

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla dwóch grup słuchaczy II i III edycji studiów podyplomowych Executive Offshore Wind MBA w trakcie kolejnych zjazdów w semestrze letnim roku akademickiego 2023/24 (zgodnie z załączonym harmonogramem, może ulec zmianie).

Zjazdy/sesje odbywają się raz w miesiącu dla każdej z grup od piątku do niedzieli włącznie w okresie marzec 2024 – wrzesień 2024 (tj. 4 zjazdów 2 lub 3 dniowych na grupę czyli łącznie max 15 dni na grupę). Niektóre zjazdy obejmują tylko 2 dni, to będzie ustalone przed rozpoczęciem roku akademickiego .

W każdym ze zjazdów uczestniczyć będzie około 20 osób (+/- 2 osoby) dla których świadczona ma być usługa cateringowa. Zamawiający zobowiązuje się do podania ostatecznej liczby osób obecnych w trakcie zajęć na 4 dni przed rozpoczęciem każdego zjazdu.

Zjazdy odbywać się będą zgodnie z harmonogramem stanowiącym załącznik nr 7 do SWZ.

Usługa obejmuje przygotowanie cateringu dla dwóch grup słuchaczy ww. studiów podyplomowych. Zjazdy odbywać się będą 2 razy w miesiącu (1 raz na 1 grupę).

Usługa obejmuje:

- **przerwę kawową** (kawa ziarno (express), herbata do wyboru, woda, ciastka kruche lub ciasta drożdżowe, albo deserowe na przemian z owocami) –przygotowaną w sali wykładowej wskazanej przez Zamawiającego. Wszystko powinno być przygotowane na Sali przed rozpoczęciem zajęć i pozostać na niej do końca danego dnia zjazdu wraz z ewentualnym uzupełnieniem np. wody. Uczestnicy studiów powinni mieć stały, nieograniczony dostęp do wymienionych wyżej produktów przez cały czas trwania zajęć w danym dniu.

W ramach zamówienia podstawowego Zamawiający gwarantuje skorzystanie z 600 porcji przerw kawowych. Jednocześnie Zamawiający zastrzega możliwość skorzystania z prawa opcji obejmującego zwiększenie ilości porcji przerwy kawowej do maksymalnie 700 porcji (o dodatkowe 100 porcji). Porcja przerwy kawowej rozumiana jest jako 1 dzień świadczenia usługi dla 1 osoby.

- **kanapki dekoracyjne**– (kanapka rozumiana jako połówka kromki chleba z różnego rodzaju wędlinami, serami, warzywami, dostępne również w wersji wegetariańskiej) 3 szt. na osobę - podawane w Sali wykładowej wyznaczonej przez Zamawiającego . Kanapki pełnią funkcję śniadania więc na Sali powinny znaleźć się już przed rozpoczęciem zajęć każdego dnia.

W ramach zamówienia podstawowego Zamawiający gwarantuje skorzystanie z 1800 porcji kanapek dekoracyjnych. Jednocześnie Zamawiający zastrzega możliwość skorzystania z prawa opcji obejmującego zwiększenie ilości porcji kanapek dekoracyjnych do maksymalnie 2100 porcji (o dodatkowe 300 porcji).

- **obiad w formie bufetu** (zupa, 2 rodzaje mięsa, 1 rodzaj ryby, surówki lub jarzynka, ziemniaki, ryż, napoje) - podawany w salce bankietowej UMG.

Porcja obiadu w formie bufetu rozumiana jest jako pełen obiad (pierwsze i drugie danie) danego dnia dla 1 osoby.

W ramach zamówienia podstawowego Zamawiający gwarantuje skorzystanie z 600 porcji obiadu w formie bufetu. Jednocześnie Zamawiający zastrzega możliwość skorzystania z prawa opcji obejmującego zwiększenie ilości porcji obiadu do maksymalnie 700 porcji (o dodatkowe 100 porcji).

Zamawiający wymaga:

- 1) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
- 2) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
- 3) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości; ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania,
- 4) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, sosy w pudełku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, woda, cukier, mleko, itp. zobowiązuje się Oferenta, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług;
- 5) ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni, w szczególności: rodzajów dań głównych w terminie min. 3 dni przed planowanym zjazdem;
- 6) uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 7 dni przed planowanym terminem zjazdu;
- 7) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem zajęć;
- 9) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
- 10) uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach 30 minut po zakończeniu obiadu i przerwy kawowej.

Posiłki powinny być przygotowane na miejscu, dopuszcza się opcję z dowozem posiłków, przy czym temperatura dań ciepłych podczas serwowania nie może wynosić poniżej 75°C dla zup, 65°C dla dań, dodatków i deserów ciepłych i około 4°C dla dań serwowanych na zimno. Napoje takie, jak woda, kompot, soki, powinny być serwowane w temperaturze w granicach 15-23°C. Kawa i herbata muszą być przygotowywane na miejscu.

Nie przewidujemy sztucców i zastawy jednorazowych, Wykonawca powinien dostarczyć pełną zastawę szklaną i porcelanową oraz sztucce, w przypadku przerwy kawowej wymagana możliwość skorzystania z opcji wypożyczenia ekspresu do kawy.