

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług cateringowych w ramach spotkania organizowanego przez Centrum Nauki Kopernik, odbywającego się w siedzibie zamawiającego przy ul. Wybrzeże Kościuszkowskie 20 w Warszawie w dniach 28-29.10.2024r.

1. Szczegóły spotkania:

- a) termin: 28 – 29 października 2024r. spotkanie pierwszego dnia dla min 160 osób max 250 osób w godzinach 07:00 – 23:00, drugiego dnia spotkanie dla min 160 osób max 250 osób w godzinach 07:00 – 20:00, minimalne zapotrzebowanie:
- **28-29.10.2024 (serwis kawowy i obiad).**
 - Min. 30 stołów bufetowych,
 - Min. 50 stolików koktajlowych,
 - przerwa kawowa bez ograniczeń w wyznaczonych godzinach z infrastrukturą adekwatną do ilości osób, która zawiera: herbata w torebkach (herbata czarna, herbata zielona, mięta i herbata owocowa), kawa ziarnista z ekspresu na kawę ziarnistą, cukier, cytryna, mleko, mleko bez laktozy, napój owsiany barista, ustawiona w trzech lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego,
 - woda niegazowana w butelkach szklanych o pojemności nie mniejszej niż 250 ml – 400 szt.,
 - woda gazowana w butelkach szklanych o pojemności nie mniejszej niż 250 ml – 550 szt.,
 - woda mineralna niegazowana z cytryną, rozlana do szklanek 500 ml na osobę – 400 porcji
 - kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”) na pieczywie jasnym, ciemnym oraz ziarnistym z minimum 5 składnikami określanymi przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, takimi jak: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, , wędzony

- łosos, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.;
- waga 1 kanapki co najmniej 50 g; 1 porcja - 1 kanapka - 350 porcji,
- galanteria cukiernicza – 1 porcja co najmniej 100 g na osobę 4 rodzaje kruchych ciasteczek (np. ciasteczka owsiane ze zbóż pełnoziarnistych z rodzynekami i płatkami owsianymi, ciasteczka kruche z orzechami, słomki ptysiowe, mini pączki ptysiowe z nadzieniem śmietanowym, mini jagodzianki, mini babeczki kruche, owocowe) – 600 porcji
 - ciastka z ciasta francuskiego porcja – po jednej sztuce z każdego rodzaju: croissanty z ciasta francuskiego z nadzieniem malinowym (sztuka: minimum 40 g), croissanty z ciasta francuskiego z nadzieniem czekoladowym (sztuka: minimum 40 g), croissanty z ciasta francuskiego bez nadzienia (sztuka: minimum 40 g) – 500 porcji,
 - świeże owoce – 1 porcja 5 rodzajów owoców o wadze co najmniej 200 g: 5 rodzajów do wyboru, m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, arbuzy, kiwi, jabłka, gruszki, banany, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej. Każdorazowo Zamawiający określi sposób podania owoców tzn. przygotowania ich w całości, czy jako owoców filetowanych – 500 porcji,
 - zupa 1 porcja co najmniej 250 ml, podawane dwa rodzaje każdego dnia zupy na dane spotkanie – 400 porcji,
 - danie mięsne 1 porcja – co najmniej 150 g dania danego rodzaju nie więcej niż cztery rodzaje dania nie mięsnego każdego dnia (np. ryby, danie wegetariańskie, itp.) podawane na spotkanie – 500 porcji,
 - dodatek skrobiowy 1 porcja – co najmniej 150 g jednego rodzaju dodatku nie więcej niż dwa rodzaje ciepłych dodatków skrobiowych każdego dnia na spotkanie, z takich jak: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze itp. – 400 porcji;
 - dodatek warzywny 1 porcja – co najmniej 150 g jednego rodzaju dodatku nie więcej niż dwa rodzaje dodatków warzywnych podawanych każdego dnia na spotkanie z takich jak: warzywa gotowane, warzywa grillowane, sałatki, surówki, sałaty – 400 porcji,
 - mix sałat z serem fetą i sosem jogurtowym, mix sałat z łososiem i sosem cytrynowym, mix sałat z figą i sosem musztardowo miodowym, porcja nie mniej niż 100 g na osobę – 500 porcji,

- zestaw soków (100%) dwa rodzaje na spotkanie: sok pomarańczowy, jabłkowy; porcja - jeden rodzaj soku, co najmniej 200 ml – 500 porcji,
- deser 1 porcja – 1 sztuka o wadze co najmniej 60 g – nie więcej niż trz/y rodzaje ciast na spotkanie każdego dnia – 800 porcji,
- **Kolacja dnia 28.10.2024r min 160 osób max 250 osób**
 - deski serów co najmniej 5 rodzajów serów wraz z dodatkami bakalie, orzechy porcja nie mniej niż 70 g na osobę – 250 porcji,
 - zimne przekąski 1 porcja – co najmniej 75 g przekąski danego rodzaju, 6 rodzajów – 500 porcji,
 - ciepłe przekąski 1 porcja – co najmniej 75 g przekąski danego rodzaju, 6 rodzajów – 500 porcji,
 - kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”) na pieczywie jasnym, ciemnym oraz ziarnistym z minimum 5 składnikami określonymi przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, takimi jak: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, , wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; waga 1 kanapki co najmniej 50 g – 400 porcji,
 - świeże pieczywo z masłem ziołowym, waga jednej porcji min 40 g – 100 porcji,
 - wino białe półwytrawne; porcja co najmniej 200 ml – 350 porcji,
 - wino czerwone półwytrawne; porcja co najmniej 200 ml – 150 porcji,
 - wino białe i czerwone bezalkoholowe; porcja – jeden rodzaj wina, co najmniej 200 ml – 150 porcji
 - piwo w butelkach o pojemności min 330 ml 1 butelka – 1 porcja – 300 porcji,
 - piwo bezalkoholowe w butelkach o pojemności min 330 ml 1 butelka – 1 porcja – 150 porcji

Zamawiający uzgodni szczegóły każdego spotkania w trybie roboczym przynajmniej na 5 dni przed spotkaniem.

Zamawiający potwierdzi Wykonawcy ilość uczestników na 5 dni przed planowanym spotkaniem.

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 gołąbki, 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 2010 r nr 136, poz. 914 z póź 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 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 sztuczków 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 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 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).
11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim.
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 zapewni 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.