

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr ZO.0137.1-2.2024 z dnia 20.12.2024 r.

| Opis przedmiotu zamówienia | |
|--|--|
| Nazwa nadana zamówieniu: | Usługi cateringu w postaci zapewnienia przerw kawowych (poczęstunku) oraz ciepłego posiłku dla Uczestników/czek Projektu |
| Rodzaj zamówienia | Usługi dostarczania posiłków |
| Określenie przedmiotu zamówienia: | <p>Planuje się realizację usługi w terminie styczeń 2025 r. – marzec 2025 r. Szacowana ilość osobodni: 1200 +/-10%</p> <p>Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu realizacji zamówienia na skutek wystąpienia okoliczności niezależnych od Zamawiającego.</p> <p>Terminy poszczególnych usług będą wyznaczane przez Zamawiającego.</p> <p>Forma cateringu: Osobodzień (to jest dla jednej osoby w jednym dniu) codzienny zróżnicowany ciepły posiłek oraz przerwy kawowe (poczęstunki).</p> <p>Poczęstunek składać się będzie z : kawa, herbata, woda, mleko, cukier.</p> <p>Ciepły posiłek (obiad jedno-daniowy) składać się będzie z: drugie danie.</p> <p>Zamawiający wymaga aby dostarczone porcje były porcjami dla osoby dorosłej. Mają to być gotowe dania garmazeryjno-pudełkowe, w skład których zamiennie wchodzi: ziemniaki, ryż, kasza, kluski, makaron, pierogi itp. oraz składniki mięsne, ryba, gulasz i surówki lub warzywa gotowane. Oferent zapewni catering w przypadku zapotrzebowania (dieta, wegetariańska, dieta wegańska dieta lekkostrawna posiłku specjalnego np. bezglutenowego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach - dania będą indywidualnie odpowiadać potrzebom zgłaszanym przez Uczestników).</p> <p>Drugie danie powinno uwzględniać następującą gramaturę: mięso/ryba 200g; surówka 140g; dodatki : ziemniaki, ryż, kasza, kluski, makaron 200g.</p> <p>Miejsce dostawy: Województwo małopolskie - Tarnów</p> |

Oferent zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji zajęć wskazane przez Zamawiającego. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty. Oferent zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, jednorazowego użytku kubeczki, łyżeczki, itp.) zgodnie z wymaganiami menu.

Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców plastikowych, odpowiednich do serwowanych dań/napojów.

Czas realizacji:

Zamówienie będzie rozłożone w czasie trwania usług a Zamawiający poinformuje realizatora z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem o miejscu i ilości uczestników, którym należy zapewnić poczęstunek, w postaci ciepłych posiłków.

Dokładną liczbę planowanych posiłków Zamawiający przekaze na jeden dzień roboczy przed planowanym dniem zajęć na wskazany przez Wykonawcę numer telefonu lub pisemnie lub e-mailem.

Uwaga! Ostateczna liczba osobodni zostanie zweryfikowana w trakcie realizacji zajęć i może ulec zmianie.

Określenie przedmiotu zakresu zamówienia:

Wykonawca zapewnia dostarczenie ciepłych posiłków oraz przerw kawowych (poczęstunków). Posiłki mają być urozmaicone, o odpowiedniej jakości, zarówno do wartości zdrowotnych, odżywczej, gramatury, jak i estetyki.

Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać ciepłe posiłki oraz przerwy kawowe (poczęstunki) w miejsce i godzinach ustalonych przez Zamawiającego.

Posiłki mają odpowiadać wymogom sanitarnym zgodnie z obowiązującymi w gastronomii normami bezpieczeństwa i standardami. Wykonawca będzie miał obowiązek zapewnić utrzymanie czystości w trakcie oraz po wydaniu posiłków. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie dokonywanie rozliczeń po zrealizowaniu każdej z form wsparcia wymienionych w przedmiocie zamówienia z Zamawiającym za dostarczane ciepłe posiłki oraz przerwy kawowe. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie liczby wydanych i dostarczonych ciepłych posiłków i przerw kawowych i ceny brutto jednodniowego posiłku i przerwy kawowej (poczęstunku) dla jednej osoby (osobodzień) składającego się z oddzielnie dla obiadu i przerw kawowych. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić ciepłe posiłki

| | |
|---------------------------|--|
| | oraz przerwy kawowe (poczęstunki) o tej samej jakości na swój koszt z innych źródeł. |
| Warunki płatności: | Płatności będą dokonywane na podstawie, protokołu odbioru zamówienia po zrealizowaniu cateringu dla jednej grupy szkoleniowej – Zamawiający planuje w ramach zlecenia realizację 22 grup szkoleniowych (średnio 10 osobowych) trwających średnio 5-8 dni szkoleniowych |