

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. 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 31.12.2020 r. lub do wcześniejszego wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia. Zamawiający przewiduje możliwość przedłużenia okresu obowiązywania umowy do momentu wykorzystania środków finansowych, jednak nie dłużej niż o 3 kolejne miesiące.

Świadczenie kompleksowych usług cateringowych będzie odbywało się w siedzibie Zamawiającego przy ul. Wybrzeże Kościuszkowskie 20, z zastrzeżeniem sytuacji opisanej w § 10 ust. 3 Wzoru Umowy. Liczba uczestników pojedynczego spotkania: minimum 5, a maksymalnie 350.

Planowana liczba spotkań/wydarzeń w okresie trwania umowy: ok. 27. Zamawiający przewiduje: 13 małych wydarzeń nieprzekraczających 50 osób, 8 średnich wydarzeń nieprzekraczających 100 osób, 4 duże wydarzenia powyżej 200 osób oraz 2 duże wydarzenia powyżej 300 osób. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości i rodzaju spotkań w trakcie realizacji umowy.

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

2. 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 gotówki, klopsy, zrazy itp.).

3. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
4. 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 2019, poz. 1052 ze zm.) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
5. 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.
6. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
8. 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 konkretnej imprezy.
9. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
10. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemailach. Dania zimne, desery oraz ciasta i ciastka powinny być podane na ceramicznych półmiskach

lub chromowanych tacach, sałatki w ceramicznych lub szklanych miskach oraz obrusy wykonane z tkaniny elastycznej (typu stretch).

11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim.
12. 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).
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. Wykonawca zapewnia parawany zasłaniające zaplecze cateringowe.
17. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od zakończenia spotkania.
18. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
19. Wykonawca zapewnia usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
20. 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.
21. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
22. 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.

23. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
24. 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.
25. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
26. 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.
27. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
28. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty.
29. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag, o których mowa w Załączniku nr 3 do Wzoru Umowy, dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
30. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
31. Zamawiający nie pokrywa kosztów transportu i noclegów osób wykonujących zamówienie.
32. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.