

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów w Warszawie

I. Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiotem Zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas spotkań organizowanych w siedzibie UOKiK pl. Powstańców Warszawy 1.
2. W ramach spotkań, o których mowa w ust. 1, planowane są m.in. spotkania prasowe, szkolenia, warsztaty i konferencje związane z obszarem działania Zamawiającego oraz spotkania okolicznościowe.
3. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego według wzoru Zlecenia.

II. Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą:
 - 1) cechować się najwyższym poziomem świeżości, charakteryzować się wysoką jakością użytych składników oraz wysokimi walorami smakowymi, wyroby własnej produkcji;
 - 2) cechować się wysoką estetyką, w tym zapachem odpowiednim dla danego rodzaju posiłku, a w przypadku owoców i warzyw nie będą one niedojrzałe lub przejrzałe, nie będą miały obić ani pęknięć;
 - 3) podawane na czystych i nieuszkodzonych naczyniach, ułożone na zastawie tak, aby tworzyły estetyczną kompozycję (estetyka podania);
 - 4) produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia;
 - 5) w przypadku poczęstunku powitalnego i przerwy kawowej- przekąski powinny być serwowane w mini porcjach wygodnych do spożycia , bez konieczności używania talerzyków;
 - 6) zróżnicowanie produktów i smaków : zaproponowane przekąski (słone i słodkie), dania gorące, desery nie mogą się powtarzać (np. ciasta w ramach poczęstunku powitalnego nie mogą być jednocześnie deserem do lunchu);
 - 7) w przypadku lunchu dania powinny być serwowane w łatwo podzielonych, małych porcjach.
2. Wykonawca zrealizuje zamówienie uwzględniając:
 - 1) dostęp do sali/miejsca zamówienia – na 4 godziny przed rozpoczęciem spotkania lub w innym terminie uzgodnionym z Zamawiającym;
 - 2) pełną gotowość – na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania;
 - 3) sprząatanie – do 2 godzin po zakończeniu spotkania.
3. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną i kelnerską w zakresie ich przygotowania i podania.
4. Wykonawca po zakończeniu każdego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia, tzn. odbierze wszystkie naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe jedzenie, a także uprzątnie wszystkie nieczystości pozostałe po świadczeniu usługi (w szczególności wyczyści stoły konferencyjne oraz bufetowe będące własnością Zamawiającego).

5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za powstałe zabrudzenia, uszkodzenia i zniszczenia w miejscu świadczenia usługi w wyniku nieprawidłowego przygotowania usługi i obsługi spotkania.
6. Zamówienie obejmuje zapewnienie, wraz z obsługą kelnerską usług cateringowych dowolnie wybieranych przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie spośród usług opisanych w poniższej tabeli zawierającej szczegółowy opis usług cateringowych.
7. Zamówienie obejmuje zapewnienie dostawy kanapek, przekąsek wytrawnych i słodkich bez obsługi kelnerskiej spośród usług opisanych w poniższej tabeli zawierającej szczegółowy opis usług cateringowych.
8. Wykonawca zapewni obsługę techniczną przed rozpoczęciem spotkania w celu prawidłowego przygotowania spotkania, tj. ustawi stoły, zastawę, potrawy, elementy ozdobne (dekoracje), urządzenia do podawania potraw itp., oraz obsługę kelnerską na cały czas trwania każdego ze spotkań (co najmniej 1 kelner na każde 20 uczestników spotkania).

Szczegółowy opis usług cateringowych:

Lp.	Nazwa usługi cateringowej	Opis
1.	świeże owoce	świeże owoce 4 rodzaje do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, nektarynki, morele, truskawki, maliny, jabłka, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej. Każdorazowo Zamawiający określi sposób podania owoców tzn. przygotowania ich w całości, czy jako owoców filetowanych; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 300 g
2.	zupy	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z co najmniej 4 propozycji z uwzględnieniem menu wigilijnego w okresie świątecznym; 1 porcja: co najmniej 300 ml
3.	dania mięsne	danie mięsne podawane na spotkanie do wyboru (indyk, kaczka, kurczak, wołowina, wieprzowina) Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji przedstawionych Zamawiającemu na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja: co najmniej 150 g dania danego rodzaju (pokrojone w małe kawałki)
4.	dania rybne	danie rybne podawane na spotkanie do wyboru Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji przedstawionych Zamawiającemu na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja: co najmniej 150 g dania danego rodzaju (pokrojone w małe porcje)
5.	dania jarskie	danie jarskie podawane na spotkanie do wyboru Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji przedstawionych Zamawiającemu na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z uwzględnieniem menu wigilijnego w okresie świątecznym; (dania wegetariańskie, dania wegańskie) 1 porcja: co najmniej 150 g dania danego rodzaju (pokrojone w małe porcje)
6.	dodatek skrobiowy	dodatek skrobiowy podawany na spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z ciepłych dodatków skrobiowych, takich jak: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kasze;

		1 porcja: co najmniej 100 g jednego dodatku na osobę
7.	dodatek warzywny	co najmniej dwa rodzaje dodatków warzywnych podawanych na spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, z takich jak: warzywa gotowane, mix sałat ; 1 porcja: co najmniej 100 g jednego dodatku na osobę
8.	kanapki dekoracyjne bankietowe, tartinki	np. na pieczywie jasnym, ciemnym, ziarnistym lub na innym rodzaju bazy, z minimum 5 składnikami określonymi przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, takimi jak: masło, pasty, sery, szynka, salami, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże, owoce, itp.; rozmiar 1 kanapki nie mniej niż 6x5 cm, nie większa niż 9x6 cm; 1 kanapka forma (kształt) kanapki do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie tworzenia menu Tartinka minimum 5 rodzajów rozmiar 4x4 cm określonymi przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie takimi jak: masło, pasty, sery, szynka, salami, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże, owoce 1 porcja: 1 tartinka forma (kształt) tartinki do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie tworzenia menu
9.	przekąski kruche wytrawne	np. paluszki słone, z sezamem, krakersy, orzeszki itp. 1 porcja co najmniej 30 g na osobę
10.	przekąski zimne wytrawne	zimne przekąski np. babeczki z wytrawnymi nadzieniami, roladki, koreczki, wrapy, śledziki, musy, mini sałatki itp.; 1 porcja: 1 sztuka danego rodzaju zimnej przekąski
11.	deser Typ 1	ciasta: co najmniej trzy rodzaje ciast na spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu; 1 porcja: 1 sztuka o wadze co najmniej 50 g
	deser Typ 2	mini ciasteczka w papilotach: co najmniej cztery rodzaje drobnych ciasteczek w papilotach „na raz”, o średnicy do 3 cm, do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie tworzenia menu słodkie z dodatkami typu kajmak, czekolada, galaretki, dżemy, kremy, świeże owoce lub inne produkcji własnej
	deser Typ 3	desery podawane np. w pucharkach - musy, galaretki, kremy (w ilości co najmniej 100 g na osobę), do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie konstruowania menu
	deser Typ 4	deser na bazie jogurtu z dodatkiem świeżych owoców, musów owocowych, musli, nasion zbóż, do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie konstruowania menu; 1 porcja: co najmniej 100 g
12.	świeże warzywa	świeże warzywa np. seler naciowy, marchew, ogórek, papryka, pokrojone w podłużne paski z dipami do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie konstruowania menu co najmniej 300 g na 1 porcję
13.	sałatki	sałatki co najmniej 4 - ero składnikowe na bazie warzyw i sałat oraz mięs, ryb, serów, lub ryżu z dodatkami owoców, kiełków, pestek orzechów i nasion do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie konstruowania menu; 1 porcja: co najmniej 150 g na osobę

14.	cukierki konfekcjonowane	cukierki konfekcjonowane typu m.in.: mieszanka wedlowska; 1 porcja: 5 cukierków
-----	-----------------------------	--

III. Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów

1. Zapewnienie stołów koktajlowych w liczbie dopasowanej do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń wraz z odpowiednim nakryciem uzgadnianym z Zamawiającym przed wydarzeniem.
2. Zapewnienie stołów bufetowych oraz koktajlowych, nakrytych obrusami wraz ze skirtingami lub elastyczne pokrowce. Użyte nakrycia stołu muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.
3. W przypadku lunchu bufetowego z udziałem gości zagranicznych zapewnienie informacji o nazwie potrawy w języku polskim i angielskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki.
4. Zapewnienie świeżej dekoracji florystycznej na bufetach, barach, stolikach koktajlowych.
5. Posiłki takie jak tartinki, tartaletki, ciasta porcjowane np. mini serniki, mini torciki, mini szarlotki, babeczki z owocami podane w taki sposób by ich spożycie nie wymagało użycia sztućca („na jeden kęs”).
6. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi (ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne wyłącznie po uzyskaniu zgody Zamawiającego):
 - 1) Napoje gorące i zimne dostarczane będą przez Zamawiającego (dostarczenie ekspresów do kawy, warników do wrzątku, kawy, herbaty, wody mineralnej, soków owocowych). Naczynia dostarczane będą przez Wykonawcę (filiżanki, szklanki).
 - 2) do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych;
 - 3) ceramika z wyłączeniem takich materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie *ecru* lub biała z wyłączeniem wzorów, czy dekorów;
 - 4) szkło (szklanki, kieliszki, wazony): szkło sodowe lub kryształowe, wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów; wazony tylko proste formy, prostokątne, kwadratowe, okrągłe, z wyłączeniem innych form (np. używanie kielichów w formie wazonów);
 - 5) sztućce: stalowe; ze stali nierdzewnej nieuszkodzone;
 - 6) bębary: stabilne podczas pracy i użytkowania, czyste, lśniące, nieuszkodzone, nie noszące oznak długotrwałego użytku tzn. bez przetarć, obtarć czy innych oznak użycia sprzętu;
 - 7) tkaniny stołowe co do zasady w kolorze *ecru*, białym, czarnym, czerwonym;
 - 8) papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie trzywarstwowe;
 - 9) kawa i herbata, napoje zimne (woda, soki owocowe), warniki, ekspresy do kawy dostarczane będą przez Zamawiającego bez podania filiżanek, spodków pod filiżanki, cukiernic, dzbanuszków do mleka, szklanek do napojów zimnych (szkło i porcelana zostanie dostarczona przez Wykonawcę). Napoje gorące w zakresie obsługi kelnerskiej;
 - 10) kwiaty świeże: rodzaje i sekwencje układane w prosty sposób w uzgodnieniu z Zamawiającym;
 - 11) spotkanie wigilijne: dekoracja stołów-stroiki świąteczne na stołach szwedzkich oraz mała dekoracja na stoliki koktajlowe.

IV. Wytyczne w zakresie obsługi kelnerskiej

1. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książkę sanitarno-epidemiologiczną oraz przeszkolenie z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji ww. zaświadczeń przed każdorazową obsługą cateringową spotkania.
2. Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską przez cały czas trwania spotkania, posługującą się biegle językiem polskim, a na spotkaniach z udziałem gości zagranicznych co najmniej połowa z kelnerów powinna znać język angielski na poziomie umożliwiającym obsługę kelnerską .
3. Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami, w szczególności w zakresie:
 - 1) strojów męskich: biała koszula z długim rękawem, ciemne spodnie materiałowe, kamizelka, muszka i obuwie pełne;
 - 2) strojów kobiecych: biała koszula z długim rękawem, ciemna materiałowa spódnica lub ciemne materiałowe spodnie (w przypadku spódnicy cieliste rajstopy), pełne obuwie, włosy upięte, subtelny makijaż i stonowana biżuteria.
4. Wszyscy kelnerzy obsługujący dane spotkanie zobowiązani są do posiadania jednolitych strojów.
5. Na specjalne życzenie Zamawiającego, Wykonawca zapewni podczas spotkań z udziałem wysokich rangą gości, usługę podania kawy i herbaty dla gości zasiadających przy stołach przez obsługę kelnerską.
6. Wykonawca winien posiadać w całym okresie realizacji umowy wpis do rejestru zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność na podstawie ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 j.t.).