

Załącznik nr 1

do zapytania ofertowego ZSC.26.13.2023

Opis przedmiotu zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia:

1. **Obiekt:**

Obiekt, w którym będzie realizowane zamówienie musi spełniać następujące wymagania:

- 1) dostosowany jest do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu (powinien być wyposażony w windę, podjazd, miejsce parkingowe, dostęp do miejsca podawania posiłków),
- 2) posiada toaletę dla osób z niepełnosprawnością ruchową,
- 3) posiada wydzielone miejsce, umożliwiające podanie wyżywienia podczas cateringu, z uwzględnieniem potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową. Miejsce to powinno znajdować się w tym samym budynku co sala.
- 4) posiada i udostępni nieodpłatnie Zamawiającemu w dniu spotkania, miejsca postojowe dla minimum. trzydziestu pięciu samochodów osobowych.

2. **Sala konferencyjna:**

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić:

- 1) salę o powierzchni większej lub równej 80 m²,
- 2) salę o pojemności minimum 30 os. maksimum 35 os. w układzie podkowa,
- 3) czas najmu: 4 godziny,
- 4) stoły i krzesła dla minimum 35 os.,
- 5) salę przeznaczoną na wyłączność dla Zamawiającego,
- 6) salę klimatyzowaną z możliwością regulacji temperatury,
- 7) wyposażenie sali w rzutnik, ekran/białą ścianę, mikrofon (jeśli akustyka sali tego wymaga), prezenter, przedłużacz,
- 8) stół recepcyjny oraz dwa krzesła przed salą,
- 9) bezpłatny dostęp do sieci Internetowej dla prowadzącego i uczestników,
- 10) odrębny stół dla prowadzącego, stół prezydialny dla 3 osób ułatwiający swobodne poruszanie się osoby jeżdżącej na wózku (z niepełnosprawnością ruchową),
- 11) oznaczenie drogi dotarcia od momentu wejścia do budynku do momentu dotarcia do sali poprzez ustawienie tablic informacyjnych,



12) dostęp do toalety oraz szatni samoobsługowych,
13) obsługę techniczną (podczas przygotowywania sal i w trakcie trwania spotkań), obowiązkowa obecność przy wynajmowanej sali na 15 minut przed rozpoczęciem oraz 15 minut po rozpoczęciu spotkania, obsługa techniczna podopieczni i uruchomi laptop do projektora, klimatyzację, oświetlenie itp. W przypadku problemów zgłaszanych przez uczestników będzie służyć pomocą i wsparciem w ich rozwiązaniu.

3. Usługa gastronomiczna:

Zamawiający w odniesieniu do każdego z zaplanowanych spotkań zrealizuje serwis kawowy i/lub catering obiadowy dla minimum 20 a maksymalnie dla 35 osób.

SERWIS KAWOWY:

- 1) Serwis kawowy rozstawiony przed salą lub na sali.
- 2) Serwis kawowy powinien zawierać:
 - a) kawa dostępna dla uczestników z podpisanych werników lub ekspresu ciśnieniowego (1 porcja/1 osobę),
 - b) herbata do wyboru co najmniej w 2 smakach: czarna, owocowa (wrzątek może być dostępny z podpisanych termosów/werników) (1 porcja/1 osobę),
 - c) świeże mleko do kawy,
 - d) cukier,
 - e) cytryna do herbaty w postaci świeżych plasterków,
 - f) kruche ciasteczka (min. 3 szt./1 osobę),
 - g) woda gazowana w butelkach (0,5 l) – 1 szt./2 osoby,
 - h) woda niegazowana w butelkach (0,5 l) – 1 szt./2 osoby.
- 3) Wykonawca zapewni zastawę stołową – filiżanki i spodki porcelanowe, sztućce ze stali nierdzewnej – łyżeczki, szklanki do napojów do serwowania serwisu kawowego.
- 4) Wykonawca zapewni serwetki białe gastronomiczne w eleganckich serwetnikach (min. 100 sztuk).
- 5) Serwis kawowy powinien być podany w formie bufetowej - samoobsługa.

- 6) Obsługa kelnerska będzie na bieżąco uzupełniać składniki serwisu kawowego, aż do wyczerpania przewidzianego zakresu oraz porządkować salę, zbierać brudne naczynia, uzupełniać na bieżąco czyste sztućce oraz naczynia.

CATERING OBIADOWY:

- 1) Catering obiadowy rozstawiony przed salą lub na sali.
- 2) Catering obiadowy powinien być podawany w formie bufetowej z zapewnieniem obsługi kelnerskiej (minimum 1 osoba).
- 3) Dania gorące powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemaarach. Dania zimne oraz ciasta i ciastka powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, dodatki warzywne w ceramicznych lub szklanych miskach, sztućce powinny być stalowe, nierdzewne.
- 4) Catering obejmuje przygotowanie i podanie wyżywienia, obsługę kelnerską, zapewnienie i nakrycie obrusami stołów, zastawę porcelanową i szklaną, sztućce ze stali nierdzewnej oraz sprzątanie. Przez obsługę kelnerską Zamawiający rozumie podawanie w trakcie spotkania posiłków, wymianę brudnych naczyń i sztućców, utrzymanie w czystości stołów, w razie potrzeby wymianę obrusów.
- 5) Wykonawca zapewnia miejsce do spożycia posiłku przez wszystkich uczestników tj. stoły i krzesła lub stoliki „bociany” (1 sztuka/4 osoby).
- 6) Stoły będą nakryte obrusami. Obrusy będą czyste, wyprasowane, wykonane z materiałów wielokrotnego użycia.
- 7) Wygląd kelnerów powinien być schludny i elegancki, ubranie powinno być czyste i wyprasowane, kelnerzy/kelnerki powinni być ubrani w długie spodnie lub spódnice oraz koszule z długim lub krótkim rękawem.
- 8) **Zestawy obiadowe powinny składać się z¹:**
 - a) danie mięsne lub danie bezmięsne/wegetariańskie (min. 180 g./1 osoba),
 - b) dodatki skrobiowe (min. 100 g./1 osoba),
 - c) dodatki warzywne/surówki (min. 100 g./1 osoba) – min. dwa rodzaje
 - d) sok w dzbanku (250 ml/ 1 os.).

¹ podana gramatura określona jest dla produktu po obróbce gotowego dania.

- 9) Wykonawca zobowiązuje się do przekazania, w terminie 3 dni od dnia wysłania zgłoszenia na usługi cateringowe propozycji menu lunchu składającą się z minimum 2 wariantów z uwzględnieniem dań mięsnych i bezmięsnych.
- 10) W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 63 stopni Celsjusza.
- 11) Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów prawnych i obowiązujących norm w zakresie przechowywania, przygotowywania i transportu artykułów spożywczych, w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r. poz. 2132).
- 12) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia obsługi cateringowej przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określonych przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1657 z późn. zm).
- 13) Serwis kawowy powinien być dostępny dla uczestników od rozpoczęcia spotkania aż do jego zakończenia, a lunch w czasie przerwy obiadowej.
- 14) Wykonawca powinien zapewnić jednakową gramaturę podawanych potraw, zgodnych z zapytaniem ofertowym.
- 15) Zamawiający wymaga, by usługi cateringowe świadczone były w sposób umożliwiający dostępność wszystkim uczestnikom spotkań, w tym osobom z niepełnosprawnościami.
- 16) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i udostępnienia do wglądu w trakcie realizacji usługi informacji o alergenach i produktach powodujących nietolerancje pokarmowe (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności).
- 17) Wykonawca ma obowiązek zabezpieczyć do 5 % posiłków w ramach umowy dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi: dieta bezglutenowa, dieta bez laktozy.
- 18) Wykonawca zobowiązany jest do zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania.



Fundusze Europejskie
dla Śląskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Województwo
Śląskie