

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Informacje o przedmiocie zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla 150 osób, na potrzeby organizacji wydarzenia – „**Uroczystość z okazji ukończenia studiów przez absolwentów Wydziału Pedagogicznego AIK, 15.10.2022 r.**”, która odbędzie się w dniu **15 października 2022 r.** w Akademii Ignatianum w Krakowie. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w holu przed Aulą Wielką (sala 208) na II piętrze budynku AIK mieszczącego się przy ul. Kopernika 26.

2. W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni:

Bufet typu przerwa kawowa (serwowany 15 października 2022, w godzinach od 11.30-15.00).

Menu składać się będzie z:

- ciast domowych (3 rodzaje)
- mieszanki kruchych ciasteczek
- gorącej kawy, podanej w ekspresach ciśnieniowych
- herbaty w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej
- gorącej wody do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników)
- dodatków do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna
- wody mineralnej gazowanej i niegazowanej
- soków owocowych

Wykonawca na **5 dni roboczych** przed rozpoczęciem realizacji zamówienia zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu co najmniej 5 propozycji ciast, spośród których Zamawiający wybierze 3 ciasta

3. Ponadto Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do:

- 1) Przygotowania i przetransportowania (w pojazdach przeznaczonych do przewozu żywności) zamawianych ciast i napojów;
- 2) Wyeksponowania ciast i napojów w przestrzeni konsumpcyjnej, bądź innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego;
- 3) Zapewnienia profesjonalnej obsługi. Zamawiający wymaga, aby osoba, odpowiedzialna za obsługę wyglądała schludnie. Ubrania muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni bezpośredni nadzór nad realizacją usług cateringowych (ciągły nadzór);
- 4) Przygotowania miejsca serwowania, czyli zapewnienia zabudowy pod bufet;
- 5) Zapewnienia profesjonalnego sprzętu cateringowego, specjalistycznych urządzeń typu: termosy, podgrzewacze itp., wyposażenia stołów wykorzystywanych podczas spotkania w białe obrusy, dostarczenia niezbędnej zastawy w postaci naczyń (białe, porcelanowe filiżanki na kawę oraz herbatę ze spodkami, białe porcelanowe talerze na desery, szklanki), stalowych sztućców, białych papierowych serwetek w serwetnikach. Ilość sprzętu, naczyń oraz papierowych serwetek mają gwarantować wszystkim uczestnikom sprawne korzystanie z bufetu; ilość ta ma być dostosowana do liczebności uczestników przy czym zastawa, sztućce, serwetki, itp. muszą być na bieżąco uzupełniane;
- 6) Utrzymywania w czystości miejsca poczęstunku i bufetów na bieżąco oraz sprzątnięcia po realizacji usługi i wywożenia na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i produkcyjnych;

7) Zapewnienia innych narzędzi, niezbędnych do wykonywania zamówienia.

4. Dodatkowe informacje:

- a) Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi według zamówionego i faktycznie zrealizowanego zakresu usługi tj. liczby zgłoszonych przez Zamawiającego zgodnie z lit b) uczestników wydarzenia i ceny jednostkowej brutto za jednego uczestnika podanej w ofercie Wykonawcy.
- b) Świadczenie usług cateringowych będzie się odbywało się w dniu 15 października 2022 roku, w siedzibie Akademii Ignatianum w Krakowie. Zamawiający co najmniej na 3 dni robocze przed realizacją przedmiotu zamówienia potwierdzi Wykonawcy liczbę osób (uczestników).
- c) Wykonawca ma obowiązek skontaktowania się z Koordynatorem uroczystości najpóźniej na 4 dni roboczych przed planowaną uroczystością w celu dokonania oceny warunków lokalowych, w tym sprawdzenia możliwości instalacji urządzeń do sieci, uzgodnienia warunków i godzin udostępnienia sali konsumpcyjnej, bądź innego miejsca świadczenia usług cateringowych.
- d) Zamawiający jest uprawniony do zmiany terminu, pod warunkiem zgłoszenia tej zmiany Wykonawcy na 5 dni roboczych przed pierwotnie planowanym terminem i ustalenia wspólnie z Wykonawcą nowego terminu realizacji usług.
- e) Zamawiający wymaga, aby osoby wyznaczone przez Wykonawcę do obsługi kelnerskiej, posiadały znajomość języka polskiego w stopniu co najmniej komunikatywnym
- f) Sposób realizacji przedmiotu zamówienia jest określony we wzorze umowy, który stanowi załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego.
- g) Wymagania ogólne:
 - sposób wykonania usługi, jak również związane z nią technologie i rozwiązania organizacyjne muszą spełniać wszystkie wymogi wynikające z przepisów prawa powszechnie obowiązującego;
 - Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego wdrożenia wszelkich, wynikających ze zmian przepisów prawa lub decyzji organów administracji publicznej, zasad dotyczących świadczonej usługi;

Gdziekolwiek w dokumentacji niniejszego zamówienia, w szczególności szczegółowym opisie i zakresie przedmiotu zamówienia, opis zamówienia jest dokonany za pomocą wskazania znaków towarowych, patentów lub pochodzenia produktów, materiałów i urządzeń, Zamawiający dopuszcza także rozwiązania równoważne pod względem technicznym, estetycznym i funkcjonalnym, zapewniające co najmniej takie same właściwości użytkowe, trwałość /okres przydatności do spożycia, jakość.