

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem rozpoznania jest świadczenie usługi cateringowej podczas konferencji pn. „Czy taki wilk straszny, jak go malują ?” w dniu 12 grudnia 2018 r. w Hajnówce.
2. Miejsce świadczenia usługi: aula Zamiejscowego Wydziału Leśnego Politechniki Białostockiej w Hajnówce, przy ul. Piłsudskiego 1 A.
3. Usługa, o której mowa w punkcie 1 powinna być wykonana według poniższych wymagań:
 - 1) przygotowanie, dowóz i podanie posiłków oraz przygotowanie bufetu kawowego (serwisu kawowego) dla uczestników konferencji w dniu 12 grudnia 2018 r. w auli Zamiejscowego Wydziału Leśnego Politechniki Białostockiej w Hajnówce, obejmujące:
 - a) bufet kawowy dostępny przez cały czas trwania spotkania – w godzinach 8:30 – 15:30,
 - b) obiad w formie szwedzkiego stołu (ok. godziny 12:00),
 - c) obsługę kelnerską.
 - 2) Zakres usługi cateringowej obejmuje:
 - a) serwowany bufet kawowy, na który składają się: kawa, herbata, woda mineralna butelkowana niegazowana o pojemności 0,5 l., soki, ciasto i ciastka drobne, śmietanka, cukier;
 - b) obiad w formie szwedzkiego stołu, na który składają się: zestaw obiadowy: zupa + drugie danie z surówką (dwa dania do wyboru), 2 rodzaje sałatek, pieczywo, napoje;
 - c) Zamawiający wymaga, aby wybrany wykonawca przedstawił jadłospis, który podlega zatwierdzeniu przez Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego uwag do jadłospisu, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia poprawionego jadłospisu w ciągu 2 dni roboczych, aż do ostatecznej akceptacji przez Zamawiającego.
 - 3) Świadczenie usług cateringowych, 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) Wykonawca zapewni ponadto naczynia, sztucce, obrusy, papierowe serwetki. Zamawiający nie dopuszcza możliwości zastosowania przez wykonawcę naczyń i sztucców jednorazowego 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 2017 r. poz. 149 z późn. zm.).

4. Ilość uczestników konferencji:

- 1) Maksymalna ilość uczestników konferencji - 60 osób.
 - 2) Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób uczestniczących w konferencji do 10 osób w stosunku do liczby podanej w punkcie 1.
 - 3) Na 3 dni robocze przed terminem realizacji usługi, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników konferencji.
5. Wykonawca jest zobowiązany do wystawienia faktury VAT po spotkaniu, płatność zostanie zrealizowana w terminie do 21 dni od daty wystawienia faktury.
6. Oferta powinna obejmować całość kosztów realizacji zamówienia wraz z obsługą i kosztami transportu.