

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa cateringu na potrzeby Komendy Wojewódzkiej Policji w Katowicach w związku z organizacją konferencji zamykającej realizację projektu pn. "e-Policja w służbie społeczeństwu województwa śląskiego"

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringu w związku z organizacją przez Komendę Wojewódzką Policji w Katowicach konferencji zamykającej realizację projektu pn. "e-Policja w służbie społeczeństwu województwa śląskiego" współfinansowanego przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2007-2013 oraz z budżetu państwa, Oś priorytetowa II „Społeczeństwo Informacyjne” Działanie 2.2 „Rozwój elektronicznych usług publicznych”

1. Termin realizacji usługi: 10.09.2015 r.
2. Lokalizacja: Komenda Wojewódzka Policji w Katowicach
ul. Lompy 19, 40-038 Katowice
3. Liczba uczestników: 300 osób
4. Zamawiający zobowiązuje się do zapewnienia odpowiednich sal i pomieszczeń, w których zostanie wykonana usługa.
5. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić następujące menu w trakcie spotkania podane w formie „szwedzkiego bufetu”:

Lp.	Zestaw zawiera (na jedną osobę)	minimalna ilość	ilość zestawów
	asortyment		
1	2	3	4
1.	Kawa naturalna, mielona 100%, parzona w ekspresie podawana w termosach umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury z dodatkami: cukier (w opakowaniach jednorazowych), mleko do kawy (podane w mlecznikach)	350 ml	
2.	Herbata - wysokiej jakości herbata podana w pojedynczych torebkach do wyboru (6 rodzajów herbat w tym czarna, Earl Grey, zielona, owocowa - gorąca woda podana w termosach - cukier (w opakowaniach jednorazowych) - świeża cytryna pokrojona w plastry rozłożona na talerzykach w ilości odpowiadającej ilości zamówionych herbat	300 ml	
3.	Woda mineralna (nie dopuszcza się wody źródlanej) niegazowana podana w szklanych dzbankach, przystrojonych cytryną i miętą	300 ml	
4.	Soki owocowe 100% bez dodatku cukru (3 rodzaje np. jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy) podane w szklanych dzbankach	200 ml	
5.	Ciastka kruche i biskoptyowe (co najmniej 3 rodzaje np. delicje, pieguski)	3 szt.	
6.	Ciastka coctailowe (co najmniej 3 rodzaje np. mini babeczki ze świeżymi owocami, mini ciasteczka francuskie, muffinki)	3 szt.	



7.	Ciasto pieczone (co najmniej 3 rodzaje np. sernik, szarlotka, brownie)	210 g	
8.	Tort w formie prostokąta, z logotypami: logo NSS dla programu regionalnego, logo Województwa Śląskiego, logo Unii Europejskiej oraz tytułem projektu "e-Policja w służbie społeczeństwu województwa śląskiego". Waga tortu do 45 kg. Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego min. 2 projekty tortu.	150 g	
9.	Świeże owoce (co najmniej 3 rodzaje np. winogrona, melon, owoce sezonowe)	150 g	
10.	Salatka owocowa (mix owoców co najmniej 5 rodzajów)	100 g	
11.	Kanapki dekoracyjne do wyboru, np. z łososiem, serami twardymi, indykiem, szynką, pepperoni, pasztetem pieczonym, z pastami (np. serowa, jajeczna, rybna). Dodatkowo każda kanapka zawierać będzie co najmniej dwa dodatki: - świeże warzywo (np. pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka itp.) - jajko, oliwki itp. Łącznie kanapka ma zawierać minimum 4 składniki. Kanapki podane zarówno na pieczywie jasnym jak i ciemnym (razowym).	4 szt./ co najmniej 240 g	
12.	Przekąski zimne mięsne i bezmięsne m.in.: - roladki szpinakowe faszerowane twarogiem, - babeczki z kruchego ciasta nadziewane pastami, - wędliny, schab ze śliwką, pasztet z żurawiną (co najmniej 6 rodzajów) - sery twarde i miękkie, w tym pleśniowe (co najmniej 5 rodzajów) - 3 rodzaje sałat (np. typu; grecka, z ryżem i kurczakiem, jarzynowa) - kosz pieczywa mieszanego (co najmniej jeden rodzaj pieczywa jasnego i pieczywa ciemnego (razowego) - masło (nie dopuszcza się podawania mix'ów)	80 g 100 g 50 g 30 g 200 g 70 g 30 g	
13.	Lunch: Dania mięsne i rybne – typu pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem, filet z dorsza, pierogi np. ze szpinakiem, mięsem itp. Łącznie z dodatkiem skrobiowym oraz sałatką/surówką. Jako sałatkę/surówkę rozumie się: ze świeżych warzyw, z kapusty pekińskiej z warzywami. Jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki pieczone, ryż.	450 g w tym: 100 g 150 g	

6. Menu obiadowe ma zostać tak dobrane, aby każdy uczestnik miał prawo wyboru dania głównego mięsnego bądź rybnego.
7. W cenie usługi Wykonawca:
 - 1) zaproponuje menu, na podstawie którego dania będą modyfikowane / akceptowane przez Zamawiającego,
 - 2) będzie dbał przy przygotowywaniu posiłków o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych,
 - 3) zobowiązuje się, że dania i napoje serwowane będą w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku:
 - a) napoje zimne serwowane będą w szklankach,
 - b) do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe,
 - c) użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona,
 - d) cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie oraz stanowić jeden komplet,
 - 4) zapewni, że wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę będą bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, a także będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania,
 - 5) zapewni, że produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę,
 - 6) zapewni, że dania i napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura,



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



- 7) zapewni obsługę kelnerską – kelnerzy/kelnerki powinni zachowywać się i być ubrani zgodnie z zasadami savoir vivre (tj. czysty, schludny strój, miła aparycja),
 - 8) zapewni dekorację florystyczną stołów z żywych kwiatów,
 - 9) zapewni obsługę techniczną w zakresie przygotowania cateringu, a następnie bieżącego sprzątnięcia brudnych naczyń i odbioru pozostałości,
 - 10) zapewni stoły koktajlowe – rodzaj i liczba zostanie uzgodniona z Zamawiającym,
 - 11) zapewni obrusy na stołach,
 - 12) zobowiązany jest uwzględnić, że podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej,
 - 13) zapewni kosze na odpadki,
 - 14) zapewni serwetki papierowe jednowarstwowe stołowe w tej samej tonacji kolorystycznej, ok. 15x15 cm, w ilości 2 x liczba osób dla których przygotowuje catering,
 - 15) zapewni usługę porządkowania po cateringu zrealizowaną po opuszczeniu lokalu przez wszystkich gości bądź na prośbę Zamawiającego.
8. Dopuszcza się modyfikację zakresu obowiązków Wykonawcy jak również godziny realizacji poszczególnych przerw, w zależności od wymagań programu konferencji oraz konkretnych oczekiwań Zamawiającego, przy uwzględnieniu jednak górnego poziomu kosztów, jakie Wykonawca zobowiązał się ponieść w związku z organizacją konferencji.



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO

