

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla trzech grup słuchaczy III i IV edycji studiów podyplomowych Executive Offshore Wind MBA w trakcie kolejnych zjazdów w semestrze zimowym roku akademickiego 2024/25.

Zjazdy/sesje odbywają się raz w miesiącu dla każdej z grup od piątku do niedzieli włącznie w okresie październik 2024 – luty 2025 (tj. 5 zjazdów 2 lub 3 dniowe 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.

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

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

- 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 – **300 PORCJI + 400 Z PRAWEM OPCJI**

- 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 – **900 porcji + 1200 z prawem opcji**

- obiad w formie bufetu ( zupa, 2 rodzaje mięsa, 1 rodzaj ryby, surówki lub jarzynka, ziemniaki, ryż, napoje ) - podawany w Sali wyznaczonej przez Zamawiającego – **300 porcji + 400 z prawem opcji**

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 planowaną sesją;
- 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 sesji

7) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem zajęć oraz 15 min. przed rozpoczęciem przerwy kawowej;

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.

Zamawiający zobowiązuje się do podania ostatecznej liczby osób obecnych w trakcie zajęć na 3 dni przed rozpoczęciem każdego zjazdu.