

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla 300 uczestników podczas wydarzenia pn. „Zdrowie psychiczne dzieci i młodzieży – kiedy zapala się czerwona lampka” w ramach realizacji zadania: „Ty decydujesz jak reagujesz” – wzmacnianie odporności psychicznej i zapobieganie agresji rówieśniczej wśród dzieci i młodzieży w województwie małopolskim w roku szkolnym 2023/2024, które odbędzie się 11 września 2023 roku.

Źródło finansowania

Zamówienie jest finansowane ze środków budżetu Województwa Małopolskiego.

Okres realizacji projektu: od 28 lipca 2023 r. do 30 czerwca 2024 r.

Termin realizacji zamówienia:

Termin realizacji zamówienia: **11 września 2023 r.**

Miejsce wykonania zamówienia: na terenie Kina Kijów Al. Krasińskiego 34 (województwo małopolskie, 30-101 Kraków).

Harmonogram wykonania usługi cateringowej:

5 dni przed planowanym wydarzeniem Zamawiający będzie informował Wykonawcę telefonicznie lub drogą elektroniczną na adres e-mail o ostatecznej liczbie gości. Zamawiający zastrzega sobie, że liczba osób może ulec zmianie w granicy +/- 10%.

Zakres usługi cateringowej obejmuje przygotowanie poniższego menu.

Usługa cateringowa obejmie swoim zakresem przygotowanie posiłków, dostarczenie, przygotowanie szwedzkiego stołu, stolików koktajlowych wraz z pełnym serwisem obsługi kelnerskiej w **dniu 11 września 2023, w godz. od 9:00 do 15:00 dla 300 osób**. Zamawiający zastrzega sobie, że liczba osób może ulec zmianie w granicy +/- 10%. W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego:

Serwis kawowy ciągły składający się z:

- kawy ziarnistej (czarna, biała, cappuccino) – serwowanej z ekspresu
- wody mineralnej niegazowanej i lekko gazowanej
- herbaty w saszetce – każda oddzielnie zapakowana (czarna, zielona, owocowa)
- Dodatki: mleko, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna
- soki owocowe

Bufet słodkości:

- ciastka kruche min. 3 rodzaje – min. 10 dkg/1 osobę
- mini drożdżówki z różnym nadzieniem – 1 szt./1 osobę
- croissanty z różnym nadzieniem - 1 szt./1 osobę
- ciasta jogurtowe z owocami/sernik/szarlotka – 15 g/1 osobę

Przekąski:

Przekąski do wyboru min. 5 różnych po 200 szt.

Słodki bufet oraz przekąski powinny być podane na ceramicznych/szklanych półmiskach lub chromowanych/szklanych tackach, sztucze powinny być stalowe – nierdzewne, do zimnych napojów/wody powinno być zapewnione odpowiednie szkło, zapewnienie porcelanowych filiżanek z podstawkami do serwowania napojów gorących i ponadto powinny być zapewnione papierowe, trójwarstwowe serwetki oraz obrusy materiałowe. Ilość elementów zestawu (tj. filiżanki z podstawkami, sztucze, szkło do zimnych napojów, talerze, talerzyki deserowe) powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. Zastawa powinna być jednolita.

Wykonawca zapewni stoły oraz obrusy pod bufety szwedzkie oraz stoły koktajlowe w ilości odpowiedniej do liczby gości

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 5 ekspresów kawowych wraz z serwisem kelnerskim.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 4 warniki do wody wraz z serwisem kelnerskim.

Obsługa kelnerska powinna być ubrana w profesjonalne stroje kelnerskie.

Miejsce do ustawienia stołów koktajlowych oraz bufetów (stołów szwedzkich) zostanie wskazane i zapewnione przez Zamawiającego. Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń na ustawienie przez Wykonawcę niezbędnego sprzętu oraz jedzenia, a także zapewni możliwość podłączenia urządzeń do źródła prądu.

Wykonawca zapewni bieżące usuwanie odpadów podczas konferencji oraz Wykonawca zapewni usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt, a także zapewni porządek w miejscu serwowania cateringu najpóźniej do 2 godzin po zakończonym wydarzeniu.

Wykonawca na swój koszt i ryzyko dostarczy przedmiot zamówienia na miejsce wykonywania usługi. Wykonawca odpowiada za catering w czasie transportu.

Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług żywienia przez Wykonawcę odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity, Dz.U. z 2022 poz. 2132 z póź. zm.).

Wykonawca zapewni wykonanie usługi cateringowej z zachowaniem wszystkich niezbędnych standardów bezpieczeństwa oraz higieny a także przy realizacji zamówienia nie będzie wykorzystywał jednorazowych naczyń, plastikowych butelek.

Wymagania dodatkowe:

- O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz wykażą, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje trzy usługi, tj. trzy zamówienia (trzy odrębne umowy) na usługi cateringowe świadczone w ramach konferencji/sympozjów/zjazdów/spotkań organizowanych dla minimum 300 osób każda(y).

- O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835).

Forma płatności

Wykonawca wystawi fakturę po wykonaniu i odebraniu zamówienia.

Faktura Vat wystawiona przez Wykonawcę po wykonaniu usługi, płatna przez Zamawiającego w terminie 14 dni od daty jej dostarczenia do Zamawiającego.

Osoba do kontaktu:

Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcą na etapie realizacji zamówienia jest:

Sebastian Nowak, tel. 784 302 733, adres e-mail: sebastian.nowak@babinski.pl