



Niepołomice, 05.04.2022

Zn. spr.: ZG.270.3.10.2022

/doręczenie wyłącznie elektroniczne/

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
w postępowaniu:
Obsługa cateringowa konkursu Sygnalistyki myśliwskiej w dniu 9 kwietnia 2022 roku.

I. Zadania Wykonawcy:

1. Przygotowanie, dowóz i podawanie posiłków w dniu 9 kwietnia 2022 roku we wskazanym przez Zamawiającego oraz w miejscu i sali.
2. Świadczenie usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
3. Świadczenie usługi cateringowej.
4. Zapewnienie cateringu zgodnie z wykazem określonym w pkt IV w postaci:
 - a) bufet kawowy (w godzinach 9-16) dla 200 osób:
 - świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (2 rodzaje herbat w torebkach – zwykła i owocowa), cukier, cytryna, mleko do kawy,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana,
 - dwa rodzaje soków naturalnych (jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka),
 - wyroby cukiernicze: 2 rodzaje ciast typu domowego wypieku,
 - owoce.
 - b) obiad VIP dla 50 osób:
 - zupa krem z młodych buraków, ser kozi i szpinak,
 - pierś z kurczaka zagrodowego/pieczony batat / mus z białej szparagi/ sos muślinowy + dodatki,
 - deser: Brownie / sos malinowy,
 - woda z sokiem cytrynowym,
 - c) obiad dla uczestników 150 osób:
 - zupa krem z pomidorów z grzankami,
 - pieczeń wieprzowa w sosie z ziemniakami i zestawem surówek,
 - woda z sokiem cytrynowym,
 - d) obsługa finału konkursu w Puszczy Niepołomickiej (lokalizacja: <https://goo.gl/maps/tpuqULiXeqMRJ2Be7>) w skład którego wchodzi:
 - przygotowanie poczęstunku dla minimum 200 osób podczas finału konkursu na Punkcie edukacyjnym (rozpoczęcie o 17:30) w skład którego będzie wchodzić:
 - Zestaw grillowy: karkówka, kielbasa, kaszanka,
 - 3 różne sałatki: Gyros, grecka i Colesław,
 - 4 rodzaje ciast: drożdżowe, kruche, jeden przekładaniec i jedno dowolne,

- Napoje gorące: kawa i herbata (również mleko, cukier itp.), najlepiej ekspres do kawy,
- Napoje zimne: woda i gazowane oraz soki.
- Przygotowanie stolika VIP z pełną zastawą, obrusami oraz osobną obsługą kelnerską (obsługa dla mx 50 osób),
- Przygotowanie za wyjątkiem stolika VIP, bo tam zastawa, sztućców, talerzy i kubków (najlepiej papierowych),
- Wcześniejsze przygotowanie terenu punktu oraz późniejsze jego uporządkowanie (wydarzenie na punkcie może potrwać nawet do 3:00 nad ranem,
- Obsługa kelnerska niezależna dla namiotu VIP oraz pozostałych uczestników.
- Przygotowanie muzyki (nagłośnienie, muzyka w tle),
- Przygotowanie 4 stanowisk do dezynfekcji.

5. Wszystkie potrawy podawane na zimno muszą zostać przygotowane (tzn. pokrojone i ułożone na tacach) do bezpośredniego spożycia. Natomiast potrawy na ciepło powinny być podane w trakcie.

II. Zobowiązania i terminy:

1. Zamówienie świadczone będzie w dniu 9 kwietnia 2022 roku
2. Zamawiający zastrzega, iż ostateczna liczba uczestników może ulec zmianie. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą ostatecznej liczby uczestników, w przypadku zgłoszenia mniejszej liczby uczestników, koszty usługi cateringowej zostaną pomniejszone odpowiednio do faktycznej liczby zgłoszonych osób, zgodnie z ceną jednostkową cateringu. 5. Zapłata wynagrodzenia za zamówienie nastąpi jednorazowo za całość wykonanego zamówienia.

III. Ogólne warunki:

1. Do obowiązków Wykonawcy należy:
 - a) właściwe i terminowe wykonywanie przedmiotu zamówienia,
 - b) zapewnienie obsługi, materiałów, sprzętu i innych urządzeń niezbędnych do wykonywania przedmiotu zamówienia,
 - c) niezwłoczne sygnalizowanie Zamawiającemu zaistnienia istotnych zagrożeń terminowej realizacji przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca realizując zamówienie zobowiązany jest do posiadania niezbędnej wiedzy, potencjału oraz wszelkich wymaganych prawem uprawnień do wykonywania przedmiotu umowy. Ponadto, jest on przygotowany do realizacji przedmiotowej usługi pod względem technicznym i organizacyjnym.
3. Wykonawca będzie realizował ww. usługę w sposób profesjonalny, z należytą starannością i rzetelnością, a także zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie, mając na uwadze interes Zamawiającego.
4. Wykonawca nie może powierzyć wykonania czynności wynikających z umowy w całości lub części osobom trzecim.
5. Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę może odbywać się wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie – dostarczone produkty żywnościowe muszą być świeże oraz muszą zostać

- przygotowane w dniu ich dostarczenia. Nie dopuszcza się możliwości serwowania jako potraw, gotowych dań m.in. typu fast food oraz gotowych sproszkowanych zup.
6. Wykonawca nie może dokonywać zmian w posiłkach wchodzących w skład zamówienia.
 7. Wykonawca jest zobowiązany w ramach obsługi kelnerskiej do dbania o należyłą czystość elementów wystawionych na stołach, w tym przeznaczonych do wspólnego użytku uczestników spotkania w trakcie konsumpcji. Wykonawca będzie dostarczać przygotowane posiłki na swój koszt i odpowiedzialność, w sposób gwarantujący utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
 8. Za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu winę ponosi Wykonawca.
 9. Wykonawca ma obowiązek konsultować, wprowadzać wszystkie uzgodnione uwagi zgłaszane przez Zamawiającego do świadczonej usługi będącej przedmiotem niniejszego zamówienia.
 10. Wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia ponosi Wykonawca. Wykonawcy nie przysługuje prawo do żądania od Zamawiającego zwrotu jakichkolwiek dodatkowych kosztów i wydatków poniesionych przez Wykonawcę w celach związanych z realizacją przedmiotu zamówienia.
 11. Zaniechanie obowiązków należących do Wykonawcy, uznane zostanie za nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia.

Z poważaniem

Wojciech Jurek

Nadleśniczy

Nadleśnictwa Niepołomice

/podpisano elektronicznie/