

Opis przedmiotu zamówienia

1. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań/impresz.
2. Zamawiający zamierza zawrzeć umowę ramową na usługi objęte przedmiotem postępowania.
3. Zamawiający zamierza zawrzeć umowę ramową maksymalnie z 5 Wykonawcami, którzy spełnią warunki udziału w postępowaniu i zaoferują najkorzystniejsze warunki w kryteriach oceny ofert. Zamawiający będzie kierował zaproszenie do Wykonawców, z którymi podpisana zostanie umowa ramowa do złożenia oferty na usługi cateringowe, z zastrzeżeniem, że oferty Wykonawców będą zawierały warunki nie mniej korzystne od zaoferowanych w niniejszym postępowaniu
4. Zamawiający będzie każdorazowo umieszczał zaproszenie do złożenia oferty na platformie zakupowej Zamawiającego.
5. Zamawiający umieści zaproszenie na co najmniej 3 dni robocze przed spotkaniem (dot. pakietów 1-11) oraz co najmniej 5 dni roboczych (dot. pakietów 12-19), w którym określi termin, miejsce, liczbę uczestników oraz zakres usługi.
6. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje wykonawców za pomocą platformy zakupowej po otwarciu ofert.
7. Zamawiający nie wyraża zgody na dokonywanie przez Wykonawcę zmian w posiłkach wchodzących w skład danego zestawu usługi.
8. Ilość i wielkość zamawianych usług wskazana w załączniku do postępowania stanowi orientacyjny ich zakres. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia większej/mniejszej ilości usług, niż wskazana w SWZ. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy.
9. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - 1) przygotowania, dowozu i podawania posiłków w terminie wskazanym przez Zamawiającego do miejsca przeznaczenia;
 - 2) zapewnienia obsługi kelnerskiej w ilości zapewniającej sprawną i płynną obsługę uczestników wydarzeń, obsługa kelnerska powinna być ubrana w jednolite stroje, obsługa musi znać skład serwowanych dań;
 - 3) świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 - 4) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych/posiłków (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. z 2023 r. poz. 1448)
 - 5) przygotowywania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
 - 6) świadczenia usług cateringowych na zastawie porcelanowej, z użyciem sztucców ploterowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (chyba, że w danym zestawie menu w pozycji „dodatkowe wymagania” przedstawione są inne wymagania);
 - 7) estetycznego podawania posiłków;
10. Wymagania dotyczące posiłków, w szczególności:
 - 1) kanapki – dekoracyjne, z pieczywa mieszanego (w tym ciemnego), na bagietce lub tartinki, zgodnie z dyspozycją Zamawiającego
 - 2) opcja wegetariańska lub bezglutenowa posiłków na życzenie Zamawiającego, w cenie zestawu;
 - 3) cytryna do herbaty – pokrojona w plasterkach;
 - 4) owoce – bukiet lub filetowane na życzenie Zamawiającego;

- 5) soki – wyłącznie owocowe, wykluczone jest serwowanie napojów owocowych;
 - 6) kawa – wyłącznie parzona – nie dopuszcza się serwowania kawy rozpuszczalnej; chyba, że na wyraźne życzenie Zamawiającego;
 - 7) herbata – wyłącznie parzona (nie rozpuszczalna);
 - 8) woda – wyłącznie mineralna (nie źródlana).
11. Liczba osób (pakiety 12-19) jest wielkością szacowaną i może się zmienić.
 12. Konieczność zapewnienia stołów, stolików i krzeseł zależna będzie od miejsca realizacji danej imprezy.
 13. Realizacja imprez wymienionych w pakietach 12-19 uzależniona będzie od decyzji Zamawiającego i posiadanych środków.
 14. Decyzją Zamawiającego możliwa jest realizacja innych imprez powyżej 200 osób, na których konieczne będzie zapewnienie usług cateringowych.