Numer sprawy: **Rp/4/2025/IP/A Załącznik nr 2**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest **usługa cateringowa   
w związku z organizacją spotkania z przemysłem pn.:** „Utworzenie i funkcjonowanie Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie przemysłu motoryzacyjnego w Opolu".

**Termin świadczenia usług:** 27.06.2025 r.

**Rozpoczęcie konferencji:** 09:00

**Planowane zakończenie**: 11:30

1. **Przedmiot zamówienia obejmuje:**
2. **Ilość spotkań**: 1
3. **Ilość osób na spotkaniu**: 40 osób.
4. **Miejsca organizacji spotkań: Centrum Kształcenia Praktycznego ul. Torowa 7,46-020 Opole Sala Konferencyjna**
5. **Opis Menu:**
6. **Serwis kawowy dostępny w ciągu całego spotkania, w formie szwedzkiego bufetu, w tym:**
7. kawa podawana w ekspresie. Kawa min. 200 ml/os.
8. wybór herbat, co najmniej 4 rodzaje (w tym mięta i herbata owocowa), woda gorąca do zaparzenia, w termosach, bez ograniczeń – min. 200 ml/os.;
9. mleko (3,2% zawartości tłuszczu) i napój roślinny do kawy podawane w dzbanuszku – min. 20 ml/os.;
10. cukier biały i brązowy (60/40) każdy indywidualnie pakowany – min. 10 g/os.;
11. Woda z miętą i cytryną w dzbankach – bez limitu ;
12. świeża cytryna pokrojona w plastry z jednorazowymi, drewnianymi wykałaczkami;
13. **Poczęstunek dla uczestników spotkania: Zamawiający wymaga aby poczęstunek został wystawiony dla gości przez planowanym zakończeniem spotkania.**
14. ciasta pieczone/os. do wyboru Zamawiającego, min. 2 rodzaje ciast wybrane spośród następujących rodzajów np: szarlotka, sernik ; 30 kawałków sernika królewskiego (80 g/szt.), 30 kawałków szarlotki (80 g/szt.)
15. 80 szt. kanapeczek koktajlowych z:pastą jajeczną, pastą twarogową, miksem serów, wędlin i warzyw
16. 80 szt. finger-foodów: 16 szt. tortilli z łososiem,16 szt. tortilli z szynką, serem żółtym i warzywami, 16 szt. tartaletek z pasztetem i żurawiną,16 szt. mini hamburgerków z szynką domową,16 szt. croissantów z szarpanym kurczakiem
17. ciasta i przystawki muszą być rozkładane na patery bezpośrednio przed spotkaniem w jednorazowych rękawiczkach;
18. po spotkaniu pozostałe ciasto oraz przystawki będą pakowane w jednorazowe opakowania i przekazywane Zamawiającemu. Koszt zakupu jednorazowych opakowań pozostaje po stronie Wykonawcy,
19. pojemnik na odpadki, np. po zużytej herbacie (ustawiony na stole cateringowym).
20. **Wykonawca zapewni:**
21. serwetki jednorazowe, min. 2-3 szt./os.;
22. szklanki i filiżanki bez logowań/zdobień producenta, z jednego serwisu (identyczne);
23. standardowe stoliki koktajlowe (blat min. 60 cm, wysokość ok. 110 cm, +/- 5 cm) min. 1 na 5 osób wraz z elastycznymi pokrowcami szytymi na miarę w kolorach: czarnym lub białym każdorazowo do wyboru Zamawiającego;
24. zastawę/ sztućce z jednego rodzaju;
25. odpowiednią liczbę zastawy, szklanek oraz filiżanek (porcelana przewidziana dla każdego napoju ciepłego oraz zimnego) ok. 15% więcej zastawy;
26. obsługę kelnerską;
27. wszystkie naczynia muszą być wyparzone;
28. utrzymanie porządku i czystości przez cały okres trwania spotkania;
29. obsługę cateringu wyróżniającą się wysoką kulturą osobistą.
30. **Ponadto, w ramach wykonania przedmiotu umowy, Wykonawca:**
31. będzie dbał podczas przygotowywania posiłków o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych;
32. oświadcza, że podane gramatury dotyczą potraw będą po obróbce termicznej;
33. będzie serwował ciasta, przystawki i napoje w czystych, nieuszkodzonych naczyniach ceramicznych (nie jednorazowego użytku), stanowiącą jeden komplet zastawę;
34. będzie przyrządzał świeże ciasta, kanapki w dniu świadczenia usługi o wysokiej jakości   
    w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania, produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata i inne) z odpowiednią datą przydatności do spożycia i temperaturą, stałą odpowiednią wysoką temperaturę napojów ciepłych przez cały czas trwania usługi;
35. zapewni obsługę techniczną w zakresie przygotowania cateringu;
36. zbierze wszelkie przedmioty oraz resztki po zrealizowaniu usługi.
37. **Dostępność dla** **osób ze szczególnymi potrzebami**

Spotkanie jak i usługa cateringowa będzie świadczona w przestrzeni, która uwzględnienia wymogi dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami zgodnie z zasadami wynikającymi z postanowień ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2022 r., poz. 2240).