

## **Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych podczas spotkań terenowych na potrzeby realizacji projektu pn. „Inwentaryzacja cennych siedlisk przyrodniczych kraju, gatunków występujących w ich obrębie oraz Stworzenie Banku Danych o Zasobach Przyrodniczych”
2. Termin świadczenia usług : dni robocze w okresie 01.07.2021 – 30.09.2021 w godzinach 11.00-18.00
3. Miejsce świadczenia usług: lokal Wykonawcy w obrębie administracyjnym miasta Augustów
4. Ilość zestawów obiadowych – szacunkowa ilość zestawów obiadowych w okresie 01.07.2021 – 30.09.2021 wyniesie od 15 do 30 łącznie na wszystkie spotkania. Zamawiający każdorazowo, najpóźniej dzień roboczy przed przybyciem do lokalu, powiadomi Wykonawcę o planowanym przybyciu oraz poda przybliżoną ilość uczestników i godzinę. Jednocześnie najpóźniej 2 godziny przed planowanym przybyciem zgłosi zapotrzebowanie na konkretną ilość zestawów obiadowych oraz poda godzinę przybycia. Jednorazowo ilość zestawów nie może przekraczać 15.
5. Świadczenie usługi gastronomicznej obejmować będzie: przyjęcie na terenie lokalu zgłoszonej ilości osób, zapewnienie im miejsc siedzących przy stoliku/stolikach na jednej sali, obsługa kelnerska, przygotowanie i podanie zamówionych posiłków, utrzymanie porządku w trakcie i sprzątnięcie po zakończeniu realizacji usługi.
6. Wykonawca przedstawi każdorazowo podczas wizyty co najmniej dwa zestawy obiadowe z karty do wyboru, tj.:
  - co najmniej jeden pełen zestaw obiadowy mięsny składający się z:  
pierwsze danie – zupa ,  
drugie danie mięsne + dodatki skrobiowe + warzywa/surówki  
deser, np. sezonowe ciasto  
zimne napoje 0,3 l/os (soki owocowe, woda gazowana, woda niegazowana)  
ciepłe napoje (kawa, herbata)
  - co najmniej jeden pełen zestaw obiadowy wegetariański składający się z  
pierwsze danie – zupa bezmięsna,  
drugie danie bezmięsne np. ryba, babka ziemniaczana, pierogi + dodatki skrobiowe + warzywa/surówki  
deser, np. sezonowe ciasto  
zimne napoje 0,3 l/os (soki owocowe, woda gazowana, woda niegazowana)  
ciepłe napoje (kawa, herbata)
7. Usługa gastronomiczna powinna być wykonana według poniższych wymagań:

- Wykonawca zapewnia możliwość spożycia obiadu przez wszystkie osoby na jednej sali.
  - Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską podczas całego spotkania. Liczba pracowników Wykonawcy w czasie serwowania posiłków musi być wystarczająca do zapewnienia efektywnej, szybkiej i komfortowej obsługi grupy osób konsumującej posiłki.
  - Wykonawca zapewnia stoły, krzesła, zastawę porcelanową, sztucce, obrusy, serwetki, szkło, przyozdobienie stołów. Zamawiający nie dopuszcza możliwości zastosowania przez wykonawcę naczyń i sztuców jednorazowego użytku.
  - Wykonawca świadczy usługę gastronomiczną wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. 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.
  - Wykonawca zobowiązany jest do estetycznego podawania posiłków, utrzymania porządku w trakcie i sprzątnięcia po zakończeniu realizacji usługi, Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.).
8. Wykonawca jest zobowiązany do wystawienia faktury VAT po każdym spotkaniu, za faktyczną liczbę wydanych zestawów obiadowych. Płatność zostanie zrealizowana w terminie do 30 dni od daty wystawienia faktury.
  9. Za wszelkie indywidualne dodatkowe zamówienia (posiłki, napoje) poszczególnych osób wykraczające poza ustalone zestawy obiadowe Wykonawca pobierze płatności na miejscu od poszczególnych osób. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za niepobrańe przez Wykonawcę należności.
  10. Oferta powinna obejmować całość kosztów realizacji zamówienia.

