

Nr postępowania: ZP/16/019/U/20

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**ZESTAW I:**

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Przekąski mięsne min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min. 70 g, np.: <ul style="list-style-type: none"> – polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub – Mini paszteciki coctailowe z nadzieniem mięsnym na ostro lub – Ser feta otulony chrupiącym bekonem lub – Śliwka pieczona otulona bekonem lub – Grissini z szynką parmeńską lub – Plastry pieczonego indyka szpikowanego śliwką kalifornijską lub – Ruloniki z szynki z fetą i zielonym pieprzem lub – Plastry dojrzałego melona owinięte szynką parmeńska lub – inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	2 szt.	600
2	Przekąski rybne min 3 rodzaje, waga 1 szt. min 70 g, np.: <ul style="list-style-type: none"> – Mini tatar ze śledziem na krążkach pumpernika lub – Trio kolorowych terin rybnych lub – Tatar z łososia ze świeżym ogórkiem lub – Ruloniki śledziowe z cebulą i zielonym pieprzem lub – inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	2 szt.	
3	Salatka: <ul style="list-style-type: none"> – z kurczakiem i curry lub – z dodatkiem ryby typu łosoś lub pstrąg lub – gyros lub – inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	100 gr	
4	Salatka: <ul style="list-style-type: none"> – grecka lub – jarzynowa tradycyjna lub – inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	100 gr	
5	Sosy zimne min. 2 rodzaje	100 gr	
6	Pieczywo coctailowe (50 % jasne i 50 % ciemne)	100 gr	
7	Ciastka coctailowe w papilotach min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min 50 gr	2 szt.	
8	Ciasta „domowe” typu sernik, jabłecznik, min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min. 50 gr	1 szt.	
9	Mini babeczki z owocami, waga 1 szt. min. 50 gr	2 szt.	
10	Owoce świeże (jeżeli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje	100 gr	
11	Kawa świeżo parzona 100% ziaren Arabica + cukier	150 ml	
12	Wybór herbat ekspresowych typu Dilmah, Lipton lub równoważne, różne smaki	150 ml	
13	Woda mineralna niegazowana i gazowana	łącznie 200 ml	
14	Soki owocowe 100 % (w tym pomarańczowy, jabłkowy)	200 ml	
15	Śmietanka do kawy 12 %	50 ml	
16	Cytryna do herbaty w plastrach, ułożona na talerzu	1 plaster	

ZESTAW II:

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Kanapeczki coctailowe, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie min. 4 rodzaje: <ul style="list-style-type: none"> – z serem żółtym i dodatkami w postaci warzyw, – szynką i dodatkami w postaci warzy i sera, – z jajkiem, – z łososiem i dodatkami w postaci warzyw. 	2 kanapki	200
2	Mini tortille z różnymi farszami	2 tortille	
3	Ciastka coctailowe w papilotach min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min 50 gr	2 szt.	
4	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje	100 gr	
5	Woda mineralna niegazowana i gazowana	łącznie 200 ml	
6	Soki owocowe 100 % (w tym pomarańczowy, jabłkowy)	200 ml	
7	Kawa świeżo parzona 100% ziaren Arabica + cukier	150 ml	
8	Herbata ekspresowa typu Dilmah, Lipton lub równoważne, różne smaki	150 ml	
9	Śmietanka do kawy 12 %	50 ml	
10	Cytryna do herbaty w plastrach	1 plaster	
11	Lampka wina białe/czerwone (1 rodzaj na osobę)	175 ml	

ZESTAW III:

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Barszcz czerwony	200 ml	600
2	Pierogi z kapustą i grzybami	3 sztuki	
3	Krokiety z kapustą i grzybami	3 sztuki	

ZESTAW IV:

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Zupa: <ul style="list-style-type: none"> – Żurek po polsku lub – Barszcz czerwony z pasztecikiem (z kapustą i grzybami, 1 szt./os.) lub – Rosół lub – Krem z pomidorów pelatti z kluseczkami z parmezanu lub – inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	150 ml	40
2	Danie mięsne z wołowiny, wieprzowiny lub drobiu na ciepło	100 gr	
3	Danie rybne z pstrąga lub łososia	100 gr	
4	Dodatki: ryż/pieczone ziemniaki/kopytka/frytki	łącznie 150 gr	
5	Mix warzyw blanszowanych	100 gr	
6	Mix sałat skropionych sosem vinegret	100 gr	
7	Ciasta „domowe” typu sernik, jablecznik lub deser typu lody, galaretka, pudding, tiramisu	1 szt.	

8	Woda mineralna niegazowana i gazowana	łącznie 200 ml	
9	Soki owocowe 100 % (w tym pomarańczowy, jabłkowy)	200 ml	
10	Kawa świeżo parzona 100% ziaren Arabica + cukier	150 ml	
11	Herbata ekspresowa typu Dilmah, Lipton lub równoważne, różne smaki	150 ml	
12	Śmietanka do kawy 12 %	50 ml	
13	Cytryna do herbaty w plastrach	1 plaster	
14	Lampka wina białe/czerwone (1 rodzaj na osobę)	175 ml	

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości, to jest w ilościach wskazanych w tabelach powyżej. Rzeczywista ilość posiłków będzie wynikać z liczby zgłoszonych uczestników.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia zakupu poszczególnych usług, przekraczając ilości określone w tabelach powyżej, na które będzie większe od szacowanego zapotrzebowanie, przy zachowaniu cen jednostkowych określonych przez Wykonawcę w ofercie oraz nie przekraczając wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
3. W przypadku zaistnienia konieczności zwiększenia zakresu zamówienia (ilości poszczególnych rodzajów posiłków), spowodowanym zwiększonym zapotrzebowaniem, Zamawiający skorzysta z prawa opcji w wysokości do 50% zamówienia podstawowego.
4. Zamówienia w ramach prawa opcji będą realizowane po wykonaniu zamówienia podstawowego, tj. wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia umownego przeznaczonej na realizację zamówienia podstawowego.
5. Zamówienia w ramach prawa opcji będą realizowane na takich samych warunkach, jak zamówienie podstawowe, w cenach zamówienia podstawowego.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu umowy w całości, tj. w ilościach podanych w formularzu rzeczowo-cenowym, jednak nie więcej niż 30 % wartości umowy. Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tego tytułu.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo przedłużenia terminu realizacji umowy w sytuacji, gdy wartość zrealizowanych usług na ostatni dzień 24 – miesiąca trwania umowy nie przekroczy 70 % wynagrodzenia należnego Wykonawcy
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo przedłużenia terminu realizacji umowy w przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego zakresu rzeczowo - finansowego, albo do wyczerpania kwoty umownej, w zależności co nastąpi wcześniej.
9. Usługi realizowane będą na podstawie pisemnych lub mailowych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
10. Zamawiający zgłosi Wykonawcy, każdorazowo, ilość uczestników najpóźniej 1 tydzień przed świadczeniem usługi.
11. Maksymalne wynagrodzenie umowne brutto obejmować będzie całkowitą należność jaką Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy za cały okres trwania umowy. Rzeczywiste wynagrodzenie brutto będzie zależało od ilości zgłoszonych przez Zamawiającego, w trakcie trwania umowy, uczestników.
12. Wykonawca zapewni oraz wliczy w cenę usługi: serwis cateringowy – transport, obsługę, zastawę stołową z porcelany, filiżanki, szklaneczki, sztućce, nakrycie oraz dekorację stołów pod bufet szwedzki.
13. Zamawiający zapewni miejsce świadczenia usługi oraz stoły do przygotowania stołu szwedzkiego.