ZP.26.1.14.2024

Załącznik numer 1 do Specyfikacji Warunków Zamówienia

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe, sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby Uniwersytetu Jana Długosza w Częstochowie.
2. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczania i podawania posiłków z wykorzystaniem posiadanych przez Wykonawcę urządzeń, sprzętu, naczyń, produktów w czasie wydarzeń (szkoleń i spotkań) organizowanych przez Uniwersytet Jana Długosza w Częstochowie do miejsc zlokalizowanych na terenie miasta Częstochowy, w terminach wskazanych przez Zamawiającego i usuwaniu naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych po zakończeniu spotkań.
3. Wykonywanie przedmiotu umowy realizowane będzie sukcesywnie, na podstawie zamówień częściowych, w okresie obowiązywania umowy.
4. Niniejszy opis przedmiotu zamówienia odnosi się do całości przedmiotu zamówienia.
5. Składając zamówienia (zamówienia częściowe), na realizację konkretnego Wydarzenia, Zamawiający za każdym razem określi co najmniej:
   1. liczbę osób, które będą uczestniczyć w Wydarzeniu,
   2. miejsce oraz datę Wydarzenia,
   3. posiłki (zestawy) – ich liczbę i rodzaj, zamawiane na potrzeby danego Wydarzenia,
   4. godziny podawania poszczególnych posiłków oraz formy ich podania.
6. Termin na złożenie zamówienia częściowego przez Zamawiającego nie może być krótszy niż:

* 5 dni roboczych przed planowanym wydarzeniem w przypadku zapewnienia usług dla grupy do 30 osób,
* 7 dni roboczych przed planowanym wydarzeniem w przypadku zapewnienia usług dla grupy 31-70 osób,
* 14 dni roboczych przed planowanym wydarzeniem w przypadku zapewnienia usług dla grupy powyżej 70 osób

Przez dni robocze Zamawiający rozumie dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zarówno liczby osób, jak również liczby dostarczanych posiłków na 48 godzin przed rozpoczęciem realizacji zamówienia maksymalnie o 20% w stosunku do liczb określonych w złożonym zamówieniu cząstkowym, informując o tym Wykonawcę.
2. Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu trzy propozycje menu do ostatecznej akceptacji, lub przedstawi pełną listę wszystkich rodzajów dań, z której Zamawiający sam wybierze menu na dane Wydarzenie, co najmniej na:

* 3 dni robocze przed planowanym wydarzeniem w przypadku usług dla grupy do 30 osób;
* 4 dni robocze przed planowanym wydarzeniem w przypadku usług dla grupy 31-70 osób;
* 7 dni roboczych przed planowanym wydarzeniem w przypadku usług dla grupy powyżej 70 osób.

1. Zamawiający w terminie 48 h od otrzymania propozycji menu prześle akceptację danego menu lub propozycję własnego, sporządzonego na podstawie listy rodzajów dań, przesłanych przez Wykonawcę.
2. W jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych. Posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów gotowych typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp. Dania i napoje będą serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami. Dopuszcza się używanie naczyń jednorazowego użytku tylko na życzenie Zamawiającego, przekazane w formie e-mailowej.
3. Zamawiający przewiduje realizację usług cateringowych w godzinach 7.00 – 18.00,7 dni w tygodniu. W wyjątkowych przypadkach godziny Wydarzeń mogą być wydłużone, o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej 3 dni przed Wydarzeniem.
4. Zamawiający udostępni pomieszczenia, w których mają odbywać się Wydarzenia w terminie uzgodnionym z Wykonawcą, jednak minimum na 2 godziny przed rozpoczęciem Wydarzenia do 30 osób, na 4 godziny od 31 do 70 osób, na dzień wcześniej przed Wydarzeniem powyżej 70 osób.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania Wydarzenia w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego i do zakończenia przygotowań najpóźniej na 30 minut przed jego rozpoczęciem. Wykonawca jest zobowiązany każdorazowo zapewnić odpowiednią liczbę osób do obsługi ubranej w stroje firmowe, adekwatną do liczby uczestników, przy czym będzie to minimum jedna osoba przypadająca na nie więcej niż 30 uczestników Wydarzenia.
6. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest zapewnić dowóz jedzenia zgodnie z normami systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punków Kontroli) oraz wnieść go do wskazanego przez Zamawiającego pomieszczenia. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do odbioru w dniu realizacji usługi pozostawionych naczyń niezwłocznie po realizacji usługi. Wykonawca zobowiązany jest do ścisłego przestrzegania przepisów sanitarnych odnoszących się do przygotowywania, magazynowania, przewożenia i wydawania posiłków.
7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić estetyczną zastawę, termosy, naczynia porcelanowe, sztućce, obrusy, skirtingi, serwetki, stoły cateringowe lub stoły koktajlowe (w razie potrzeby) oraz urządzenia do podgrzewania, schładzania etc. niezbędne do realizacji usługi, dostosowane do liczby osób wskazanych w zamówieniu.
8. Stoły, przy których spożywane są posiłki muszą być nakryte estetycznymi i wyprasowanymi obrusami, ozdobnymi serwetami oraz dekoracjami np. wazony z kwiatami. Dopuszcza się używanie obrusów jednorazowego użytku tylko na życzenie Zamawiającego.
9. Po zakończeniu realizacji Wydarzenia Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego uprzątnięcia własnego sprzętu, mebli itd., a także do zabrania i wywiezienia resztek jedzenia, z zastrzeżeniem że nie później niż do godz. 8.00 następnego dnia po danym Wydarzeniu.
10. Wykaz zestawów cateringowych (na 1 osobę):

**ZESTAW I**

* Kawa (rozpuszczalna, parzona)
* Herbata (czarna, zielona, owocowa)
* Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (po 1 butelce na osobę)
* Ciasta domowe – 3 rodzaje (3 porcje na osobę)
* Tartinki (3 szt. na osobę)
* Ciastka suche (100 gram na osobę)
* Owoce sezonowe – co najmniej 3 rodzaje (obrane i pokrojone)
* Soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje podawane w szklanych dzbankach)
* Dodatki: mleko/mleko bez laktozy/śmietanka do kawy, cytryna, cukier

**ZESTAW II**

* Kawa (rozpuszczalna, parzona)
* Herbata (czarna, zielona, owocowa)
* Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (po 1 butelce na osobę)
* Ciastka suche (100 gram na osobę)
* Dodatki: mleko/mleko bez laktozy/śmietanka do kawy, cytryna, cukier

**ZESTAW III**

* Przystawka
* Zupa
* Drugie danie ciepłe – 2 rodzaje – mięsne i wegetariańskie (np. porcja mięsa, porcja ryby, danie bezmięsne, ziemniaki, kasza, ryż, zestaw surówek, warzywa gotowane) Dania pomniejszone są do 50% podstawowej wielkości i serwowane dla każdej osoby.
* Deser (np. tiramisu, crème brulee, tort czekoladowy z musem itp.)
* Herbata (czarna, zielona, owocowa)
* Kawa (rozpuszczalna, parzona)
* Soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje podawane w szklanych dzbankach)
* Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (po jednej butelce na osobę)
* Dodatki: mleko oraz mleko bez laktozy, śmietanka do kawy, cytryna cukier
* Aperitif: (wino białe/czerwone)

**ZESTAW IV**

* Zupa
* Dwa dania ciepłe: mięsne i wegetariańskie (np. porcja mięsa, porcja ryby, ziemniaki, ryż, kasza, lasagne, danie bezmięsne, zestaw surówek, warzywa gotowane)
* Przystawki zimne 3 rodzaje (np. roladki z drobiu faszerowane oliwkami i pieczarkami, tortilla, tartaletki z twarożkiem i warzywami, babeczki faszerowane, itp.)
* Zimna płyta (ryby, wędliny, galaretki, pasztety, sery)
* Sałatki – 3 rodzaje
* Ciasta pieczone (3 rodzaje, 3 porcje na osobę)
* Owoce świeże (3 rodzaje, obrane i pokrojone)
* Kawa (czarna, zielona, owocowa)
* Herbata (rozpuszczalna, parzona)
* Soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje podawane w szklanych dzbankach)
* Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (po jednej butelce na osobę)
* Dodatki: mleko oraz mleko bez laktozy, śmietanka do kawy, cytryna cukier
* Dodatki (pieczywo, masło, sosy itp.)

**ZESTAW V**

* Zupa
* Drugie danie ciepłe – 2 rodzaje – mięsne i wegetariańskie (np. porcja mięsa, porcja ryby, danie bezmięsne, ziemniaki, kasza, ryż, zestaw surówek, warzywa gotowane + kompot lub sok). Dania pomniejszone są do 50% podstawowej wielkości i serwowane dla każdej osoby.
* Deser (np. tiramisu, crème brulee, tort czekoladowy z musem itp.)
* Herbata
* Kawa
* Soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje podawane w szklanych dzbankach)
* Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (po jednej butelce na osobę)
* Dodatki: mleko oraz mleko bez laktozy, śmietanka do kawy, cytryna cukier

1. Każdy posiłek oraz napój będzie opisany w języku polskim. W przypadku części Wydarzeń z udziałem gości z zagranicy posiłki będą opisane również w języku angielskim.
2. Wszystkie dania ciepłe w chwili podania powinny mieć odpowiednią temperaturę oraz powinny być podawane w odpowiednich urządzeniach utrzymujących temperaturę posiłków.
3. Zamawiający nie uwzględnia możliwości podania posiłków w kilku turach. Posiłki dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione jednocześnie, chyba że ze względów organizacyjnych Zamawiający zadecyduje inaczej.
4. Wykonawca każdorazowo uwzględni uwagi i sugestie Zamawiającego dotyczące danego Wydarzenia.
5. Szczegółowa gramatura żywności w przeliczeniu na porcję:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **nazwa** | **j.m.** | **minimalna gramatura** |
|  | Zupa | litr | 0,4 |
|  | Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne 100% | gram | 180 |
|  | Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne 50% | gram | 90 |
|  | Ziemniaki gotowane, pieczone 100% | gram | 200 |
|  | Ziemniaki gotowane, pieczone 50% | gram | 100 |
|  | Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron 100% | gram | 150 |
|  | Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron 50% | gram | 75 |
|  | Przystawka do obiadu | gram | 200 |
|  | Surówki | gram | 200 |
|  | Sałatka | gram | 200 |
|  | Warzywa gotowane, pieczone 100% | gram | 200 |
|  | Warzywa gotowane, pieczone 50% | gram | 100 |
|  | Tartinka | gram | 40 |
|  | Deser | gram | 200 |
|  | Ciasto pieczone | gram | 100 |
|  | Owoce | gram | 200 |
|  | Sok, | litr | 0,3 |
|  | Kawa, herbata | litr | 0,2 |
|  | Woda mineralna | litr | 0,5 |
|  | Wino (białe/czerwone) | ml | 300 |
|  | Śledź w oleju | gram | 50 |
|  | Galaretka z kurczaka | gram | 80 |
|  | Schab w galarecie | gram | 80 |
|  | Przystawka na zimno | gram | 150 |
|  | Babeczki faszerowane | gram | 100 |

1. Szacunkowa liczba ogólna poszczególnych zestawów została zawarta w formularzu cenowym.
2. Zamawiający może w trakcie realizacji umowy zwiększyć liczbę zamawianych posiłków jednego rodzaju kosztem zmniejszenia liczby posiłków innego rodzaju z tym zastrzeżeniem, że nie dojdzie do przekroczenia wartości zawartej umowy.
3. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie dostosowana do bieżących potrzeb Zamawiającego, z tym że łączna wartość usług nie przekroczy wartości zawartej umowy. Zamawiający gwarantuje realizację umowy na poziomie nie mniejszym niż 50% ogólnej wartości umowy.
4. Zamawiający dopuszcza możliwość przesunięcia terminu realizacji zamówienia cząstkowego lub rezygnacji ze złożonego zamówienia cząstkowego, jeśli wystąpią obiektywne okoliczności niezależne od Zamawiającego, uniemożliwiające wykonanie usługi, z zastrzeżeniem, że nastąpi to nie później niż na:

* 2 dni robocze przed planowanym wydarzeniem w przypadku zapewnienia usług dla grupy poniżej 30 osób,
* 3 dni robocze przed planowanym wydarzeniem w przypadku zapewnienia usług dla grupy 31-70 osób,
* 7 dni roboczych przed planowanym wydarzeniem w przypadku zapewnienia usług dla grupy powyżej 70 osób.