

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Białymstoku. Przedmiot zamówienia został podzielony na 2 zadania.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. Wykonawca może złożyć ofertę na jedno lub dwa zadania.

Zadanie 1.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Białymstoku. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dowozu do miejsca wydania i podawania posiłków oraz napojów w szczególności: serwisu kawowego, przekąsek i obiadów zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym przez Zamawiającego. Ceny menu przedstawione przez Wykonawcę w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do oferty Wykonawcy będą wiążące podczas realizacji przedmiotu zamówienia.
2. Zamawiający każdorazowo przed spotkaniem będzie ustalał menu cateringowe, spośród niżej wymienionych pozycji:

Menu cateringowe

Lp.	Nazwa usługi cateringowej	Opis
1	2	3
1	zupa	do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: rosół z makaronem, gulaszowa, pomidorowa z makaronem, barszcz czerwony z uszkami (co najmniej 3 do wyboru). 1 porcja - co najmniej 300ml
2	danie ciepłe mięsne	do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: filet drobiowy w sosie grzybowym, kotlet de volaille, kieszonka ze schabu z serem feta. 1 porcja – co najmniej 120g dania danego rodzaju (bez dodatku skrobiowego)
3	dania ciepłe niemięsne	do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: pierogi z kapustą i grzybami - 1 porcja – co najmniej 150g dania; krokiety - 1 porcja – co najmniej 110g dania
4	dania ciepłe rybne	do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: filet z mintaja panierowany, filet z mintaja w cieście. 1 porcja co najmniej 100g dania danego rodzaju (bez dodatku skrobiowego).

5	dodatek skrobiowy	do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze; 1 porcja – co najmniej 140g jednego rodzaju dodatku
6	dodatek warzywny zimny	do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: zestaw surówek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka z tuńczykiem, sałatka śledziowa 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku
7	kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”)	do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, warzywa świeże bądź konserwowe, itp.; pieczywo jasne lub ciemne waga 1 kanapki co najmniej 60g; 1 porcja - 2 kanapki
8	zestaw soków	do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka; 1 porcja - co najmniej 200 ml
9	desery i ciasta	do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in.: szarlotka, sernik, makowiec, karpotka/napoleonka - 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 70g
10	kawa rozpuszczalna	typu Jacobs Gronat Gold lub inna równoważna gatunkowo i jakościowo, w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę termosów/warników z gorącą wodą
11	naturalna kawa parzona	z ziaren Arabiki w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę termosów/warników z gorącą wodą
12	herbata	w formie torebek herbaty ekspresowej (Minimum trzy rodzaje do wyboru) z zapewnieniem przez wykonawcę termosów/warników z gorącą wodą
13	Cukier biały, trzcinowy	porcja : 1 saszetka min 5 g.
14	cytryna w plasterkach	porcja : 1 plaster
15	mleko do kawy	podawane w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta 1 porcja - 10g. Zamawiający dopuszcza także mleko w kartonach nie większych niż 0,5 l.
16	woda mineralna gazowana	woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Krynka" lub równoważne
17	woda mineralna niegazowana	woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Krynka" lub równoważne



18	ciastka kruche	ciastka kruche, różne do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu 1 porcja co najmniej 50 g
19	świeże owoce	do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. banany, winogrona, mandarynki, jabłka, gruszki. 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g

3. Świadczenie usługi cateringowej powinno odbywać się wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o odpowiednim standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami HACCP. Wszystkie produkty powinny być świeże z aktualnym terminem przydatności do spożycia.
4. W trakcie świadczenia usługi Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania wyłącznie naczyń wielokrotnego użytku.
5. Wykonawca zobowiązany jest do estetycznego podawania posiłków, utrzymania porządku w trakcie i sprzątnięcia po zakończeniu realizacji usługi, odebrania i zagospodarowania we własnym zakresie odpadów spożywczych (pokonsumpcyjne) powstałych w trakcie świadczenia usługi.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.).
7. Okres obowiązywania umowy: od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2019 r.
8. Zamawiający planuje zorganizować w okresie obowiązywania umowy 3 spotkania. Przewidywana łączna ilość osób uczestniczących w spotkaniach - 100 osób (zamówienie podstawowe).
9. Zamawiający zastrzega sobie jednostronne prawo do skorzystania z prawa opcji na podstawie art. 34 ust. 5 ustawy Pzp w wysokości maksymalnie do 20% wielkości przedmiotu zamówienia podstawowego.
10. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji, o którym mowa w punkcie 9, po wyczerpaniu kwoty przeznaczonej na realizację zamówienia podstawowego. Warunkiem uruchomienia prawa opcji jest złożenie przez Zamawiającego pisemnego oświadczenia woli w przedmiocie skorzystania z prawa opcji w określonym przez Zamawiającego zakresie.
11. W sytuacji, gdy Zamawiający skorzysta z prawa opcji, Wykonawca będzie świadczył usługi wchodzące w zakres usług cateringowych po cenach nie wyższych niż ceny jednostkowe usług wskazane w Formularzu cenowym, stanowiącym załącznik do oferty Wykonawcy.
12. Termin usługi oraz menu cateringowe zostanie każdorazowo podane Wykonawcy nie później niż na 8 dni roboczych przed terminem spotkania.
13. Zaplanowana liczba uczestników może ulec zmianie. Ostateczne i obowiązujące Wykonawcę postanowienia, uwzględniające zmiany liczby uczestników spotkania

zostaną przekazane Wykonawcy nie później niż na 3 dni robocze przed terminem spotkania.

14. Miejsce świadczenia usługi: siedziba RDOŚ w Białymstoku, ul. Dojlidy Fabryczne 23, 15-554 Białystok.
15. Wykonawca jest zobowiązany do wystawienia faktury VAT/rachunku po każdym wykonaniu usługi (spotkaniu), płatność zostanie zrealizowana w terminie do 30 dni od daty wystawienia faktury.
16. Oferta powinna obejmować całość kosztów realizacji zamówienia wraz z obsługą i kosztami transportu.

Zadanie 2.

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej podczas 2 cykli spotkań dotyczących inwentaryzacji przyrodniczych na potrzeby realizacji projektu POIS.02.04.00-00-0191/16 pn. „Inwentaryzacja cennych siedlisk przyrodniczych kraju, gatunków występujących w ich obrębie oraz Stworzenie Banku Danych o Zasobach Przyrodniczych”.
2. Termin świadczenia usługi :
 - 1 cykl - pięć spotkań w dni robocze (poniedziałek-piątek) w terminie - lipiec 2019 r.
 - 2 cykl - pięć spotkań w dni robocze (poniedziałek-piątek) w terminie - październik 2019 r.Ostateczne i obowiązujące Wykonawcę terminy spotkań, zostaną przekazane Wykonawcy nie później niż na 8 dni roboczych przed terminem spotkania.
3. Miejsce świadczenia usługi: siedziba RDOŚ w Białymstoku, ul. Dojlidy Fabryczne 23, 15-554 Białystok.
4. Usługa powinna być wykonana przez Wykonawcę według poniższych wymagań:
 - 1) przygotowanie, dowóz i podanie posiłków oraz przygotowanie bufetu kawowego (serwisu kawowego) dla maksymalnie 130 uczestników, z zastrzeżeniem ust. 6 pkt 2 niniejszego opisu;
 - 2) bufet kawowy powinien być dostępny przez cały czas trwania spotkania (max 6 godzin)
 - 3) obiad w formie szwedzkiego stołu (ok. godziny 12.00)
 - 4) zakres usługi cateringowej obejmuje:
 - a) serwowany bufet kawowy, na który składają się: kawa, herbata, woda mineralna butelkowana niegazowana i gazowana o pojemności 0,5 l., sok, ciastka drobne, ciasto, owoce, śmietanka/mleko (także bez laktozy), cukier, cytryna;
 - b) obiad w formie szwedzkiego stołu, na który składają się: zestaw obiadowy: zupa + drugie danie z surówką (dwa dania do wyboru, w tym jedno jarskie), 3 rodzaje sałatek, pieczywo, napoje (sok, woda butelkowana niegazowana i gazowana o pojemności 0,5 l.);
 - 5) zapewnienie obsługi kelnerskiej.
5. Pozostałe wymagania:
 - 1) świadczenie usługi cateringowej powinno odbywać się wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o odpowiednim standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami HACCP. Wszystkie produkty powinny być świeże z aktualnym terminem przydatności do spożycia.



- 2) w trakcie świadczenia usługi Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania wyłącznie naczyń wielokrotnego użytku;
 - 3) Wykonawca zobowiązany jest do estetycznego podawania posiłków, utrzymania porządku w trakcie i sprzątnięcia po zakończeniu realizacji usługi, odebrania i zagospodarowania we własnym zakresie odpadów spożywczych (pokonsumpcyjne) powstałych w trakcie świadczenia usługi;
 - 5) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.).
6. Liczba uczestników spotkania:
- 1) przewidywana szacunkowa ilość osób podczas obu cykli spotkań wynosi: 100-130 osób;
 - 2) zaplanowana liczba uczestników może ulec zmianie. Ostateczne i obowiązujące Wykonawcę postanowienia, uwzględniające zmiany liczby uczestników spotkania zostaną przekazane Wykonawcy nie później niż na 3 dni robocze przed terminem spotkania.
7. Wykonawca jest zobowiązany do wystawienia faktury VAT po każdym cyklu spotkań, płatność zostanie zrealizowana w terminie do 30 dni od daty wystawienia faktury.
8. Oferta powinna obejmować całość kosztów realizacji zamówienia wraz z obsługą i kosztami transportu.

