

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych podczas spotkań organizacyjnych w Państwowym Gospodarstwie Wodnym Wody Polskie odbywających się w:
 - a) Krajowym Zarządzie Gospodarki Wodnej (PGW WP KZGW),
 - b) Regionalnym Zarządzie Gospodarki Wodnej w Warszawie (PGW WP RZGW).
2. Usługa cateringowa świadczona jest na terenie całej Warszawy w szczególności w siedzibie PGW WP KZGW przy ul. Grzybowskiej 80/82 oraz w siedzibie PGW WP RZGW przy ul. Zarzecze 13 B, sporadycznie poza Warszawą w budynku znajdującym się w miejscowości Dębe koło Serocka (do 2 spotkań w okresie realizacji umowy).
3. Zamawiający przewiduje następujące ilości spotkań:
 - a) W PGW WP KZGW:
 - do około 180 spotkań w tym spotkanie wigilijne i wielkanocne w okresie obowiązywania umowy,
 - b) W PGW WP RZGW
 - do około 25 spotkań w tym, spotkanie wigilijne i wielkanocne w okresie obowiązywania umowy.
4. W spotkaniach w PGW WP KZGW uczestniczy od 10 do 100 osób za wyjątkiem spotkania wigilijnego i wielkanocnego, w których uczestniczy około 350 osób.
5. W spotkaniach w PGW WP RZGW Warszawa uczestniczy od 10 do 30 osób za wyjątkiem spotkania wigilijnego i wielkanocnego, w których uczestniczy do około 130 osób oraz spotkania półrocznego, w którym uczestniczy od około 100 osób.
6. Poza spotkaniami w PGW WP KZGW usługa cateringowa świadczona jest codziennie (od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych) w postaci 5 zestawów kanapkowych lub sałatek.
7. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) Przygotowywania posiłków:
 - Do przygotowania posiłków należy użyć produktów spełniających normy jakościowe dla produktów spożywczych, produkty żywnościowe winny być świeże, potrawy przyrządzane tego samego dnia, co świadczenie usługi, chyba, że spotkanie odbywa się w godzinach porannych i Zamawiający wyrazi zgodę na wcześniejsze przygotowanie potraw.
 - W przypadku produktów przetworzonych takich jak kawa, herbata, soki itp., winny one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż po 5 miesiącach od terminu realizacji danego zlecenia jednostkowego.
 - b) Dostarczanie zamówienia posiłków
 - Zamówione posiłki należy dostarczyć w terminie wskazanym przez Zamawiającego w miejsce, w którym będzie odbywało się dane spotkanie, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia.

- Samochody-chłodnie, przeznaczone do transportu żywności winny posiadać decyzję o dopuszczeniu pojazdu do przewozu artykułów spożywczych oraz kartę kontrolną pojazdu z dokumentacją dotyczącą temperatury i czystości wydaną przez właściwy terenowo dla siedziby Wykonawcy Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny.
 - Dostarczenie zamówienia winno nastąpić najpóźniej 40 minut przed rozpoczęciem danego spotkania
- c) Zapewnienie odpowiedniej obsługi:
- Wszystkie osoby uczestniczące w realizacji zamówienia, muszą posiadać książeczki badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy w kontakcie z żywnością i częstym kontaktem z ludnością.
 - Ilość osób obsługujących dane spotkanie, winna być zapewniona w takiej liczbie, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zbędnych opóźnień. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (min. 1 kelner na 30 osób)
 - Ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), stosowny do rangi danego spotkania, czysty, schludny i elegancki.
 - Przygotowania układu stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
- d) Zapewnienie odpowiedniej zastawy
- Wykonawca, po zgłoszeniu przez Zamawiającego, winien dostosować odpowiednią zastawę do rangi spotkania poprzez zapewnienie:
 - Zastawy stołowej niezbędnej do realizacji imprezy w liczbie adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu,
 - Poprzez zastawę stołową Zamawiający rozumie m.in.: zastawę stołową z materiału wysokiej jakości (takiego jak porcelana, porcelit, kryształ, szkło) bez napisów; użyta zastawa winna być czysta i nieuszkodzona. Sztucce winny być wykonane ze stali nierdzewnej. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztuczków jednorazowego użytku (jak np. zastawy z plastiku, tektury i ebonitu, sztuczków z plastiku i aluminium, chyba, że Zamawiający zaznaczy konieczność podania zastawy jednorazowej),
 - Sprzęt gastronomiczny, powinien być:
 - kompletny tj. nie posiadający żadnych oznak zadrapań, wyszczerbień, zniszczeń,
 - jednolity, tj.: w przypadku porcelany –ten sam kształt, wzór, kolor, zdobienia; pochodzący z jednego kompletu od jednego producenta; w przypadku szkła do napojów: jednolity wzór i rodzaj szkła, z którego zostały wykonane, pochodzących od jednego producenta,
 - w przypadku sztuczków: jeden producent, jednolity wzór, gatunek i zdobienia,
 - estetyczny, tj. gustowny, czysty, dobrany do rodzajów potraw i dań,
 - profesjonalny, tj. dostosowany do wymogów obowiązujących w gastronomii, posiadający niezbędne certyfikaty dopuszczające jego używanie w gastronomii.
 - Obrusy, serwetki, przywieszki wykorzystywane podczas realizacji usługi muszą być czyste/wyprane, wyprasowane, kompletne w kolorze białym, ecru lub innym do uzgodnienia z Zamawiającym.

- W uzasadnionych przypadkach Zamawiający na prawo zażądać od Wykonawcy wymiany wyżej wymienionego sprzętu gastronomicznego.

e) Wymagania dotyczące świadczenia usługi:

- Usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
- Wykonawca zapewni odpowiednią ilość stołów oraz stolików koktajlowych jeśli będzie potrzeba.
- Dowóz posiłków zostanie zapewniony we wskazane przez Zamawiającego miejsce.
- Zapewnione zostanie bieżące sprzątnięcie i uporządkowanie pomieszczenia w trakcie i po zakończeniu danego spotkania.
- Wykonawca zapewni porcjowanie posiłków w miejscu świadczenia usługi i poda je w porcjach na osobę lub w formie bufetu (konsumpcja na stojąco lub siedząco).
- Posiłki nie mogą być przygotowane z produktów typu, instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
- Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztucce oraz inne materiały będące własnością wykonawcy, wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi). Do obowiązków wykonawcy należy: odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu spotkania.
- Wykonawca zobowiązany jest do sprzątnięcia pomieszczenia i usunięcia śmieci bezpośrednio po zakończeniu spotkania i przywrócenia sali i zaplecza do stanu pierwotnego. Czas trwania spotkania zostanie określony przez Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych, dokładając przy tym należytej staranności wymaganej od profesjonalistów i zgodnie z zasadami prowadzenia działalności gospodarczej tego rodzaju, dbając jednocześnie o estetykę obsługi oraz serwowanego menu.
- Zamawiający każdorazowo będzie akceptował menu na wszystkie posiłki zaproponowane przez Wykonawcę przekazane najpóźniej na 2 dni przed spotkaniem Ponadto Wykonawca na prośbę Zamawiającego uwzględni sugestie związane z modyfikacją wybranego menu.
- Zamawiający wymaga żeby w przypadku organizacji spotkań dwudniowych lub dłuższych Wykonawca zapewnił każdego dnia inne menu.

8. Wymagania dotyczące przygotowania zestawów:

a) Na menu przerwy kawowej składa się :

- kawy z ekspresu ciśnieniowego z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy w dzbanuszkach, w przypadku spotkań powyżej 30 osób Wykonawca musi zapewnić minimalnie 2 ekspresy ciśnieniowe.
- herbaty 4 rodzaje (w tym czarna, owocowa, zielona, miętowa) oraz świeża cytryna w plastrach.
- sypki cukier biały w cukiernicach.
- świeże owoce sezonowe, (Zamawiający sugeruje owoce sezonowe/lokalne), filetowane, min. 3 rodzaje, np. pomarańcza, winogrono, ananas, śliwka, (1 os. min. 200 g),

- 100% soki owocowe 3 rodzaje (1 os. / min. 500ml) w dzbankach szklanych,
- b) obiad (w formie bufetu) składający się z:
- zupa 2 rodzaje w tym jeśli zamówiona jedna zupa wegetariańska/ wegańska,
 - dania głównego na ciepło 2 rodzaje, w tym jedno jarskie (w przypadku użycia makaronów Zamawiający preferuje makarony pełnoziarniste),
 - sałatki lub/ i surówki 2 rodzaje,
 - 2 rodzaje dodatków typu kasza pęczak, jaglana, gryczana, ryż pełnoziarnisty, warzywa gotowane, ziemniaki zapiekane.
- c) Sałatki:
- Sałatka ze świeżych warzyw, z dodatkiem mięsa, sera lub ryby (1 os/ min. 250-280 g).
- d) Kanapki:
- mix 3 rodzajów kanapek na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym z pastami, masłem, sałatą/ kiełkami, serami, łososiem, itp.) kanapki powinny składać się z minimum 4 składników w tym co najmniej 1 rodzaj bezmięśny.
- e) Ciasta:
- ciasta 2 rodzaje (z wyłączeniem ciast drożdżowych) min. 2 kawałki na osobę.
9. Usługi świadczone będą w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku oraz sporadycznie w weekendy (około 2 razy w ciągu trwania Umowy) . O terminie i zakresie usługi Zamawiający powiadomi Wykonawcę nie później niż 3 dni robocze przed dniem wykonania usługi.
10. W ofercie należy uwzględnić stoły i stoliki koktajlowe w ilości odpowiadającej organizacji spotkania oraz po zakończeniu spotkania doprowadzenia miejsca świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia świadczenia.
11. Usługa cateringowa świadczona jest na terenie całej Warszawy w szczególności w siedzibie Zamawiającego przy ul. Grzybowskiej 80/82 oraz przy ul. Zarzecze 13B, sporadycznie poza Warszawą w miejscowości Dębe koło Serocka.
12. W przypadku zmiany siedziby PGW WP KZGW w okresie realizacji umowy świadczenie usług cateringowych będzie odbywać się w nowej siedzibie znajdującej się na terenie Warszawy. O zmianie siedziby Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie 7 dni kalendarzowych w celu umożliwienia Wykonawcy bezkolizyjnego świadczenia usług.
13. Warunki płatności:
Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie 21 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.