

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie kompleksowych usług cateringowych w ramach spotkań organizowanych przez Centrum Nauki Kopernik, odbywających się w siedzibie zamawiającego przy ul. Wybrzeże Kościuszkowskie 20 w Warszawie, w terminie od dnia podpisania Umowy do dnia 31.12.2018 r. lub do wcześniejszego wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia.

Świadczenie kompleksowych usług cateringowych będzie odbywało się w siedzibie Zamawiającego: ul. Wybrzeże Kościuszkowskie 20. Liczba uczestników pojedynczego spotkania: minimum 5, a maksymalnie 300.

Planowana liczba spotkań/wydarzeń w okresie trwania umowy: ok. 26. Zamawiający przewiduje: 12 małych wydarzeń nieprzekraczających 50 osób, 6 średnich wydarzeń nieprzekraczających 100 osób oraz 8 dużych wydarzeń powyżej 200 osób. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości i rodzaju spotkań w trakcie realizacji umowy.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, w siedzibie Zamawiającego zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego wg Formularza *Zapotrzebowania na Obsługę cateringową spotkania*. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.

1. Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, dania będą przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki na bułce typu ciabatta, bagietka, kanapki dekoracyjne – tartinki będą podawane na świeżym pieczywie; przy podawaniu kanapek dekoracyjnych zabrania się używania pieczywa tostowego; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia.

UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, klopsy, zrazy itp.)

2. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.

3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r, poz. 149) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
4. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
5. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne zakresie personelu i warunków produkcji.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
7. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań.
UWAGA: posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztucców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową lub plastikową o czym poinformuje wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnego spotkania.
8. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
9. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemaarach. Dania zimne, desery oraz ciasta i ciastka powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, sałatki w ceramicznych lub szklanych miskach, sztucce powinny być stalowe - nierdzewne, do zimnych napojów i wody powinny być

zapewnione szklanki, ponadto winny być zapewnione papierowe, trójwarstwowe serwetki bez wzorów w jasnej kolorystyce, oraz obrusy wykonane z tkaniny elastycznej (typu stretch).

10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim.
11. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. lunchboxach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania. Dodatkowo Wykonawca będzie musiał dostarczyć jednorazową bambusową zastawę (łyżeczki, łyżki, widelce i noże).
12. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 45 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
13. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia. Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 75 °C - zupy oraz 63 °C drugie dania.
14. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia, jednak nie mniej niż 1 osoba obsługi na 30 uczestników spotkania.
15. Wykonawca zapewnia parawany zasłaniające zaplecze cateringowe.
16. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od zakończenia spotkania.
17. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
18. Wykonawca zapewnia usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
19. Wykonawca zapewnia stoły bufetowe pokryte białym lub czarnym materiałem typu stretch oraz stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
20. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
21. Wykonawca zapewnia dekorację florystyczną na stołach bufetowych i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału typu stretch

pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.

22. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
23. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba na 30 gości spotkania, ale nie mniej niż 1 osoba na każdym spotkaniu przy liczbie uczestników mniejszej lub równej 30) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny, oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
24. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
25. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
26. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
27. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne .
28. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
29. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
30. Zamawiający nie pokrywa kosztów transportu i noclegów osób wykonujących zamówienie.
31. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.