

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług na potrzeby międzynarodowego sympozjum naukowego w dniach 27-30.08.2024 r. dla 50 uczestników (liczba uczestników może ulec zmianie liczby o +/- 20%).

Lokalizacja: Wydział Nauk Ścisłych i Przyrodniczych UJK, ul. Uniwersytecka 7, 25-406 Kielce.

Zakres usług:

1. Catering:

a) Spotkanie powitalne: Obsługa cateringowa dla 50 osób, w tym lekkie przekąski, napoje.

Powitanie - przekąski zimne: gramatura 390 gram / 1 osoba (przykładowe menu)

PRZEKĄSKI W FORMIE FINGER FOOD:

Terrina z pistacjami i pate z gęsich wątróbek z konfiturą z żurawiny

Francuska tarta zapiekana z ricottą i suszonymi pomidorami

Bagietki z szynką parmeńska i melonem

Focaccia z anchois, pesto z pomidorów i tatar z łososia

Sałatka z grillowanych warzyw z winegre

b) Przerwy kawowe: 6 przerw kawowych przez 4 dni sympozjum dla 50 osób. W każdej przerwie serwis kawowy oraz ciastka lub drobne przekąski:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego - co najmniej 250 ml na osobę;
- herbata w torebkach, min. 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa) - łącznie co najmniej 500 ml na osobę,
- gorąca woda do herbaty (według potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników),
- soki owocowe 100% min. 2 rodzaje (np. pomarańczowy, jabłkowy) - łącznie co najmniej 330 ml na osobę (nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów);
- butelkowana woda gazowana - 1 butelka wody o pojemności minimum 330 ml na osobę;
- woda niegazowana z cytryną - minimum 330 ml na osobę;
- dodatki do napojów ciepłych - mleko/śmietanka do kawy w wersji tradycyjnej i bez laktozy, cukier, cytryna, słodzik - bez ograniczeń;
- ciastka kruche z cukierni – min. 2 rodzaje - 100 g/os.,

Obiad: Codzienne lunche dla 50 osób przez 4 dni. Bufet ciepłymi daniami, w tym zupy, dwa rodzaje głównych dań ciepłych, surówki, deser.

2. OBIAD W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO Z DESEREM, PODAWANA PRZEZ 4 DNI

(przykładowe menu)

DZIEŃ 1: ZUPA 300 ML/ OS krem z kalafiora, żurek z białą kiełbasą

DANIE GŁÓWNE: 160g mięso/200g dodatki skrobiowe /150 gram surówki plus deser 120 gram sok 200 ml/osoba (w dzbankach)

indyk z kaparami, łosoś ze szpinakiem i pomidorami chery, raviolo z dynią, risotto , pure z rozmarynem, buraczki z miodem i orzechami, sałata z warzyw sezonowych z winegre

Deser: tiramisu z amaretto, owoce pod kruszonką

Sok jabłkowy, sok pomarańczowy

DZIEŃ 2: ZUPA 300 ML/OS francuska cebulowa, krem z dyni

DANIE GŁÓWNE: 160/200 /150 deser120g sok 200 ml/osoba (w dzbankach)

roladki schabowe z borowikami w sosie śmietanowym, zielone tagliatelle z krewetkami i sosem pomidorowym, gołąbki z mięsem, pieczone ziemniaki, kasza jęczmienna, mizeria z bazylią i tartą antonówką, marchewka z chrzanem

Deser: panna cotta z wiśnią, krem z białej czekolady

Sok jabłkowy , sok pomarańczowy

DZIEŃ 3 : ZUPA 300ML/OS krem z pomidorów, zalewajka świętokrzyska

DANIE GŁÓWNE: 160/200/150 DESER 120G SOK 200 ML/osoba (w dzbankach)

sznyceł cielęcy z porobello, dorsz z warzywami z grilla, pierogi z serem i ziemniakami z okrasą z cebuli, ziemniaki z masłem, ryż czarny, słodka surówka z selera, ogórki z czosnkiem

Deser: śliwka z kruchym ciastem i lukrem, sernik na zimno z borówką

Sok pomarańczowy, sok jabłkowy

DZIEŃ 4 : ZUPA 300 ML/OS barszcz z burakiem , zupa z pulpecikami

DANIE GŁÓWNE: 160/200/150 DESER 120 G SOK 200 ML/OSOBA (w dzbankach)

policzki wieprzowe w sosie musztardowym i konfiturą z warzyw, pierogi nadziewane kaczką, pulpety rybne w sosie koperkowym, kluseczki kopytka ze szpinakiem, kus-kus, surówka z czerwonej kapusty, warzywa grillowane

Deser: sernik z malinami, galaretka z czerwonej porzeczki

Sok jabłkowy, sok pomarańczowy

- c) Sesja posterowa: Catering dla 50 osób, podobny do obiadu, ale z dodatkowym naciskiem na finger food.

DANIA PODANE NA GORĄCO 250 GRAM / OSOBA

Mini pierożki z mięs mieszanych podane z kwaśną śmietaną, pieprzem i ziołami

Szaszłyk z krewetek podany z ryżem śródziemnomorskim

Ragu z wołowiny

Tuńczyk po Nicejsku

DANIA PODANE NA ZIMNO W FORMIE FINGER FOOD 190 GRAM / OSOBA

Rostbef na grzance z chrzanem

Pomidory z fetą i oliwą ziołową

Deski serów domowych z ziołami z domowymi konfiturami z czarnej porzeczki, pomarańczy i rozmarynu

Tatar z łososiem i bazylią

Babeczki kruche z kurczakiem i sosem beszamelowym

Kozi ser na białej bagietce

Kosz domowego pieczywa

Woda mineralna gazowana/niegazowana w butelkach plastikowych 500 ml (2 x 500 ml na osobę) + woda w dyspenserach

Szczegóły cateringowe:

Usługi cateringowe w miejscu organizacji sympozjum.

Przerwy kawowe: Ciągła dostępność kawy, herbaty, wody mineralnej, soków, ciast (min. 2 rodzaje), z wymaganiami dotyczącymi świeżości i jakości produktów.

Obiad: Codzienne obiady w formie bufetu, z opcją wyboru między dwoma daniami głównymi (mięsne i rybne/wegetariańskie), szeroki wybór dodatków (surówki, ziemniaki, ryż, sałatki), soki 100% (min. 2 rodzaje).

Wymagania dla Wykonawcy:

- Wszystkie produkty spożywcze muszą spełniać normy jakościowe.
- Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2022 poz. 2132).
- Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno - epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj. Dz. U. 2022 poz. 1657 ze zm.).
- Wykorzystanie porcelany/ceramiki/porcelitu lub szkła, sztućców ze stali nierdzewnej, jednorazowych serwetek, materiałowych obrusów. Zamawiający nie dopuszcza stosowania przez Wykonawcę zastawy i sztućców z tworzywa sztucznego. Zastawa stołowa winna być czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.) i wysterylizowana.
- Dekoracje stołów i zapewnienie odpowiedniego poziomu serwisu.
- Usługa cateringowa obejmuje zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych bezpośrednio po zakończeniu posiłków.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby uczestników o +/- 20%.
- Ostateczną liczbę uczestników Zamawiający poda Wykonawcy na 5 dni od przed rozpoczęciem konferencji.
- Menu oraz godziny posiłków Wykonawca uzgodni z Zamawiającym na 4 dni przed rozpoczęciem konferencji.

Zakres odpowiedzialności Wykonawcy obejmuje:

- Regularne, terminowe dostarczanie posiłków zgodnie z harmonogramem ustalonym z Zamawiającym.
- Współpracę z Zamawiającym w zakresie optymalizacji menu pod kątem preferencji dietetycznych uczestników sympozjum.
- Utrzymywanie stałej komunikacji z Zamawiającym w celu zapewnienia najwyższej jakości usług.
- Natychmiastowe reagowanie na wszelkie uwagi i sugestie Zamawiającego dotyczące jakości i organizacji serwisu cateringowego.

3. Wydarzenia towarzyszące:

- 1) Wycieczka: Zorganizowana wycieczka do Muzeum Archeologicznego i Rezerwatu „Krzemionki” (koło Ostrowca Świętokrzyskiego), w tym transport, przewodniki, bilety wstępu.
 - Wycieczka w drugim dniu sympozjum,
 - Miejsce zbiórki - miejsce konferencji,
 - Godzina rozpoczęcia ok. 14.00,
 - Wykonawca zapewni przewodnika mówiącego w języku angielskim oraz przewodnika mówiącego w języku polskim,
 - Wykonawca zapewni transport. Usługa przewozu uczestników wycieczki musi zostać zrealizowana zgodnie z przepisami prawa, a w szczególności w zgodzie z ustawą z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (Dz.U.2022.2201 t.j.; ze zm.) oraz ustawą z dnia 20 czerwca 1997 r. – Prawo o ruchu drogowym (Dz.U.2023.1047 t.j.; ze zm.), Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych pojazdów oraz ich niezbędnego wyposażenia (Dz.U.2024.502 t.j.). Autokar wykorzystany do świadczenia usługi będzie posiadał aktualne zaświadczenie o przeprowadzonym badaniu technicznym, ubezpieczenie pojazdu OC i NNW; c) pojazd klimatyzowany, norma emisji spalin min. EURO 5, wysprzątny, wyglądający estetycznie na zewnątrz i w środku. Wykonawca zapewni pojazd zastępczy w przypadku wystąpienia awarii pojazdu podczas realizacji świadczenia o takim samym lub wyższym standardzie; wyjazd pojazdu zastępczego nastąpi niezwłocznie po zgłoszeniu. Przewóz będzie świadczony przez doświadczonego kierowcę pojazdu posiadającego wymagane prawem uprawnienia.
- 2) Uroczysta kolacja w trzecim dniu sympozjum: Lokalizacja: Restauracja w Kielcach lub okolicy (max 23 km od Kielc) wraz z transportem (transport uczestników zgodnie z wymaganiami powyżej) dostosowana do potrzeb wydarzenia dla 50 osób. Charakter wydarzenia: Elegancka kolacja zgodna z uroczystym charakterem wieczoru.

Menu: Przystawka (150 g/os.), zupa (250 ml/os.), danie główne (30 g/os.), deser (120 g/os.), napoje zimne w dzbankach – sok i woda, Napoje gorące w bufecie – kawa i herbata
Menu powinno być odpowiednie dla różnorodnych preferencji dietetycznych (opcje wegetariańskie, bezglutenowe itp.).
Wykonawca przedstawi propozycje menu do akceptacji Zamawiającego.

4. Materiały dla uczestników sympozjum:

Przygotowanie pakietów powitalnych dla uczestników z nazwą sympozjum, materiały promujące region świętokrzyski. Zestaw powitalny dla każdego z uczestników powinien zawierać:

- 1) Torba na zakupy EKO
 - wykonana z naturalnej bawełny,
 - ekologiczna
 - bawełna gramatura ok.140 g/m²
 - kolor torby jasny beż (kolor naturalna bawełna)
- 2) Długopis metalowy
 - Długopis wyposażony w niebieski wkład
 - Znakowanie: grawer dwustronny
- 3) Notatnik A4
 - 50 kart
 - bez okładki
 - klejony po krótszym boku
- 4) Pendrive
 - Pendrive typu twister
 - 16 GB
 - Znakowanie: grawer dwustronny
- 5) Smycz 20 mm + etui z paskiem na identyfikator
- 6) Materiały promujące region świętokrzyski: miód z krzemiennej pasieki 190 g, Brelok wykonany z krzemienia pasiastego, dwustronny, wysokość krzemienia ok. 3 cm, długość całkowita breloka ok. 9,5-10 cm.