

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Informacje o przedmiocie zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla maksymalnie 40 osób, na potrzeby organizacji wydarzenia – konferencji, która odbędzie się w dniach **30.03.-31.03.2023 r.** w Akademii Ignatianum w Krakowie. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w wyznaczonej wcześniej sali budynku AIK mieszczącego się w Krakowie przy ul. Kopernika 26, o czym Wykonawca zostanie wcześniej poinformowany.

2. W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni:

2.1)

- 30 marca 2023 roku, bufet na dwie przerwy kawowe w godzinach 10.30-11.00 oraz 15.00-15.30.
- 31 marca 2023 roku, bufet na jedną przerwę kawową w godzinach 10.30-11.00.

2.2) Menu składać się będzie co najmniej z:

- 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,
- ciast/wyrobów piekarniczych typu drożdżówka – 2 rodzaje do wyboru (60g/os) lub ciasteczek kruchych (50g/os).

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

- 1) Przygotowania i przetransportowania (w pojazdach przeznaczonych do przewozu żywności) zamawianych potraw;
- 2) Wyeksponowania poczęstunku w salach konsumpcyjnych, bądź innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
- 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 sprzątania po realizacji usługi i wywożenia na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i poprodukcyjnych;
- 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.
- b) Świadczenie usług cateringowych będzie się odbywało się w dniach 30.03.-31.03.2023r., 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 wydarzenia 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 3 do SWZ.
- 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.