Załącznik nr 6 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla jednej grupy maksymalnie 26 słuchaczy I edycji studiów podyplomowych "Zarządzanie ryzykiem w morskim przemyśle wydobywczym i energetyce wiatrowej" w trakcie kolejnych zjazdów w semestrze zimowym roku akademickiego 2022/23.

Zjazdy odbywają się co dwa tygodnie w soboty i niedziele od października 2022 do stycznia 2023 r. z wyłączeniem okresu świąteczno-noworocznego. Orientacyjny harmonogram zajęć stanowi załącznik nr 7 do SWZ. Przedmiot zamówienia obejmuje obsługę 7 lub 8 zjazdów dwudniowych w soboty i niedziele. Zjazdy odbywają się na Wydziale Nawigacyjnym UMG, przy Alei Jana Pawła II 3 w Gdyni. Usługa cateringowa będzie świadczona w sali wykładowej wskazanej przez Zamawiającego w miejscu obywania się zajęć.

Zamawiający w ramach zamówienia podstawowego gwarantuje wykorzystanie 364 przerw kawowo-obiadowych. Jako 1 przerwa kawowo-obiadowa rozumie się świadczenie usługi w jednym dniu zjazdu dla jednej osoby. Zamawiający zastrzega możliwość skorzystania z prawa opcji, zwiększenia ilości przerw kawowo obiadowych do maksymalnie 416 przerw kawowo obiadowych ( o dodatkowe 52 przerwy).

Zamawiający zobowiązuje się do podania ostatecznej liczby osób obecnych w trakcie zajęć, tj. liczby przerw kawowo-obiadowych będących wykorzystane w trakcie zjazdu na 4 dni przed rozpoczęciem każdego zjazdu.

W trakcie trwania przerwy kawowo obiadowej każdy ze słuchaczy studiów otrzyma zupę/ zupę z pieczywem/ zupę z pasztecikiem w określonym przez Zamawiającego czasie dłuższej przerwy między zajęciami. Danego dnia serwowany jest jeden rodzaj zupy, ustalony z Zamawiającym na min. 4 dni przed planowanym dniem świadczenia usługi. Wybór zup powinien być urozmaicony. Ponadto w ramach przerwy kawowo- obiadowej Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bufet kawowy (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, ciastka np. drożdżowe, mini drożdżówki, paczki, rogaliki, kruche ciastka). Zdefiniowany powyżej bufet kawowy powinien pozostać do dyspozycji słuchaczy studiów podyplomowych także w ciągu pozostałych przerw między zajęciami. Kawa i herbata mogą być serwowane w termosach.

Przerwa kawowo-obiadowa przygotowywana jest w sali wykładowej wskazanej przez Zamawiającego. Zamawiający może udostępnić stoliki, na których ma być przygotowany catering.

Zamawiający zobowiązuje się do potwierdzenia terminu zjazdu (świadczenia usługi) na min. 7 dni przed planowanym zjazdem. Ponadto Zamawiający poda do wiadomości Wykonawcy dokładną godzinę dłuższej przerwy w trakcie której uczestnicy mają mieć zapewnioną zupę zgodnie z powyższym opisem oraz godziny zakończenia zajęć w poszczególne dni na min. 2 dni przed planowanym dniem zjazdu.

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 dobrej jakości;

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;

7) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed planowaną przerwą kawowo-obiadową oraz zapewnienia naczyń i sztućców;

8) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;

9) uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz śmieci pozostałych po posiłkach 60 minut po zakończeniu zajęć w danym dniu.