

ZAŁĄCZNIK nr 1

do ogłoszenia o udzielanym zamówieniu, zawierający szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest obsługa cateringowa:

- 1) podczas międzynarodowej konferencji „6th Symposium on BIOTRANSFORMATIONS FOR PHARMACEUTICAL AND COSMETIC INDUSTRY” w terminie 17-19 czerwca 2024 roku w IKiFP PAN oraz
- 2) w czasie zwiedzania browaru na Wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie w dniu 17 czerwca 2024 roku i
- 3) podczas warsztatów Bioprocessowych w terminie 20-21 czerwca 2024 w IKiFP PAN.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. zapewnienie obsługi gastronomicznej konferencji w postaci: przerw kawowych (w tym przerw całodziennych) i obiadów (menu tradycyjne i wegetariańskie) dla minimum 80 i maksimum 82 uczestników konferencji, w dniach 17-19.06.24
2. zapewnienie obsługi gastronomicznej podczas zwiedzania browaru na Wydziale Technologii Żywności UR w Krakowie w postaci zimnego bufetu (przekąski na zimno i słodko) wraz z napojami (woda, soki owocowe, piwo bezalkoholowe) dla minimum 33 i maksimum 35 osób, w dniu 17.06.24, godz. 18.00-21.00
3. zapewnienie obsługi gastronomicznej podczas warsztatów Bioprocessowych w postaci: całodziennych przerw kawowych i obiadów (menu tradycyjne i wegetariańskie) dla minimum 25 osób i maksimum 30 osób w dniach 20-21.06.24

Dla oceny i wyboru ofert zamawiający wymaga od wykonawcy wyceny dla 80 uczestników konferencji, 33 uczestników zwiedzania browaru UR i 25 uczestników warsztatów.

1. Wstępny harmonogram konferencji

Poniedziałek 17 czerwca 2024

7:30 -9.00 rejestracja

9.00-11.00 wykłady

11.00-11.30 przerwa kawowa całodzienna (start)

11.30-13.30 wykłady

13.00-14.30 obiad

14.30-16.30 wykłady

16.30-18.00 sesja posterowa (koniec przerwy kawowej)

Wtorek 18 czerwca 2024

9.00-11.00 wykłady

11.00-11.30 przerwa kawowa całodzienna (start)

11.30-13.30 wykłady

13.00-14.30 obiad

14.30-16.15 wykłady

16.00-17.30 sesja posterowa (koniec przerwy kawowej)

19.00 bankiet konferencyjny restauracja Stare Miasto Kraków

Środa 19 czerwca 2024

9.00-11.00 wykłady

10.30-11.10 przerwa kawowa 4 h (start)

11.30-13.30 wykłady

13.30-14.00 podsumowanie i zakończenie konferencji

13.20-14.30 obiad

2. Wizyta w browarze UR – poniedziałek 17.06.24

18.30-21.00 wizyta w browarze UR (zimny bufet)

3. Wstępny harmonogram warsztatów

Środa 19 czerwca 2024

16.00-18.30 wprowadzenie, szkolenie, plan warsztatów

Czwartek 20 czerwca 2024

9.00-11.00 warsztaty blok I

11.00-11.30 przerwa kawowa całodzienna (start)

11.30-14.00 warsztaty blok II

14.00-15.30 obiad

15.30-17.30 warsztaty cd, dyskusja, podsumowanie dnia (koniec przerwy kawowej)

Piątek 21 czerwca 2024

9.00-11.00 warsztaty blok III

11.00-11.30 przerwa kawowa całodzienna (start)

11.30-14.00 warsztaty blok II finalizacja

14.00-15.30 obiad

15.30 – 17.30 podsumowanie warsztatów, wnioski

17.30-18.00 zakończenie (koniec przerwy kawowej)

Wymagania dotyczące wyżywienia podczas konferencji – przedmiot zamówienia (1):

lokalizacja: hall główny IKiFP, 10 stolików kawowych, na stojąco; obiady w bemarkach, obsługa kelnerska min. 2 osoby/20 uczestników konferencji,

a) dwie przerwy kawowe całodzienne (17.06., 18.06.24, godz. 11.00-18.00)

kawa świeżo mielona, parzona, herbata (czarna, zielona, owocowe), woda mineralna gazowana/niegazowana w dzbankach, soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje do wyboru) w dzbankach, dodatki: mleko, cukier, cytryna, drobne/krucze/słone ciasteczka (także bezglutenowe), mini pączki/mini drożdżówki /mini crossanty/mini rogaliki - po 4 szt./ 1 osobę,

b) jedna przerwa kawowa 4 h (19.06.24, godziny 10.30-14.30)

kawa świeżo mielona, parzona, herbata (czarna, zielona, owocowe), woda mineralna gazowana/niegazowana w dzbankach, soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje do wyboru) w dzbankach, dodatki: mleko, cukier, cytryna, drobne/krucze/słone ciasteczka (także bezglutenowe), mini pączki/mini drożdżówki /mini crossanty/mini rogaliki po 4 szt./ 1 osobę,

c) trzy obiady

danie mięsne (dwa rodzaje do wyboru) z dodatkami (dwa rodzaje do wyboru, w tym misy z świeżymi sałatami), danie wegetariańskie (dwa rodzaje do wyboru),

Wymagania dotyczące wyżywienia podczas wizyty w browarze UR – przedmiot zamówienia (2):

a) zimny bufet – lokalizacja UR Wydział Technologii Żywności Kraków, 5 stolików na stojąco, obsługa kelnerska min. 2 osoby

przekąski na zimno (min. 5 porcji/ 1 osobę), przekąski na słodko (min. 2 szt. / 1 osobę), soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje), woda mineralna, piwo bezalkoholowe 2 butelki / 1 osobę.

Wymagania dotyczące wyżywienia podczas warsztatów – przedmiot zamówienia (3):

lokalizacja: przy bibliotece IKiFP, wejście boczne do Instytutu od strony hali, 5 stolików kawowych, na stojąco; obsługa kelnerska min. 2 osoby

a) dwie przerwy kawowe całodzienne (godz.11.00-18.00)

kawa świeżo mielona, parzona, herbata (czarna, zielona, owocowe), woda mineralna gazowana/niegazowana w dzbankach, soki owocowe co najmniej dwa do wyboru w dzbankach, dodatki: mleko, cukier, cytryna, drobne ciasteczka (także bezglutenowe), mini pączki/mini drożdżówki/mini crossanty/mini rogaliki po 4 szt./ 1 osobę,

b) dwa obiady

danie mięsne (dwa rodzaje do wyboru) z dodatkami (dwa rodzaje do wyboru, w tym misy ze świeżymi sałatami), danie wegetariańskie (dwa rodzaje do wyboru).

Menu obiadowe nie może powtórzyć się w czasie konferencji oraz warsztatów.

W zakresie wyżywienia wykonawca zobowiązany jest do: terminowego przygotowywania posiłków zgodnie z programem konferencji i warsztatów, zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków, przygotowywanie posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych, świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia. Gramatura posiłku mięsnego musi być nie mniejsza niż 200g na osobę plus dodatki natomiast posiłku wegetariańskiego nie mniejsza niż 300g na osobę plus dodatki.

Wykonawca zapewni obsługę kelnerską konferencji i warsztatów, co najmniej 2 osoby na 20 uczestników konferencji i warsztatów.

Wykonawca przedstawi szczegółowe propozycje menu minimum 7 dni przed rozpoczęciem konferencji i warsztatów, zamawiający zastrzega sobie akceptację menu.

Zamawiający na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji i warsztatów zobowiązuje się podać ostateczną liczbę uczestników konferencji i warsztatów, według zgłoszeń, które zostaną potwierdzone.

Rozliczenia za wyżywienie będą prowadzone według rzeczywistej liczby uczestników, nie mniejszej jednak niż 80 osób (konferencja), 33 osób (browar) i 25 osób (warsztaty).

Do oferty należy załączyć proponowane pełne menu na każdy dzień konferencji i warsztatów. Załączone menu podlegać będzie ocenie, zgodnie z kryteriami oceny ofert.

Przy przygotowaniu ofert należy wykorzystać poniższą tabelę.

Rodzaj świadczenia	Ilość	Liczba osób	Cena jednostkowa Brutto [PLN]	Wartość brutto (kol. 2 x kol. 3 x kol. 4) [PLN]
Obiady podczas konferencji	3	80
Przerwy kawowe całodzienne podczas konferencji	2	80
Przerwa kawowa 4 h podczas konferencji	1	80
Bufet „na zimno” podczas konferencji; browar UR	1	33
Obiady podczas warsztatów	2	25
Przerwy kawowe całodzienne podczas warsztatów	2	25
			RAZEMPLN
			słownie	