

Załącznik nr 8
do zapytania ofertowego - znak: Rf.271.5.2017

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Na wykonanie usługi cateringowej podczas jednodniowej konferencji pn. „Rozwój i integracja transportu publicznego na obszarze Metropolitalnym Warszawy na przykładzie projektu „Centrum Komunikacyjne w Legionowie”

I. Określenie przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zapewnieniu wyżywienia wraz z serwisem dla maksymalnie 70 osób łącznie podczas jednodniowej konferencji pod tytułem „Rozwój i integracja transportu publicznego na obszarze Metropolitalnym Warszawy na przykładzie projektu „Centrum Komunikacyjne w Legionowie”.
2. Termin realizacji usługi: Usługa realizowana będzie w dniu 15 marca 2017 roku w godz. 9.00 – 16.00. Sala na potrzeby organizacji cateringu dostępna będzie od godz. 8.00, 15 marca 2017 roku.
3. Miejsce realizacji usługi: Usługa realizowana będzie w Centrum Komunikacyjnym w Legionowie, ul. Tadeusza Kościuszki 8A, 05-120 Legionowo, II piętro. Usługa cateringowa realizowana będzie w miejscu zapewnionym przez Zamawiającego. Wykonawca nie ponosi kosztów związanych z wynajmem powierzchni.

II. Harmonogram:

1. Strony ustalają następujący harmonogram czynności w ramach niniejszej umowy:
 - a) obsługa cateringu całodziennego podczas jednodniowej konferencji,
 - b) zapewnienie cateringu - wyżywienia ciągłego dla 70 osób - serwowanego w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia,
 - c) zapewnienie cateringu - dań gorących dostępnych w przerwie obiadowej dla 70 osób - serwowanego w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia,
 - d) sprzątanie po cateringu w godz. 16.00 – 19.00.
2. Wykonawca musi zapewnić wszelkie naczynia i urządzenia, stoły wraz z nakryciem i inne sprzęty niezbędne do serwowania i spożywania dań, tj. w szczególności podgrzewacze, tace, patery, dzbanki, szklanki, talerze, filiżanki, spodeczki, sztucze i serwetki. Wykonawca zapewnia stoły bufetowe w liczbie wystarczającej na podanie wszystkich dań serwowanych w ramach cateringu – wyżywienia ciągłego oraz dań obiadowych/gorących oraz stoły koktajlowe w liczbie wystarczającej na spożywanie dań przez 70 osób w tym samym czasie.

3. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć propozycję menu zgodną z wymogami SIWZ (w szczególności Dział V Opis przykładowy posiłków). Przy propozycji menu Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia dań zarówno dla osób bez specyficznych wymagań żywieniowych, jak również w menu powinny znaleźć się dania wegetariańskie, wegańskie.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zamian do propozycji menu złożonej przez Wykonawcę na etapie składanej oferty. Zamawiający niezwłocznie po zawarciu umowy przekaże Wykonawcy drogą mailową ewentualne uwagi wraz z sugestią zmian, a Wykonawca ma obowiązek zaakceptować te uwagi i dokonać niezbędnych korekt oraz przesłać Zamawiającemu zmodyfikowane menu do akceptacji.
5. Zamawiający niezwłocznie po podpisaniu umowy zobowiązany jest do przekazania Wykonawcy drogą mailową szczegółowego harmonogramu konferencji uwzględniającego godziny planowanych przerw, w tym 1 przerwę przeznaczoną na obiad.
6. Wykonawca na podstawie harmonogramu konferencji oraz zaakceptowanego przez Zamawiającego menu przedstawi drogą mailową Zamawiającemu do akceptacji Szczegółowy Program organizacji cateringu uwzględniający w szczególności: menu każdej planowanej przerwy, w tym przerwy obiadowej, liczbę osób skierowanych do realizacji przedmiotu zamówienia, liczbę stołów bufetowych i koktajlowych, aranżację przestrzeni przeznaczonej na catering, aranżację stołów. Szczegółowy Program organizacji cateringu Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu najpóźniej do 10 marca 2017 roku.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zamian do propozycji Szczegółowego Programu organizacji cateringu. Zamawiający niezwłocznie przekaże drogą mailową uwagi wraz z sugestią zmian, a Wykonawca ma obowiązek zaakceptować uwagi i dokonać niezbędnych korekt i przesłać Zamawiającemu zmodyfikowany Program do akceptacji.
8. Wykonawca odpowiada za szkody dokonane podczas wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i obsługą cateringową konferencji. Dostawa przedmiotu zamówienia nastąpi transportem przystosowanym do przewożenia żywności (chłodnie) na koszt i ryzyko Wykonawcy.
9. Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, muszą charakteryzować się wysoką jakością zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Produkty przetworzone będą posiadały termin przydatności do spożycia w dniu realizacji cateringu.
10. Dostarczane towary muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Wszystkie oferowane produkty jak i opakowania, muszą spełniać wymogi Sanepidu i obowiązujące normy

jakości żywieniowej (opakowania muszą posiadać atesty i być przystosowane do przechowywania żywności). Wszystkie serwowane dania muszą być przygotowane w dniu ich wydawania oraz muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.

11. Produkty będą podlegały stałej ocenie/kontroli Zamawiającego. W przypadku gdy Zamawiający stwierdzi, że jakość potraw lub poszczególnych ich składników nie jest zgodna z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w SOPZ, Wykonawca jest zobowiązany do wymiany wadliwego asortymentu, tj. do dostarczenia nowego towaru w ciągu max 1h od momentu stwierdzenia i zgłoszenia zastrzeżeń Wykonawcy.

III. Charakterystyka wyżywienia:

1. Wyżywienie dziennego cateringu ciągłego dla 70 osób trwania wydarzenia podawanego w miejscu realizacji konferencji oraz dań gorących dla 70 osób podczas przerwy obiadowej (planowana dostępność dla uczestników konferencji w godzinach 13.00-14:00, z zastrzeżeniem działu II Harmonogram, pkt 5):

- podawane jako ciągły bufet szwedzki z wyborem potraw,
- uzupełniany w miarę potrzeb, dostępny przez cały czas trwania konferencji,
- spożywanie potraw na stojąco przy stolikach koktajlowych.

2. Wyżywienie przewidziane będzie wyłącznie dla uczestników konferencji. Wykonawca jest zobowiązany do weryfikowania osób korzystających z cateringu w sposób zapewniający, że korzystanie z wyżywienia będzie realizowane wyłącznie przez osoby do tego upoważnione.

IV. Wymagania:

1. Wykonawca musi dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. Wykonawca do realizacji przedmiotu zamówienia skieruje co najmniej jedną osobę zatrudnioną na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy.

2. Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi cateringu, tj. profesjonalnej obsługi kelnerskiej w ilości minimum 1 kelnera przebywającego w ciągu trwania konferencji przez cały czas oraz co najmniej 3 kelnerów podczas przerwy obiadowej. Kelnerzy muszą mieć odpowiedni jednolity ubiór oraz identyfikator/wizytówkę z imieniem lub/i pełnioną funkcją. Osoby mające bezpośredni kontakt z żywnością muszą mieć aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarnoepidemiologicznych. Kopie tych orzeczeń muszą znajdować się w miejscu wykonywania pracy. Orzeczenia muszą być przedstawione przed realizacją umowy oraz do wglądu na każdą prośbę Zamawiającego w czasie i miejscu realizacji usługi. W przypadku, gdy osoba nie będzie

miała aktualnego orzeczenia nie może pracować przy realizacji umowy, a Wykonawca ma zapewnić inną osobę w zamian w ciągu godziny od stwierdzenia faktu.

3. Wykonawca ma dbać o czystość i estetykę w obrębie wyżywienia. Posiłki muszą być podawane w formie bufetu szwedzkiego z wyborem potraw, jako bufet ciągły - uzupełniany w miarę potrzeb.

4. Wykonawca musi zapewnić wszelkie naczynia i urządzenia, stoły i inne sprzęty niezbędne do serwowania i spożywania dań, tj. w szczególności podgrzewacze, tace, patery, dzbanki, szklanki, talerze, filiżanki, spodeczki, sztucce i serwetki.

5. Zamawiający wymaga podawania potraw na zastawie stołowej dostosowanej do rodzaju potraw, napojów, oraz zapewnienia sprzętów gwarantujących podawanie posiłków z utrzymaniem wysokiego standardu.

6. Wykonawca musi zapewnić nowoczesne nakrycie stołów bufetowych oraz koktajlowych nakryte w nowoczesne formy (np. w elastyczne pokrowce):

7. Zamawiający nie dopuszcza używania różnego rodzaju/ o różnych wzorach nakryć tych samych naczyń i sztuców. Zamawiający nie dopuszcza naczyń, sztuców, jednorazowych do realizacji całej usługi wyżywienia konferencji.

8. Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, np. różnej wielkości wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różne rodzaje emblematów na sztuccach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach, itp.

9. Zamawiający nie dopuszcza szkła brantowanego (z umieszczonym logo firm produktów w nich podawanych).

10. Wszystkie dania muszą być podawane elegancko i estetycznie, np. papilotki przy deserach nie mogą być wymięte, poplamione, dekoracja potraw nie może być zwiędnięta, naczynia nie mogą być poplamione lub wyszczerbione, itp.

11. Stoły bufetowe muszą być nakryte czystymi, nowoczesnymi, jednolitymi i identycznymi pod względem rodzaju, wzoru i faktury tkaniny. Nakrycie stołów musi być czyste. W razie zabrudzenia, zalania nakrycia stołów (bufetowych lub cocktailowych) Wykonawca jest zobowiązany do ich niezwłocznej wymiany na czyste. Wymiana musi przebiegać w sposób niezakłócający korzystania z bufetu lub stolika cocktailowego.

12. Aranżacja stołów musi być spójna pod względem stylu i kolorystyki – do ustalenia z Zamawiającym. Zamawiający wymaga nowoczesnej, jednolitej aranżacji stołów.

13. Zamawiający wymaga zapewnienia tabliczek (w języku polskim) z nazwami dań. Wykonawca w ramach umowy jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia zgodnego z opisem, obsługi technicznej (tj. przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli), a następnie uprzątnięcia, odbioru i wywozu pozostałego jedzenia).
14. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia).
15. Kanapki, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych aby zapewniły uczestnikom sprawne częstowanie się potrawami.
16. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość i porządek w przestrzeniach gdzie wydawane będą posiłki podczas trwania konferencji oraz w trakcie przerwy obiadowej.
17. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, donoszenia dań oraz czystych naczyń.
18. Napoje i posiłki w ramach cateringu/wyżywienia ciągłego muszą być dostępne przez cały czas trwania konferencji i uzupełnianie w ramach potrzeb.
19. Wykonawca w ramach umowy jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia zgodnego z opisem, obsługi technicznej (tj. przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli), a następnie uprzątnięcia, odbioru i wywozu pozostałego jedzenia.
20. Wykonawca musi zapewnić poniższy sprzęt (naczynia przeznaczone do podania cateringu z wykluczeniem zastawy jednorazowego użytku):
 - do serwowania napojów: szklanki (typu np. long), filiżanki wraz ze spodkami, itp.,
 - półmiski, talerze przystawkowe, do dania głównego, bulionówki do zup, talerze deserowe,
 - serwetki papierowe co najmniej 3 warstwowe, w rozmiarach co najmniej 33x33 cm,
 - wykałaczki pakowane pojedynczo,
 - sztućce używane do konsumpcji i do serwowania dań,
 - etażery na ciasta, menaże, dzbanki do napojów, dzbanuszki do mleka, cukiernice, szczypce do cukru w kostkach, maselniczki, tace, itp. Sprzęty do podania cateringu,
 - sprzęt elektryczny podgrzewający dla dań gorących i napojów gorących.

Uwaga: W ramach realizacji zadania Zamawiający zapewnia co najmniej 20 stolików koktajlowych lub w większej ilości wystarczającej dla 70 osób oraz stoły na bufety szwedzkie w miejscu realizacji cateringu podczas trwania konferencji.

21. Wykonawca w ramach realizacji zadania musi zapewnić ilość jedzenia odpowiadającą liczbie uczestników, dbając o to, aby nie zabrakło żadnego rodzaju z asortymentu.

V. Opis przykładowy posiłków:

1. Menu cateringu - wyżywienia ciągłego dla 70 osób - serwowanego w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia musi zawierać co najmniej:

a) napoje i dodatki do napojów nielimitowane serwowane w przestrzeni cateringowej:

- kawa rozpuszczalna i/lub parzona,
- herbata ekspresowa – do wyboru spośród 6 rodzaju herbat w torebkach, pakowana w pojedyncze opakowania, wyeksponowana w kasetkach na herbatę,
- 100% soki owocowe- min. 2 smaki (podawane w dzbankach, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę),
- woda gazowana i niegazowana butelkowana (pojemność butelki po 0,5 l), w ilości co najmniej 4 szt. na osobę),
- mleko 3,2% do kawy (w mlecznikach),
- cytryna (pokrojona w plastry, estetycznie ułożone na spodeczkach z widelczykiem do nakładania),
- cukier serwowany w saszetkach – dwa rodzaje: biały i cukier trzcinowy nierafinowany oraz słodzik, wykałaczkami pakowane pojedynczo.

b) ciasta i desery serwowane w przestrzeni cateringowej:

- min. 2 rodzaje ciasta – min. 2 porcje każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji 90-100g),
- wypieki drobne (min. 2 szt. na osobę, gramatura porcji 90-100g),
- ciasta z musami lub/i kremami z owocami – min. 2 rodzaje (min. 1 szt. każdego rodzaju na osobę, gramatura porcji 90-100g),

c) przekąski zimne (tzw. „finger food”) serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej:

- mini kanapeczki konferencyjne/ bankietowe dekorowane (min. 3 szt. na osobę). Zamawiający nie dopuszcza produktów masłopodobnych, wyrobów seropodobnych.
- np. warzywa faszerowane (min. 1 szt. na osobę, w ilości najmniej 200 g na osobę),
- np. mini roladki - 2 rodzaje (min. 1 szt. każdego rodzaju na osobę, w ilości najmniej 200 g na osobę),

- sałaty mieszane z wyłączeniem kapusty pekińskiej z dodatkami, (min. 2 szt. na osobę, w ilości najmniej 200 g na osobę);

2. Menu cateringu - dań gorących dostępnych w przerwie obiadowej dla 70 osób - serwowanego w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia musi zawierać co najmniej:

a) dania obiadowe serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej:

- 2 zupy do wyboru uczestników (np. w tym 1 zupa krem w ilości najmniej 200g na osobę),
- 2 rodzaje mięs do wyboru uczestników (np. mięso zwierząt rzeźnych, drób),
- ryba (ryba morska),
- danie wegetariańskie,
- 2 rodzaje sałat mieszanych z wyłączeniem kapusty pekińskiej z dodatkami, (min. 2 szt. na osobę, w ilości najmniej 200g na osobę),
- warzywa gotowane na parze/z grilla (w ilości najmniej 200g na osobę),
- min. 2 rodzaje dodatków skrobiowych (np. ryż brązowy, ziemniaki z wody z koprem, kasza, w ilości najmniej 200g na osobę).

b) napoje serwowane w przestrzeni cateringowej:

- woda gazowana i niegazowana butelkowana (pojemność butelki po 0,5 l), w ilości co najmniej 2 szt. na osobę),
- 100% soki owocowe- min. 2 smaki (podawane w dzbankach, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę).