

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Świadczenie usług cateringowych dla Departamentu ds. Przedsiębiorczości Urzędu  
Marszałkowskiego Województwa Łódzkiego w 2016 roku**

1. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usług cateringowych dla Departamentu ds. Przedsiębiorczości Urzędu Marszałkowskiego Województwa Łódzkiego w 2016 roku na terenie miasta Łodzi oraz na terenie województwa łódzkiego.  
Poprzez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługi przygotowywania, dostarczania i podawania wcześniej przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi oraz zgodnie z Załącznikiem nr 1 do umowy w terminie (dzień, godzina) i miejscu, w którym będzie odbywało/-a się spotkanie/konferencja.
2. W skład każdej usługi wchodzi: zapewnienie menu na poczęstunek powitalny, 1 lub 2 przerwy kawowe z bufetem deserowym, bufet kanapkowy, bufet lunchowy wraz z serwisem gastronomicznym każdej z części cateringu.  
Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia na potrzeby organizowanego spotkania/konferencji np. wyłącznie przerwy kawowej albo bufetu lunchowego albo kanapek, jak również do określenia w zamówieniu potrzeb wykraczających poza standard lub ograniczonych (np. przerwa kawowa bez soków, bufet lunchowy z 1 daniem głównym itp.).
3. **Termin realizacji przedmiotu zamówienia:**  
Świadczenie usług cateringowych odbywać się będzie sukcesywnie od dnia zawarcia umowy przez okres 12 miesięcy lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na wykonanie zamówienia.
4. Usługi cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę w oparciu o poszczególne zlecenia Zamawiającego w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań/konferencji. W jednym terminie może odbywać się więcej niż jedno spotkanie/konferencja.  
Menu na poszczególne spotkania będzie ustalone każdorazowo na podstawie zamówienia składanego przez Zamawiającego.
5. Zlecenia na realizację konkretnej usługi będą składane na adres wskazany przez Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed planowanym wykonaniem usługi w formie elektronicznej (e-mail) przez każdorazowo wyznaczonych pracowników Departamentu ds. Przedsiębiorczości w zależności od wydziału organizującego wydarzenie.  
Zlecenia będą zawierały: termin, godziny świadczenia usługi, miejsce spotkania/konferencji, rodzaj i ilość zamawianych produktów na osobę, dokładna liczbę posiłków oraz liczbę osób przewidzianych na spotkaniu/konferencji.
6. Usługa powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej:

Poczęstunek powitalny – w formie szwedzkiego stołu, w menu:

- przygotowanie świeżo parzonej gorącej kawy (arabica 100%) z ekspresu lub zaparzacza, herbaty (3 rodzaje herbat w torebkach, wysokogatunkowa), cukier w saszetkach, plastry świeżej cytryny do herbaty, śmietanka do kawy, woda mineralna butelkowana niegazowana i gazowana,
- 2 rodzaje ciasteczek bankietowych w bibułkach,
- 2 rodzaje kruchych ciasteczek.

Przerwa kawowa:

- przygotowanie świeżo parzonej gorącej kawy (100% arabica) z ekspresu lub zaparzacza, herbaty (3 rodzaje herbat w torebkach, wysokogatunkowa), cukier w saszetkach, plastry świeżej cytryny, śmietanka do kawy, woda mineralna butelkowana niegazowana i gazowana,
- 3 rodzaje soków (naturalny 100% tłoczony lub z zagęszczonego soku, pasteryzowany, bez dodatku cukru, konserwantów i sztucznych barwników),
- 2 rodzaje ciast krojonych,
- 2 rodzaje ciasteczek bankietowych w bibułkach,
- 2 rodzaje kruchych ciasteczek.

Przerwa kanapkowa w formie bufetu szwedzkiego:

- przygotowanie świeżo parzonej gorącej kawy z ekspresu lub zaparzacza, herbaty (3 rodzaje herbat w torebkach, wysokogatunkowa), cukier w saszetkach, plastry świeżej cytryny do herbaty, śmietanka do kawy, woda mineralna butelkowana niegazowana i gazowana,
- 3 rodzaje soków (naturalny 100% tłoczony lub z zagęszczonego soku, pasteryzowany, bez dodatku cukru, konserwantów i sztucznych barwników),
- 2 rodzaje ciasteczek bankietowych w bibułkach,
- 3 rodzaje kanapek:
  - kanapki z łososiem,
  - kanapki z szynką,
  - kanapki z żółtym serem,

Przerwa lunchowa w formie bufetu szwedzkiego składająca się z zupy, dania głównego mięsnego, dania głównego rybnego lub dania głównego mącznego:

- 2 rodzaje zup do wyboru/osobę,
- 2 dania główne do wyboru/osobę,
- 2 rodzaje dodatków skrobiowych/osobę,
- dodatki warzywne,
- napoje: świeżo parzona kawa oraz herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe.

Serwis gastronomiczny:

- odpowiednia liczba osób do obsługi cateringowej,
- serwis gastronomiczny (przygotowanie, nakrycie stołów – obrusy materiałowe, serwetki papierowe podawane w serwetnikach, zastawa ceramiczna lub porcelanowa i szklana, sztucze platerowe oraz sprzątanie).

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości i ilości produktów przez wytypowanych pracowników Zamawiającego.

8. Zamawiający dokona każdorazowo przed rozpoczęciem spotkania odbioru ilości i jakości produktów oraz przygotowania usługi cateringowej potwierdzonego protokołem odbioru wstępnego (załącznik nr 3 do umowy). Po zakończeniu całości usługi, świadczonej w danym terminie, Zamawiający dokona jej odbioru na podstawie protokołu odbioru końcowego (załącznik nr 4 do umowy) przez osoby upoważnione w umowie, zgodnie z § 2, ust.13.
9. Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia Zamawiającemu i dostarczenia ich pod wskazany przez Zamawiającego adres na terenie Łodzi nieskonsumowanych nieotwartych napojów butelkowanych oraz produktów nieużytych o długim terminie przydatności do spożycia (np. herbat, soków, paczek ciastek, mleka).
10. Wykonawca zobowiązany jest do zapakowania na życzenie Zamawiającego w jednorazowe opakowania nieskonsumowanych produktów i dostarczenie ich pod wskazany przez Zamawiającego adres na terenie Łodzi.