

Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas spotkania integracyjnego dla pracowników GDDKiA Oddziału w Bydgoszczy pn. „Dzień Drogowca” w Obiekcie Socjalnym w Tleniu.

I. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na zapewnieniu wyżywienia w OS dla uczestników spotkania integracyjnego:

Informacje ogólne:

1. Spotkanie odbędzie się w OS w Tleniu, ul. Topolowa 16, 86-150 Osie.
2. Spotkanie odbędzie się w dniu 07.06.2025 r.
3. Planowana liczba uczestników spotkania 90 osób.
4. Świadczenie usługi cateringowej podczas spotkania obejmuje przygotowanie i obsługę:
 - obiadu w godzinach 12:30 – 13:30;
 - grilla w godzinach 17:00 – 18:00;
 - cateringu kawowego w godzinach 12:00 – 19:00.

II. Wymagania Zamawiającego:

W terminie najpóźniej do 3 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi cateringowej, Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu propozycji menu oraz uzyskania pisemnej akceptacji Zamawiającego.

Posiłki będą serwowane w formie bufetu szwedzkiego na terenie udostępnionym przez Zamawiającego w OS w Tleniu. Zamawiający może zmienić godziny podania poszczególnych posiłków, informując o tym odpowiednio wcześniej Wykonawcę.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże a użyte składniki muszą być wysokiej jakości. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata i napoje niegazowane) muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia.

III. Przez świadczenie usługi cateringowej należy rozumieć:

1. Przygotowanie i dostarczenie do wskazanego przez zamawiającego miejsca, znajdującego się na terenie OS wyżywienia dla uczestników spotkania w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.
2. Zapewnienie obsługi kelnerskiej i obsługi grilla w trakcie trwania spotkania - 2 osoby w godzinach 12:00 – 19:00.
3. Wykonawca po zakończeniu danego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia.

IV. Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia:

Przykładowa propozycja menu akceptowana przez Zamawiającego:

- a. **Obiad:**

- Zupa: żurek, krem z pomidora (co najmniej dwie zupy do wyboru);
- Drugie danie (**co najmniej dwa kawałki mięsa/ryby/wege na osobę**):
 - dania mięsne – de volaille z masłem, zraz wieprzowy, filet faszerowany,
 - danie rybne – dorsz w sosie,
 - dania wege – faszerowana cukinia,
 - ziemniaki opiekane, kasza,
 - surówki: colesław, z kapusty pekińskiej (co najmniej dwie surówki do wyboru);

b. **grill** (co najmniej dwie porcje na osobę):

- element na ciepło – kiełbasa, karkówka,
- element wege na ciepło – bakłażan grillowany, szaszłyk warzywny,
- pieczywo,
- sałatka grecka
- dodatki: sosy;

c. **catering kawowy**:

- napoje gorące: kawa, herbata (bez ograniczeń),
- dodatki: mleko, cukier, cytryna,
- wybór ciast (co najmniej jeden kawałek na osobę),
- napoje niegazowane: woda i soki.

V. Koszty dodatkowe ponoszone przez Wykonawcę, związane z realizacją zamówienia:

Do kosztów dodatkowych zalicza się:

- Dostarczenie sprzętu: namiotu, stołów, ławek, stołu pod posiłki, podgrzewaczy, grilla, sztućców, zastawy, naczyń i materiałów niezbędnych do świadczenia usługi;
- Przygotowanie i sprzątnięcie dostarczonego sprzętu z terenu Zamawiającego.

VI. Dodatkowe informacje:

Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie następujące kryterium oceny ofert: **Cena – 100%**

Kryterium będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym. Zamawiający ofercie o najniższej cenie przyzna 100 punktów, a każdej następnej zostanie przyporządkowana liczba punktów proporcjonalnie mniejsza, według wzoru:

$$C = (C_{\min} / C_o) \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie:

$C_{\min}$ – najniższa cena brutto z ocenianych ofert (zł)

C_o – cena brutto określona w badanej ofercie (zł)

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów.