

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych, od dnia podpisania umowy do 31.12.2024 r.
2. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków z menu zawartego w **załączniku nr 1 do OPZ** oraz sprzątanie w trakcie i po posiłku.
3. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań.
4. Zamawiający przekaże zlecenie wykonania usługi na min. 2 dni przed terminem jej realizacji, obejmujące: datę i godzinę, miejsce, liczbę uczestników, zakres usługi cateringowej.
5. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy i po jego zrealizowaniu.
6. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
7. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - przygotowania, dowozu, rozłożenia i podawania dań w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego w którym będzie odbywało się spotkanie. Zamawiający przewiduje w trakcie trwania umowy do 26 (+/- 4) spotkań w i poza siedzibą Starostwa Powiatowego w Kielcach, na terenie Powiatu Kieleckiego lub miasta Kielce w odległości do 60 km.
 - świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448),
 - przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
 - świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem bulionówek, talerzy małych i dużych, talerzy deserowych, sztućców metalowych (łyżeczki do ciasta, łyżeczki do kawy, widelce, łyżki stołowe, noże) oraz sztućców odpowiednich do podawania i nakładania dań (szczypce, łyżki wazowe, łyżki do nakładania sałatek), półmisek do pieczywa, ciast i sałatek, filiżanek, kieliszków do szampana, literatek, szklanek do soku, karafek, serwetek papierowych

i materiałowych, obrusów materiałowych oraz zabezpieczenia dań ciepłych w podgrzewaczach,

- zapewnienia sztućców i zastawy jednorazowej (kubki na zimne i gorące napoje, talerze, miseczki oraz sztućce) na życzenie Zamawiającego,
 - estetycznego podawania posiłków,
 - dostarczania i podawania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w ilości i terminie określonym w poszczególnych zleceniach,
 - zbierania brudnych naczyń w trakcie realizacji usługi,
 - posprzątania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu realizacji usługi,
 - zapewnienie obsługi w trakcie imprezy w ilości osób gwarantującej sprawną realizację usługi.
- 8.** Kalkulując ofertę Wykonawca winien uwzględnić koszty transportu i obsługi w przewidywanej liczbie spotkań oraz dodatkowe wymagania tj. podgrzewacze, specjalistyczne wyposażenie, sztućce metalowe, zastawę porcelanową, serwetki, dekorację stołu, obrusy materiałowe, naczynia, sztućce plastikowe oraz zastawę jednorazową.
- 9.** Zamawiający gwarantuje, że minimalna kwota jednostkowych zamówień realizowanych poza siedzibą Zamawiającego będzie wynosiła minimum 1000 zł brutto.
- 10.** Zamawiający informuje, że odległość jaką Wykonawca będzie musiał pokonać aby świadczyć usługę poza siedzibą Zamawiającego wynosi orientacyjnie do 60 km w jedną stronę.