

CPV 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań roboczych i konferencji organizowanych przez Zamawiającego w roku 2017 w ramach projektu „Zawodowy Dolny Śląsk”.
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na wskazane spotkanie robocze lub konferencję.
3. Usługi cateringowe będą świadczone na terenie miasta Wrocławia.
4. Zamówienie realizowane będzie od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2017 r.
5. W ramach świadczenia usług cateringowych Wykonawca zapewni: przerwę kawową, oraz kanapki, wg poniższej specyfikacji, jako przyjętego standardu:

Zadanie 1

Spotkania robocze:

Ilość osób 30

Czas trwania: 3-4 godz.

Ilość spotkań 8 – (terminy i miejsce będą przekazywane Wykonawcy minimum 5 dni roboczych przed realizacją zamówienia)

Możliwość zmniejszenia ilości osób na 1 dzień przed terminem realizacji.

Wykonawca zapewnia:

- 1) Kawa b/o
- 2) Herbata (różne rodzaje – czarna, owocowa, zielona) b/o
- 3) Dodatki (cukier, cytryna, mleko) b/o
- 4) Gorąca woda b/o
- 5) Woda mineralna niegazowana min. 300 ml./os.
- 6) Mini rogaliki, mini pączki, ciasteczka kruche mix min. 150g/os. (minimum 3 rodzaje)
- 7) Serwis cateringowy, obsługa kelnerska
- 8) Zastawę porcelanową, sztucze, szkła do napojów
- 9) Stoły, obrusy i dekoracje

Zadanie 2:

Konferencja otwarcia:

Ilość osób 120

Czas trwania: 5-6 godzin (przerwa kawowa uzupełniana)

Ilość spotkań 1

Możliwość zmniejszenia ilości osób na 1 dzień przed terminem realizacji

Wykonawca zapewnia:

- 1) Kawa b/o
 - 2) Herbata (różne rodzaje) b/o
 - 3) Dodatki (cukier, cytryna, mleko) b/o
 - 4) Gorąca woda b/o
 - 5) Woda mineralna niegazowana min. 300 ml./os.
 - 6) Ciasto domowe min. 80g/os
 - 7) Mini rogaliki, mini pączki, ciasteczka kruche mix min. 80g/os.
 - 8) Kanapki dekoracyjne na dwóch rodzajach chleba (jasny i ciemny) – 4 sztuki na osobę – łącznie co najmniej 240 g. (podane jednorazowo)
 - 9) Serwis cateringowy, obsługa kelnerska
 - 10) Zastawę porcelanową, sztukę, szkła do napojów
 - 11) Stoły, obrusy i dekoracje
 - 12) Zapewnienie stolików koktajlowych dla gości (min. 5 szt.)
6. Podane powyżej przykłady posiłków (menu) służą wyłącznie do określenia oczekiwanego przez Zamawiającego standardu jakościowego i skalkulowania przez Wykonawcę ceny oferty, a tym samym przykłady te nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu umowy.
7. Menu na poszczególne spotkania będzie ustalone każdorazowo na podstawie zamówienia składanego przez Zamawiającego. Niezwłocznie po otrzymaniu zamówienia Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego spotkania roboczego i konferencji. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.
8. Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy).
9. Wykonawca zapewni, aby w trakcie przerw kawowych, serwowania kanapek uczestnicy spotkań roboczych i konferencji mieli zapewniony ciągły dostęp do napojów gorących i zimnych, a także wszystkich podawanych dań w ramach przewidzianych ilości oraz gramatur.
10. Podczas realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się:
- 1) przygotowywać, dowozić i podawać przygotowane posiłki w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w zamówieniu;
 - 2) dostarczać posiłki nie wcześniej niż na godzinę przed rozpoczęciem spotkania, najpóźniej na 30 minut przed zaplanowaną godziną ich serwowania;
 - 3) estetycznie podawać posiłki;
 - 4) zapewnić liczbę pracowników zapewniającą sprawną obsługę danego wydarzenia;
 - 5) zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe, metalowe sztuki oraz papierowe serwetki, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników spotkań roboczych i konferencji – niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku;
 - 6) świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 - 7) przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594);



- 8) przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
- 9) dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnąć pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia.

Sporządził:
Joanna Adamska
St. spec. ds. zamówień publicznych
i administracji

Zatwierdził: **DIKTOR**
DODN W WROCŁAWIU

mgr Małgorzata Matusiak

(podpis Kierownika Zamawiającego lub osoby upoważnionej)

