

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego
(Załącznik nr.... do umowy)

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Informacje o przedmiocie zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla maksymalnie 150 osób, na potrzeby organizacji wydarzenia – Inauguracja Roku Akademickiego 2022/2023, która odbędzie się w dniu **7 października 2022 r.** w Akademii Ignatianum w Krakowie. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w Salach 005 i 006 na parterze budynku AIK mieszczącego się w Krakowie przy ul. Kopernika 26.

2. W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni:

2.1) Bufet typu bankiet z obsługą kelnerską (serwowany 7 października 2022, w godzinach od 12.00-15.00)

2.2) Menu składać się będzie co najmniej z:

- Zimnych przystawek – 5 rodzajów (5 porcji/os, waga 1 porcji: min. 50 g. – max. 70 g). Przykładowe przystawki: roladki naleśnikowe z łososiem, paleta serów gatunkowych z żurawiną, babeczki faszerowane różnymi pastami, półmisek koreczków, deska serów, galaretki rybno-warzywne z skropione limonką, jajka z pastami, zdobione wędzonym pstrągiem,
- Dań gorących– 3 rodzaje (rybne, wegetariańskie, mięsne) – z dodatkami: ziemniaki, ryż (brązowy/basmati), kasza (pęczak/gryczana/jęczmienna) oraz przynajmniej trzema surówkami/sałatkami oraz warzywa gotowane. Przykładowe dania gorące: łosoś w sosie cytrynowym, ravioli z ricottą i szpinakiem, grillowane polędwiczki wołowe w sosie borowikowym
 - Danie rybne z dodatkami oraz surówką/sałatką: 150 g ryby, 100 g dodatki skrobiowe, 100 g surówki/sałatki = 350 g/porcja
 - Danie wegetariańskie o gramaturze całkowitej 350 g/porcja.
 - Danie mięsne z dodatkami oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 100 g surówki/sałatki = 350 g/porcja,
- Sałatek – 3 rodzaje,
- Deserów: 2 rodzaje ciast (np. sernik, szarlotka,), 2 rodzaje owoców (obranych, gotowych bezpośrednio do spożycia,)
- 2 kieliszków wina/osobę (do wyboru - wytrawne wino białe i czerwone)
- 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 niegazowanej, podawanej w butelkach max. 0,5 l,
- wody gazowanej, podawanej w butelkach max. 0,5 l,
- soków 100% – min. 3 smaki – bez ograniczeń,
- pieczywa – bez ograniczeń.

2.3) W ramach rozliczenia Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu oryginalnie zapieczętowanych (zakorkowanych) butelek alkoholu niewykorzystanych w czasie trwania wydarzenia. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone o faktyczną liczbę zwróconych butelek alkoholu po cenach stosowanych w zakładzie Wykonawcy w dniu zadeklarowania przez Zamawiającego ostatecznej liczby osób biorących udział w wydarzeniu.

Wykonawca na 4 dni przed terminem realizacji usługi zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu propozycji menu bufetu bankietowego składającej się z:

- a) co najmniej 10 propozycji zimnych przystawek (w tym bezglutenowych), spośród których Zamawiający wybierze 5,
- b) co najmniej 3 propozycji dań rybnych, spośród których Zamawiający wybierze 1 danie,
- c) co najmniej 3 propozycji dań wegetariańskich, spośród których Zamawiający wybierze 1 danie,
- d) co najmniej 3 propozycji dań mięsnych, spośród których Zamawiający wybierze 1 danie,
- e) co najmniej 5 propozycji sałatek, spośród których Zamawiający wybierze 3 sałatki,
- f) co najmniej 4 propozycji ciast, spośród których Zamawiający wybierze 2 ciasta.

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

- 1) Przygotowania i przetransportowania (w pojazdach przeznaczonych do przewozu żywności) zamawianych potraw;
- 2) Wyeksponowania potraw w salach konsumpcyjnych, bądź innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego (wymagane są opisy potraw w języku polskim, przy czym potrawy wegetariańskie/koszerne muszą zostać wyraźnie oznaczone);
- 3) Zapewnienia profesjonalnej obsługi, w tym minimum jednej osoby, odpowiedzialnej za obsługę kelnerską. Zamawiający wymaga, aby osoby, odpowiedzialne za obsługę kelnerską, wyglądały schludnie. Przez wygląd schludny Zamawiający rozumie strój typu: biała koszula, czarne długie spodnie/spódnica lub czarny fartuch. 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 bankietu w białe obrusy oraz ozdoby florystyczne (kwiaty żywe), dostarczenia niezbędnej zastawy w postaci naczyń (białe, porcelanowe filiżanki na kawę oraz herbatę ze spodkami, białe porcelanowe talerze na dania obiadowe i na desery, szklanki, kieliszki do wina), stalowych sztućców, białych papierowych serwetek w serwetnikach, stołów koktajlowych. Ilość sprzętu, naczyń oraz papierowych serwetek mają gwarantować wszystkim uczestnikom sprawne korzystanie z bufetów w trakcie bankietu; 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 sprzętów, narzędzi etc. 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 lit b) uczestników

- wydarzenia i ceny jednostkowej brutto za jednego uczestnika podanej w ofercie Wykonawcy, z zastrzeżeniem rozliczenia butelek alkoholu niewykorzystanych w czasie trwania wydarzenia, o czym mowa w pkt 2.3) powyżej.
- b) Świadczenie usług cateringowych będzie się odbywało się w dniu 7 października 2022 r., 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 2 dni robocze 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 najpóźniej na 3 dni robocze 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.