejszej niż 100 gram na osobę), ciasta domowego wypieku: sernik i jabłecznik (po 1 kawałku ok. 80 gram z każdego rodzaju na osobę).
2. Serwis kawowy winien być przygotowany w sposób estetyczny, godzina przerwy kawowej i dokładne miejsce przygotowania i ustawienia stołów zostaną ustalone z Zamawiającym.
3. Dostarczenie ciepłego posiłku obejmuje dwa dania: zupę i drugie danie oraz napoje zimne. Posiłek powinien być podany w odpowiednich naczyniach grzewczych, z których goście pobierają potrawy samodzielnie do umiejscowionej na stole cateringowym zastawy szklanej/ceramicznej.
4. Poprzez gorący posiłek należy rozumieć obiad składający się z dwóch dań, tj. zupy i drugiego dania. Pierwsze danie stanowi zupa sporządzona na wywarze warzywnym w postaci kremu pieczarkowego z ziołowymi grzankami dla 40 osób gdzie porcja stanowi min. 300 gram/os. Drugie danie stanowią: dwa typy mięsa, gdzie (1) gulasz węgierski z mięsa typu szynka wieprzowa (30 porcji x 150 gram/os), (2) kotlet devolay z piersi kurczaka (40 porcji x ok. 150 gram/osoba), podawane razem z 2 rodzajami różnych surówek, gdzie (1) surówka letnia typu kapusta pekińska, marchew, pomidor, kukurydza, przyprawy (40 porcji x 100 gram/os) oraz (2) surówka z poszatkowanej czerwonej kapusty surowej, z cebulą, z jabłkiem, z marchewką, dodatkiem majonezu i przypraw (40 porcji x 100 gram/os). Dodatkowo do wyboru podane dodatki: (1) ziemniaki pieczone (40 porcji x 200 gram/osoba) oraz kasza jęczmienna pęczak (40 porcji x 150 gram/osoba). Do posiłku podane zostaną również napoje zimne: woda mineralna gazowana serwowana w szklanych dzbankach (w każdym dzbanku plasterek cytryny i gałązka świeżej mięty) – 250 ml wody na osobę oraz sok owocowy 100% - 250 ml na osobę z każdego rodzaju: jabłkowego i wielowocowego, serwowanych w szklanych dzbankach.
5. Godzina serwowania gorącego posiłku zostanie ustalona z upoważnionym przedstawicielem Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej wielkości stołu cateringowego pełniącego rolę miejsca podającego, nakrytego obrusem, serwetek, sztućców metalowych oraz zastawy szklanej, jak również 6 sztuk wysokich stolików barowych lub dostosowanych stołów jadalnych i krzeseł (do spożywania posiłków przez gości). Goście pobierają potrawy obiadowe samodzielnie.
7. Wykonawca zapewnieni na miejscu cateringu co najmniej 1 osobę, której zadaniem będzie w zczególności pilnowanie porządku poprzez sprzątanie zużytej zastawy, naczyń, uzupełnianie napoi lub innych produktów typu mleko, cukier, cytryna itp.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do posprzątania i odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i opakowań bezpośrednio po zakończeniu realizacji usługi.
9. Wykonawca dostarczy posiłki na własny koszt oraz własnym transportem na miejsce organizacji szkolenia.
10. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia odpowiedniej ilości i jakości usługi cateringowej w porach uzgodnionych z odpowiednim pracownikiem Zamawiającego.
11. Realizując zamówienie Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji i transportu.

## Warunki płatności:

## Rozliczenie usługi odbędzie się jednorazowo po zrealizowanym cateringu oraz po podpisaniu przez Zamawiającego protokołu odbioru, który stanowi podstawę do wystawienia rachunku/faktury. Wynagrodzenie wypłacone będzie w oparciu o faktyczną ilość wydanych posiłków. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności na rachunek Wykonawcy podany na rachunku/fakturze w terminie 14 dni od daty jej otrzymania.