

PAŃSTWOWA AKADEMIA NAUK STOSOWANYCH
im. Ignacego Mościckiego
w CIECHANOWIE
ul. Gabriela Narutowicza 9, 06-400 Ciechanów

KAI.260.1.2025

Załącznik nr 9 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA / FORMULARZ CENOWY

Dotyczy postępowania na usługę społeczną pt. „Sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych oraz cateringowych dla potrzeb Państwowej Akademii Nauk Stosowanych im. Ignacego Mościckiego w Ciechanowie”

USŁUGI GASTRONOMICZNE i CATERINGOWE

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
Przekąski zimne			
1	Ryba w galarecie	100 g	
2	Ryba po grecku	100 g	
3	Śledzie w oleju	100 g	
4	Półmisek serów (wybór różnych gatunków) i wędlin (wybór różnych gatunków)	100 g	
5	Tatar wołowy	100 g	
6	Półmisek mięs pieczonych	100 g	
7	Wybór kanapeczek bankietowych na bagietce	100 g	
8	Salatka jarzynowa	100 g	
9	Nugetsy (chrust drobiowy)	100 g	
10	Mini burgery	100 g	
Łączna wartość oferty brutto:			
Dania grillowe			
1	Bigos/kapusta z suszonymi grzybami/młoda kapusta	250 g	
2	Karkówka marynowana w przyprawach	100 g	
3	Szaszłyk z kurczaka	100 g	
4	Kaszanka z cebulą	100 g	
5	Kiszka ziemniaczana	100 g	
6	Kiełbasa	100 g	
Łączna wartość oferty brutto:			

Zupy			
1	Zupa lunch różne smaki (rosół z makaronem, ogórkowa, pomidorowa z ryżem/makaronem, barszcz ukraiński, barszcz czysty)	250 g	
2	Zupa krem różne smaki (z białych warzyw, dyniowa)	250 g	
3	Zupy gulaszowe, grzybowe (stroganov, krem z borowików)	250 g	
Łączna wartość oferty brutto:			
Mięso			
1	Kotlety z piersi kurczaka panierowane	100 g	
2	Roladki drobiowe	100 g	
3	Roladki schabowe	100 g	
4	Devolay z mięsa drobiowego	100 g	
5	Polędwiczka wieprzowa w sosie	100 g	
Łączna wartość oferty brutto:			
Potrawy rybne			
1	Sandacz	100 g	
2	Filet z łososia z grilla/smażony	100 g	
Łączna wartość oferty brutto:			
Potrawy mączne			
1	Pierogi z mięsem	200 g	
2	Pierogi z kapustą i grzybami	200 g	
3	Kopytka	200 g	
4	Kluski śląskie	200 g	
5	Krokiety z mięsem	2 szt.	
6	Krokiety z warzywami	2 szt.	
7	Naleśniki z warzywami	2 szt.	
8	Naleśniki z owocami	2szt.	
9	Paszteciki z kapustą i pieczarkami	2 szt.	
Łączna wartość oferty brutto:			
Surówki i sałatki			
1	Buraczki	100 g	
2	Warzywa z wody, zasmażane	100 g	
3	Mix zielonych sałat z dodatkami	100 g	
4	Surówka typu colesław	100 g	
5	Ogórek kiszony	100 g	
Łączna wartość oferty brutto:			
Dodatki			
1	Ryż, kasza	200 g	
2	Frytki, ziemniaki pieczone	150 g	
3	Ziemniaki z wody/pure	200 g	
4	Sos czosnkowy/sos pomidorowy	50 g	
5	Sos vinegret	50 g	
6	Chleb	100 g	
7	Smalec	50 g	
Łączna wartość oferty brutto:			

Ciasta i desery			
1	Ciasteczka kruche	100 g	
2	Rogaliki nadziewane dżemem	100 g	
3	Ciasto typu tortowe z kremem	100 g	
4	Ciasto tradycyjne		
5	Sernik	100 g	
6	Makowiec	100 g	
7	Szarlotka	100 g	
8	Desery monoporcjowe (np. musy, panna cotta)	1 szt.	
Łączna wartość oferty brutto:			
Napoje			
1	Herbata wybór smaków – herbata w torebkach, pakowana jednostkowo (owocowa, zielona, miętowa, biała, czarna, earl grey)	1 szt.	
2	Kawa z ekspresu, mleko	200 ml	
3	Woda butelkowana gazowana i niegazowana	0,5 l	
4	Napoje słodkie gazowane (typu cola, fanta, sprite, pepsi)	0,5 l	
5	Sok 100% owocowy (pomarańczowy, czarna porzeczka, grapefruit)	1,0 l	
6	Kompot ze świeżych owoców/Kompot z suszu	200 ml	
Łączna wartość oferty brutto:			

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych oraz cateringowych dla potrzeb Państwowej Akademii Nauk Stosowanych im. Ignacego Mościckiego w Ciechanowie”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

USŁUGI CATERINGOWE I RESTAURACYJNE

- 1) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił Zamawiającemu możliwość organizacji dowolnej uroczystości połączonej z konsumpcją w obiekcie Wykonawcy w miejscu do tego przeznaczonym (sala restauracyjna, sala bankietowa) oraz w innym miejscu jakie zostanie wskazane przez Zamawiającego w zleceniu. **Warunek konieczny:** Zamawiający wymaga, aby miejsce świadczenia usług (sala restauracyjna/bankietowa) znajdowało się w odległości nie większej niż 15 km od siedziby zamawiającego, ul. Narutowicza 9, Ciechanów.
- 2) Świadczenie usług cateringowych lub restauracyjnych będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych spotkań przez Zamawiającego, na podstawie jednostkowego zlecenia w okresie obowiązywania umowy.

- 3) W jednostkowym zleceniu Zamawiający określi przed spotkaniem termin, liczbę godzin obsługi, miejsce, liczbę uczestników, zakres usługi cateringowej lub restauracyjnej.
- 4) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania każdorazowo propozycji menu zgodnego z charakterem imprezy w trzech wersjach i przesłania go do Zamawiającego w celu ostatecznego zatwierdzenia.
- 5) Zamawiający każdorazowo, najpóźniej na 7 dni roboczych przed planowaną uroczystością przekaże Wykonawcy drogą elektroniczną (e-mail), ostateczną liczbę uczestników uroczystości.
- 6) Usługa cateringowa lub restauracyjna obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz z serwisem kelnerskim, zapewnieniem zastawy oraz innego wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia
- 7) W ramach usługi cateringowej lub restauracyjnej Wykonawca będzie świadczył następujące posiłki: śniadanie, obiad, kolację, uroczystą kolację, bankiet, ognisko (grill) lub imprezę okolicznościową.
- 8) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania zimnych napojów, wody i soków we własnym zakresie bez ponoszenia jakiejkolwiek dodatkowej opłaty.
- 9) **Zamawiający informuje, że nie akceptuje jednorazowych sztućców, talerzy, kubków w przypadku organizowania usługi cateringowej. Wyjątek stanowi organizacja usługi cateringowej w plenerze.**
- 10) Wykonawca zapewnia, że posiada odpowiednie wyposażenie i zaplecze pozwalające na zorganizowanie eventu do 300 uczestników.
- 11) Wykonawca powinien posiadać auto do transportu cateringów, które zostało zaaprobowane przez SANEPID do tego celu działalności.
- 12) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków ze świeżych produktów bez wykorzystywania półproduktów gotowych. Posiłki mają być przygotowywane od podstaw.
- 13) **W ramach usługi cateringowej/restauracyjnej Wykonawca zapewni:**
 - a. Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków do miejsca, w którym będzie odbywało się spotkanie;
 - b. Zapewnienia sali restauracyjnej na co najmniej 90 osób;
 - c. przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.);
 - d. świeże posiłki wysokiej jakości;
 - e. przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
 - f. świadczenia usług na zastawie ceramicznej lub porcelanowej;
 - g. dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania;
 - h. zapewnienie obsługi kelnerskiej;
 - i. zebranie naczyń oraz uprzątnięcie miejsca świadczenia usług.
- 14) Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usług objętych przedmiotem niniejszej umowy z najwyższą sumiennością i starannością, w sposób zapewniający pełną dyskrecję, z uwzględnieniem zawodowego charakteru prowadzonej działalności oraz z poszanowaniem interesów Zamawiającego, zgodnie z jej przeznaczeniem oraz zobowiązany jest do przestrzegania warunków określonych w opisie przedmiotu zamówienia.

- 15) Jednostkowe zlecenia będą składane w sposób następujący:
- 1) do 20 osób - minimum do 10 dni przed terminem świadczenia usługi;
 - 2) od 21 do 60 osób - minimum do 20 dni przed terminem świadczenia usługi;
 - 3) od 61 do 120 osób - minimum do 25 dni przed terminem świadczenia usługi;
 - 4) od 121 osób - minimum do 30 dni przed terminem świadczenia usługi.
- 16) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia rezerwacji posiłków o nie więcej niż 20% osób, nie później niż na 2 dni przed rozpoczęciem zlecenia.
- 17) Po wykonaniu każdego zlecenia strony sporządzą protokół odbioru potwierdzający należyte wykonanie usługi. Protokół odbioru powinien zawierać zestawienie obejmujące liczbę faktycznie wykorzystanych posiłków z rozbiorem na poszczególne posiłki.

OFERTA

USŁUGI CATERINGOWE I RESTAURACYJNE

USŁUGI CATERINGOWE I RESTAURACYJNE	Cena brutto w PLN
Przekąski zimne	
Dania grillowe	
Zupy	
Mięso	
Potrawy rybne	
Potrawy mączne	
Surówki i sałatki	
Dodatki	
Ciasta i desery	
Napoje	
Łączna wartość oferty brutto:	

.....(miejscowość), data:

.....
 (Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów). Oferta w postaci elektronicznej winna być podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobisty