**U/33/2019/A**

**Załącznik nr 1A**

***Sukcesywne świadczenie usług cateringowych na rzecz Uniwersytetu Opolskiego*.**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA / UMOWY**

„***Sukcesywne świadczenie usług cateringowych podczas organizacji różnego rodzaju uroczystości, konferencji naukowych, spotkań innego typu w tym realizowanych w ramach projektów unijnych, na rzecz jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Opolskiego, na terenie i w obiektach Zamawiającego***”

**I. WARUNKI OGÓLNE**

1. Spotkania, w trakcie których będą świadczone usługi cateringowe, to w szczególności: uroczystości, konferencje popularno – naukowe, sympozja, szkolenia lub seminaria, spotkania z ekspertami, spotkania konsultacyjne, spotkania komisji, warsztaty, spotkania z beneficjentami oraz inne. Przewidywana ilość tych spotkań to około 60 w całym okresie trwania umowy.
2. Świadczenie usług cateringowo -gastronomicznych przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie różnych form usługi cateringowo-gastronomicznej typu:
3. śniadań
4. przerw kawowych,
5. lunchu bufetowego
6. kanapek
7. zimnej płyty
8. gorącej płyty
9. kolacji
10. inne
11. Przewidywana ilość spotkań jest szacunkowa, która może ulec zmianie – w miarę konieczności dostosowywania do zapotrzebowań jednostek UO oraz realizowanych konkretnych zadań czy określonych projektów w ramach programów operacyjnych.

Spotkania, na które Wykonawca zapewni sukcesywną usługę cateringową będą odbywać się w siedzibach Zamawiającego lub w innych lokalizacjach na terenie Opola. Maksymalnie 10 spotkań w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia będzie mieć miejsce poza Opolem, jednak nie dalej niż 20 km od siedziby Zamawiającego.

1. Minimalna ilość zamówienia z oferty to po 10 sztuk, dwóch dowolnie wybranych pozycji (np. 10 kaw + 10 ciastek). Powyższa reguła nie ma związku z większymi zamówieniami.

**II. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. W ramach świadczonych usług cateringowych, Wykonawca będzie sukcesywnie dostarczał catering, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zamówieniem Zamawiającego z wykorzystaniem wzoru zamówienia (***Załącznik nr 1B***). Zamawiający przekaże Wykonawcy kompletne *Zamówienie*na wskazane spotkanie, podpisane przez Zamawiającego lub upoważnioną przez niego osobę, za pośrednictwem poczty elektronicznej. Zamawiający wypełnia zamówienie wskazując jednocześnie zaplanowaną liczbę osób, miejsce spotkania i osobę do kontaktu w sprawie realizacji usługi. Koszt usługi cateringowej stanowi integralną całość z kosztami zamawianych produktów. Wzór zamówienia(***Załącznik nr 1B***) zawierający dane Firmy oraz ceny zostaną umieszczone na stronie Uniwersytetu Opolskiego jako narzędzie pracy dla zainteresowanych Jednostek Uniwersytetu Opolskiego.
2. Zamawiający wymaga zapewnienia osoby/konsultanta ze strony Wykonawcy, który umożliwi sprawny, profesjonalny kontakt doradczy w sprawach związanych z zamówieniami usługi cateringowej do dyspozycji przedstawicieli jednostek UO składających zamówienia.
3. Każdorazowo wymagane będzie wskazanie osób kontaktowych po obu stronach przed organizacją cateringu celem wskazania lokalizacji. Zamawiający zastrzega każdorazowo konieczność uzgodnienia z Wykonawcą zgodności menu – dopasowania do typu imprezy.
4. Zamawiający będzie dokonywał zamówienia nie później niż: dla uczestników **do 50 osób, do 5 dni** przed terminem świadczenia usługi, dla uczestników **powyżej 50 osób do 10 dni** przed terminem świadczenia usługi.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia wraz z dostawą gotowych, indywidualnych zestawów porcjowanych w indywidualnych pojemnikach wraz z jednorazowymi sztućcami.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania gwarancji świeżości, odpowiedniej temperatury i estetyki podawanych potraw pod rygorem zastosowania kar umownych zawartych w umowie stanowiącej załącznik nr 3.
7. Zamawiający wymaga zastosowania podczas wszystkich usług cateringowych- skirtingów, obrusów płóciennych, zastawy porcelanowej, sztućców ze stali nierdzewnej, energooszczędnych dyspenserów do kawy i herbaty oraz ekspresów ciśnieniowych, z wyłączeniem indywidualnych realizacji Zamawiającego (indywidualne zestawy).

**III. WYMAGANIA ODNOŚNIE WYKONAWCY**

1. Wykonawca będzie realizował zamówienie według menu z wzoru zamówienia – formularza cenowego stanowiącego załącznik do oferty na podstawie,którego będą wybierane dania na poszczególne spotkania;
2. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wysokiej jakości świadczonych usług i czynności objętych przedmiotem umowy, do zapewnienia właściwego zachowania i wyglądu własnego personelu przy pomocy, którego będzie wykonywał przedmiot umowy oraz do zapewnienia terminowego i rzetelnego sposobu wykonywania powierzonych mu usług i czynności, oraz do stałej kontroli i nadzoru nad zapewnieniem prawidłowego wykonywania przedmiotu niniejszej umowy przez swój personel. Wykonawca odpowiada za wszelkie działania i zaniechania personelu i ewentualnych innych osób lub podmiotów, którymi posługuje się przy wykonywaniu przedmiotu niniejszej umowy tak jak za działania i zaniechania własne.
3. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednim zapleczem oraz wiedzą i doświadczeniem koniecznym do prawidłowej realizacji umowy.
4. W przypadku wystąpienia nieprawidłowości związanych ze świadczeniem usługi w zakresie jakości oraz ilości przedmiotu zamówienia umowy, Zamawiający ma prawo żądać natychmiastowego usunięcia występujących nieprawidłowości (lub natychmiastowej wymiany na produkt pełnowartościowy (np.: w przypadku dostarczenia produktu uszkodzonego).
5. Wykonawca będzie dbał przy przygotowywaniu posiłków o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych,
6. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwieżywności i żywienia –Dz.U.2017 poz. 2031 ze zm.),
7. Wykonawca w celu wykonania umowy zapewni we własnym zakresie i na własny koszt, odpowiedniej jakości i spełniające polskie atesty i normy; materiały, energooszczędny sprzęt i urządzenia, niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy.
8. Wykonawca zobowiąże się do korzystania z własnych specjalistycznych energooszczędnych sprawnych maszyn i urządzeń.
9. Wykonawca ponosi koszty związane z eksploatacją własnych maszyn i urządzeń niezbędnych do prawidłowego wykonywania przedmiotu umowy.
10. Wykonawca po otrzymaniu od Zamawiającego zamówienia w przeciągu dwóch dni określi i powiadomi Zamawiającego o przypuszczalnej mocy elektrycznej niezbędnej do realizacji usługi w celu zabezpieczenia przez Zamawiającego niezbędnej mocy bez skutków ubocznych dla pracy danej Jednostki Uniwersytetu Opolskiego, w której będzie realizowana usługa.
11. W przypadku braku w dostawie energii elektrycznej/awarii nie leżących po stronie Zamawiającego w dniu, w którym realizowana będzie usługa Wykonawca zapewni, w ramach przewidzianego w umowie wynagrodzenia, alternatywne źródło energii niezbędne do prawidłowego wykonywania przedmiotu umowy. Zamawiający powiadomi z odpowiednim wyprzedzeniem przed realizacją usługiWykonawcę o zaistniałej sytuacji.
12. Wykonawca zagwarantuje odpowiedni czas dojazdu cateringu na minimum godzinę przed imprezą do 100 osób oraz 3 godziny przed imprezą powyżej 100 osób.
13. Dania i napoje serwowane będą w naczyniach ceramicznych nie jednorazowego użytku – (z wyłączeniem indywidualnych zestawów ). Napoje zimne serwowane będą w szklankach. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce metalowe. Soki podane będą w szklanych dzbankach ze szkła przeźroczystego o pojemności mini. od 0,7 l. do 2 l. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie oraz stanowić jeden komplet.
14. Filiżanki muszą być ustawione w taki sposób aby „uszko” znajdowało się po prawej stronie uczestnika spotkania. Talerze muszą być ustawione w stosie tak aby pomiędzy talerzami były serwetki o wymiarach min. 30x30mm (składane), naprzemiennie talerz-serwetka-talerz.
15. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością, w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Dania i napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
16. Wykonawca zapewni odpowiednią minimalną obsługę kelnerską, w miejscu świadczenia usługi stosownie do ilości uczestnikówkażdego spotkania; **do 20 osób – 1 kelner**, **do 50 osób – 2 kelnerów**, **do 100 osób – 3 kelnerów** , **do 150 osób – 4 osoby**, **do 200 osób – 5 osób**, **powyżej 200 osób minimum 6 osób**.
17. W przypadku nieuzasadnionego opuszczenia miejsca świadczenia usługi przez Wykonawcę lub jego personel, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej za każdy taki przypadek.
18. Wykonawca zapewni również dekoracje florystyczne na wszelkich stołach.
19. Do zadań Wykonawcy należy obsługa techniczna w zakresie przygotowania cateringu,a następnie uprzątnięcia i odbioru pozostałości. Kelnerzy/Kelnerki mają przede wszystkim być osobami uprzejmymi i grzecznymi. Mają zachowywać się i być ubrani zgodnie z zasadami savoir vivre kelnera (tj. kelnerzy powinni być ubrani w spodnie materiałowe o modnym kroju, białą koszulę z długim rękawem, kamizelki, muszkę lub krawat. Kelnerka ma mieć bluzkę z długim rękawem, o niezbyt wymyślnym kroju np. nie wskazane są szerokie rękawy. Spódnica ma być niezbyt krótkai o klasycznym kroju).
20. Usługi świadczone będą w miejscu wskazanym przez Zamawiającego i obejmują dodatkowo dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia, a następnie odbiór.
21. Wykonawca musi zapewnić stoły nakryte czystymi obrusami wraz ze skirtingami (obrusy nie mogą być jednorazowe-papierowe). Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste i nieuszkodzone, wysterylizowane oraz wyprasowane.
22. Każdorazowo obrusy na stołach, skirtingi oraz serwetki muszą być utrzymane w tej samej tonacji kolorystycznej (kolory pastelowe, nierażące ).
23. Podane gramatury w załączniku nr 1B dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.
24. W przypadku usług cateringowych, na których zamawiane będą owoce Wykonawca musi zapewnić szklane naczynie/miseczkę na obierki oraz elegancki, ostry nóż.
25. Na każde spotkanie, na które zamawiane będą usługi cateringowe Wykonawca musi zapewnić miejsce, na składanie brudnych naczyń oraz etykietkę „zwrot naczyń”;
26. Wykonawca zapewnieni serwetki papierowe dwuwarstwowe stołowe z atestem PZH o wymiarach ok. 30x30 cm, w ilości 2 x liczba osób dla których przygotowuje catering.
27. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić i zostaną zapisane na wzorze dokumentu – załącznik do umowy – Protokół odbioru .
28. Usługę porządkowania po cateringu Wykonawca zrealizuje po opuszczeniu lokalu przez wszystkich gości bądź na prośbę zamawiającego (czas trwania usługi porządkowej nie może wynosić więcej niż 1.30 h).
29. Zamawiający zastrzega sobie prawo do produktów pozostałych po cateringu. Wykonawca powinien zapewnić zamawiającemu opakowania jednorazowego użytku do przechowania pozostałych produktów po cateringu dla min 50% gości.
30. Równoległa obsługa w tym samym czasie – w dniu różnych spotkań, może odbywać się więcej niż jedno spotkanie, na które będą zamawiane różne usługi cateringowe, Wykonawca potraktuje każde zamówienie indywidualnie.
31. Ze względu na fakt, iż spotkania będą odbywały się w różnych miejscach na terenie miasta Opole i poza nim, Zamawiający nie jest w stanie zagwarantować każdorazowo Wykonawcy możliwości korzystania z zaplecza z dostępem do zimnej i ciepłej wody, miejsca na składanie brudnych naczyń i sprzętu, stolików itd. Wszystkie obiekty Uniwersytetu Opolskiego maja dostęp do wody, bez miejsca na składowanie naczyń i sprzętu.
32. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania czystości w trakcie świadczenia usługi cateringowej oraz po zakończeniu w obrębie ustawienia stołów (świadczonej usługi).

**IV. SPOSOBY PODAWANIA NAPOJÓW:**

W zależności od wybranej opcji z menu znajdującego się w załączniku nr 1B, Wykonawca dostarczy napoje w określony sposób;

1. Woda mineralna niegazowana i gazowana 1 L – w szklanych dzbankach, woda z cytryną i bez cytryny.
2. Soki 1 L – soki w szklanych dzbankach różne rodzaje według preferencji zamawiającego
3. Soki i woda butelkowane szklane oraz plastikowe – butelki o pojemności 250 ml - 500 ml, butelki zakręcone.
4. Kawa i herbata będą podawane razem z dodatkami – śmietanka, cukier, świeża cytryna w plasterkach, plasterki przekrojone na połowę, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników).