

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych rozumianych jako usługa przygotowania, dostarczania i podawania posiłków, związanych z realizacją zadania administracji rządowej zleconego marszałkowi województwa dotyczącego funkcjonowania Wojewódzkiej Rady Dialogu Społecznego w Katowicach.

Miejsce świadczenia usługi: Katowice

Forma: głównie zasiadana, rzadziej bufet

1. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie w przewidywanym okresie realizacji usługi, w ramach organizowanych przez zamawiającego spotkań/konferencji.
2. Usługi cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego według bieżących potrzeb. Zlecenia na realizację konkretnej usługi będą składane w formie elektronicznej (e-mail) najpóźniej na 2 dni przed jej realizacją. W zleceniu zamawiający określi co najmniej: formę usługi (np. bufet, zasiadana), termin (data, dokładna godzina rozpoczęcia i przewidywana godzina zakończenia spotkania), miejsce, liczbę uczestników, zakres usługi cateringowej, tj. asortyment (liczbę i rodzaj posiłków).
3. Zamawiający przewiduje zorganizowanie 2 spotkań na około 50 osób, 6 spotkań na około 15 osób, zgodnie z opisem zawartym poniżej:

Menu łącznie:

A	B	C	D
Lp.	Asortyment	Wielkość porcji	Łączna liczba porcji w okresie obowiązywania umowy
1	Kawa rozpuszczalna 100 % arabika - podawana w termosach lub wrzątek podany w warnikach + kawa podana w szklanych przezroczystych zamkniętych pojemnikach z dodatkiem cukru (białego, kostki rafinowanej, skrzystalizowanej) podawanego w cukiernicach z odpowiednimi szczypcami oraz mleczka zagęszczonego, niesłodzonego (o zawartości tłuszczu 7,5%) serwowanego w mlecznikach	200ml	1,5 porcji/os. 285 porcji
2	Herbata podawana w termosach lub wrzątek podawany w warnikach lub termosach - serwowane przy użyciu prezentera w zestawie herbat mix czarnych, gatunkowych aromatyzowanych i zielonych, torebki ekspresowe w hermetycznych kopertach z dodatkiem cytryny (krojonej w plastry) serwowanej na talerzykach z odpowiednim szpikulcem do nakładania oraz z dodatkiem cukru	200ml	1 porcja/os. 190 porcji

	(białego, kostki rafinowanej, skrzystalizowanej) podawanego w cukiernicach z odpowiednimi szczypcami		
3	Ciastka bankietowe (typu: kruche maślane z marmoladką, kakaowe, mini francuskie z wiśnią, mini rogaliki z nadzieniem, markizy, delicje itp.)	800g (zestaw na 8 osób)	4 zestawy
4	Woda mineralna w butelkach szklanych zakręcanych, bezzwrotnych 0,33 l (40% gazowana i 60% niegazowana)	330ml	1,5 porcji/os. 285 porcji
5.	Soki owocowe 100 %, bez dodatku cukru – różne smaki: m.in. pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, wieloowocowy <u>Uwaga:</u> soki mogą być podawane w szklanych dzbankach	250 ml	1 porcja/os. 190 porcji
6.	Kanapki bankietowe – 3 szt./os. (60-70 g/szt.) – na świeżym pieczywie (np.: żytnie, razowe, pszenne - co najmniej po 2 rodzaje każdego pieczywa), przygotowane z minimum 1 składnikiem z każdej grupy składników: • masłem (nie dopuszcza się produktów masłopodobnych), pastami (serową, jajeczną, rybną, wegetariańską); • serem (np.: żółtym, pleśniowym, mozzarellą - nie dopuszcza się produktów seropodobnych), wędliną, pieczonymi mięsami, łososiem, tuńczykiem, jajkiem; • sałatą, kielkami warzyw; • ogórkiem kiszonym lub konserwowym, oliwkami czarnymi lub zielonymi, pomidorkami koktajlowymi, papryką lub innymi dodatkami; • do dekoracji kanapek: pietruszka, szczypiorek, rukola, bazylia. <u>Uwaga:</u> kanapki (minimum 3 rodzaje) muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach.	60g-70g/szt. 3 szt./os. (zestaw)	3 szt./os. 160 zestawów= 480 szt.
7.	Ciasto świeżo pieczone min. 3 rodzaje (do wyboru wykonawcy) z m. in.: sernik na kruchym spodzie, szarlotka krucha, jogurtowe z owocami, ciasto drożdżowe z owocami, piernik <u>Uwaga:</u> ciasta ułożone na talerzach/półmiskach/paterach	130g	320 porcji

4. Z uwagi na prestiż i rangę instytucji Województwa Śląskiego usługa winna być realizowana z zachowaniem klasycznej estetyki, zasad protokołu dyplomatycznego i precedencji.
5. Przedstawione ceny zawarte w ofercie uwzględniać będą wszystkie elementy związane m.in. z kosztami dojazdu, niezbędną obsługą kelnerską oraz produktami spożywczymi.
6. Rozliczanie następować będzie za faktycznie zrealizowane usługi, zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany miejsca świadczenia usługi cateringowej poza Katowicami, lecz nie poza terenem województwa śląskiego, za obopólną zgodą. O ewentualnych zmianach miejsca świadczenia usługi Wykonawca zostanie poinformowany pocztą elektroniczną i telefonicznie przez Zamawiającego.
8. Wynajęcie miejsca świadczenia usługi i pokrycie kosztów z tym związanych leży po stronie Zamawiającego.

9. Liczba spotkań określona w pkt. 3 jest orientacyjna i może ulec zmianie.
10. Ilość asortymentu określonego w załączniku nr 1 do umowy, stanowi maksymalną ilość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości asortymentu wskazanej w SOPZ, do ilości nie mniejszej niż 60% maksymalnej wartości umowy, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu. Za zgodą Wykonawcy Zamawiający może zmniejszyć ilość asortymentu objętego usługą cateringową o więcej niż 40% wartości umowy, a wówczas Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.
11. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu zamówienia. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca, za wyjątkiem pkt. 12 lit. e, jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia, jednak nie później niż w ciągu 30 minut.

Zamawiający wymaga, by usługi cateringowe świadczone były w sposób umożliwiający dostępność wszystkim uczestnikom spotkań, w tym osobom niepełnosprawnym.