

Załącznik nr 1b do SWZ
(po zawarciu umowy załącznik nr 1 b do umowy)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CZĘŚĆ 2

**Usługi cateringowe na potrzeby Państwowego Gospodarstwa Wodnego
Wody Polskie – Regionalnego Zarządu Gospodarki Wodnej w Warszawie**

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę we wskazanym przez Zamawiającego czasie usług cateringowych w szczególności na spotkaniach, naradach lub konferencjach na potrzeby Regionalnego Zarządu Gospodarki Wodnej, z siedzibą w Warszawie przy ul. Zarzecz 13B (dalej RZGW).
2. Miejscami świadczenia usług cateringowych będzie w szczególności siedziba RZGW, a także inne lokalizacje w granicach administracyjnych m.st. Warszawy wskazane przez Zamawiającego w Zleceniu.
3. W ramach świadczenia usług cateringowych, o których mowa w ust 1 Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania, dostarczania i podawania produktów spożywczych lub posiłków w ramach serwisów cateringowych:
 - 1) Kawowy,
 - 2) Serwis wariant I (w formie bufetu),
 - 3) Serwis wariant II (w formie bufetu)
 - 4) Serwis wariant III (w formie bufetu)
 - 5) Kanapki,
 - 6) Ciastka.
 - 7) Spotkanie okolicznościowezgodnie z zamówieniami zgłaszanymi na bieżąco przez Zamawiającego.
4. Po wykonaniu każdej usługi serwisu cateringowego wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego – nie później niż w ciągu 1 godziny, uprzątnięcia miejsca realizacji usługi i pozostawieni go w stanie zastanym.

II. SPOSÓB REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca będzie świadczył usługi cateringowe, we wskazanym czasie i do wskazanych przez Zamawiającego lokalizacji w granicach administracyjnych m.st. Warszawy lub we wskazanych pomieszczeniach mieszczących się w siedzibie Zamawiającego.

2. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi cateringowe w dni robocze, w godzinach od 8:00 do 20:00.
3. Zamówienie na usługę będą składane Wykonawcy w formie elektronicznej za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail Wykonawcy, wskazany w § 10 ust. 3 umowy, na Wzorze Zamówienia stanowiącym **załącznik nr 3** do Umowy.
4. Rezygnacje ze świadczenia usługi będą składane Wykonawcy w formie elektronicznej za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail Wykonawcy, wskazany w § 10 ust. 3 Umowy. Nieotrzymanie prawidłowo wysłanej wiadomości e-mail obciąża Wykonawcę.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian do Zamówienia na usługę cateringową dotyczących w szczególności liczby osób uczestniczących w spotkaniu, naradzie lub konferencji lub terminie spotkania a Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia zmiany. Zamawiający zgłosi taką zmianę na adres e-mail Wykonawcy, wskazany w § 10 ust. 3 umowy, niezwłocznie po wystąpieniu potrzeby zmiany, jednak nie później niż w terminach dotyczących rezygnacji ze złożonego Zamówienia określonych w §1 ust. 3 umowy.
6. Wykonawca jest zobowiązany potwierdzić przyjęcie Zamówienia niezwłocznie po jego otrzymaniu na adresy mailowe wskazane w § 10 ust. 2. W przypadku braku potwierdzenia przyjęcia Zamówienia przez Wykonawcę, w terminie 60 minut od jego wysłania, Zamówienie uważa się za przyjęte bez zastrzeżeń. Nieotrzymanie prawidłowo wysłanej wiadomości e-mail obciąża Wykonawcę.

III. DANE INFORMACYJNE

1. Zamawiający przewiduje realizację ok. 80 spotkań, konferencji, narad itp. w okresie obowiązywania umowy.
2. Ilości wskazane w ust. 1 mają charakter szacunkowy i nie są wiążące dla zamawiającego. Posłużą one do wyliczenia ceny za realizację zamówienia w zakresie szacowanym przez zamawiającego. W przypadku, jeżeli zawarta w najkorzystniejszej ofercie cena za realizację zamówienia obliczona zgodnie z cenami oferowanymi przez wykonawcę oraz szacowanymi przez zamawiającego ilościami przewyższy kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia podstawowego postępowanie zostanie unieważnione na podstawie art. 255 pkt 3 ustawy.
3. Szacowane ilości poszczególnych serwisów i obsługi kelnerskiej (w czasie obowiązywania umowy):

Serwisy	Szacowane ilości w trakcie trwania umowy
Kawowy	10
Serwis wariant I	10
Serwis wariant II	10
Serwis wariant III	10
Kanapki	10

Ciastka	10
Spotkanie okolicznościowe	6
Obsługa kelnerska	100 roboczogodzin

- a) W ofercie należy uwzględnić dostarczenie stołów i stolików koktajlowych/barowych w ilości odpowiadającej ilości osób biorących udział w spotkaniu oraz po zakończeniu spotkania, doprowadzenia miejsca świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia świadczenia usługi.

IV. WARUNKI REALIZACJI

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

a) Przygotowywania posiłków:

- Do przygotowania posiłków należy użyć produktów spełniających normy jakościowe dla produktów spożywczych,
- Dostarczane w ramach usługi cateringowej posiłki, produkty spożywcze oraz owoce i warzywa muszą być bezwzględnie świeże i w przypadku posiłków, przyrządzane w dniu dostawy, wysokiej jakości zarówno co do smaku, wartości odżywczej, jak i estetyki. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (schładzacz, termosy, podgrzewacze) – temperatury posiłków muszą wynosić w momencie wydawania (serwowania):
 - dla napojów i dań zimnych (np.: wody, soki, sałatki, surówki, sosy) - od + 5°C do + 10°C,
 - dla napojów gorących (np.: kawa, herbata) - nie mniej niż + 70°C,
 - dla zup - nie mniej niż + 70°C,
 - dla posiłków gorących - nie mniej niż + 65°C.
- W przypadku określenia wagi produktów wymagających obróbki termicznej – dotyczy ona wagi tych produktów po obróbce termicznej.
- Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania w przygotowywanych w ramach Umowy posiłkach półproduktów wysoko przetworzonych oraz polepszaczy smaku typu glutaminian sodu, jajka w proszku, masa jajeczna, śmietana roślinna, itp.
- 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.
- Każdorazowo Wykonawca:
 - 1) jest zobowiązany do zapewnienia odpowiednich warunków transportu produktów spożywczych oraz posiłków pomiędzy miejscem ich przygotowywania a miejscem wydawania (serwowania) poprzez zastosowanie odpowiednich urządzeń gwarantujących zachowanie właściwej temperatury i zabezpieczających przed

wpływem czynników zewnętrznych. Napoje gorące będą serwowane gotowe w jednakowych, eleganckich, odpowiednio opisanych termosach lub zaparzaczkach do kawy lub herbaty w ilości proporcjonalnej do liczby gości; bądź do samodzielnego przygotowania – wyłącznie z gorącą wodą w termosach lub w wernikach do napojów – zgodnie z każdorazowym zapotrzebowaniem Zamawiającego. Termosy muszą być używane wyłącznie do jednego rodzaju napoju gorącego. Urządzenia, w których będą serwowane wskazane przez Zamawiającego napoje będą posiadały funkcje stałego podtrzymywania odpowiedniej temperatury podczas całego spotkania;

- 2) będzie świadczył usługi cateringowe z wykorzystaniem jednolitej zastawy stołowej ceramicznej lub porcelanowej i szklanej, w kolorze białym lub écru, wraz z jednolitymi sztuczkami metalowymi, szklankami, składanymi i wielowarstwowymi serwetkami w odpowiedniej liczbie dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników oraz zapewni zapas dwóch kompletów sztuczków oraz naczyń do kawy, herbaty, wody i soków na każde spotkanie, naradę lub konferencję. Zamawiający wyklucza możliwość stosowania naczyń i sztuczków jednorazowych;
- 3) zapewni ustawienie, nakrycie i dekorację stołów oraz pomieszczenia, w szczególności obrusy, serwetniki, naczynia, oraz inne dekoracje, dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników stosownie do charakteru realizowanej usługi cateringowej;
- 4) jest zobowiązany do niezwłocznego – nie później jednak niż w terminie określonym w pkt I ppkt 4, przywrócenia pomieszczeń, w których świadczył usługi cateringowe, do stanu sprzed rozpoczęcia ich wykonywania, w dniu, w którym spotkanie, narada lub konferencja zakończyła. Do obowiązków Wykonawcy należy również odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.

b) Dostarczanie zamówienia posiłków

- Zamówione posiłki należy dostarczyć w terminie i do miejsca wskazanych przez Zamawiającego, 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 oraz gotowość do jego wykonania winno nastąpić najpóźniej 30 minut przed godziną wskazaną przez zamawiającego.

c) Zapewnienie odpowiedniej obsługi (w przypadku zgłoszenie takiej potrzeby przez Zamawiającego):

- Wszystkie osoby uczestniczące w realizacji zamówienia, muszą posiadać książeczkę badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy w kontakcie z żywnością i częstym kontaktem z ludnością.
- Wykonawca, do realizowanej usługi cateringowej zobowiązuje się zapewnić obsługę kelnerską spełniającą następujące wymagania:

- a) strój wszystkich obsługujących kelnerów/kelnerek musi być jednolity: kelnerzy powinni wyróżniać się nienagannym wyglądem - zalecane są spodnie długie garniturowe oraz kamizelka z tego samego materiału co spodnie w tym samym kolorze, kolor stroju ciemny (czarny, grafitowy, granatowy), biała koszula, mucha, półbuty ciemne; w przypadku kelnerek wymagany jest ubiór jak dla kelnerów (spodnie, kamizelka, koszula), a także dopuszcza się spódnice (sukienki) do kolan lub dłuższe w kolorze ciemnym (czarne, grafitowe, granatowe) oraz rajstopy lub pończochy i pantofle ciemne z zakrytymi palcami. W przypadku biżuterii dopuszczalne są dyskretne kolczyki w uszach, obrączki, ewentualnie skromne pierścionki oraz zegarki na pasku, dla panów zaś klasyczne zegarki;
- zamawiający w razie potrzeby wraz z dowolnym serwisem będzie zamawiał obsługę kelnerską (rozliczaną w roboczogodzinach).
- W przypadku, gdy produkty spożywcze oraz posiłki mają być serwowane w sposób ciągły – obsługa kelnerska musi być dostępna dla uczestników przez cały czas trwania wydarzenia.
- Przygotowania układu i nakrycia stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.

d) Zapewnienie odpowiedniej zastawy

Wykonawca, po zgłoszeniu przez Zamawiającego, winien dostosować odpowiednią do rangi spotkania zastawę 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. Sztućce winny być wykonane ze stali nierdzewnej. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku (jak np. zastawy z plastiku, tektury i ebonitu, sztućców z plastiku i aluminium, chyba, że Zamawiający zaznaczy konieczność podania zastawy jednorazowej),
- Rezerwowej ilości nakryć w ilości 10 kompletów zestawów.

e) Sprzęt gastronomiczny, powinien być:

- w dobrym stanie 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 sztućców: 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, écru lub innym do uzgodnienia z Zamawiającym.
- w uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo zażądać od Wykonawcy wymiany wyżej wymienionego sprzętu gastronomicznego.

f) 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 sprzątanie i niezwłoczne uporządkowanie pomieszczenia w trakcie i po zakończeniu danego spotkania.
- Wykonawca zapewni porcjowanie posiłków w miejscu świadczenia usługi i podaje 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 sztućce 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 – nie później jednak niż w terminie określonym w pkt I ppkt 4. 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. Menu musi zostać przekazane zamawiającemu w terminie nie dłuższym niż 2 godziny od złożenia zamówienia, 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.

SZCZEGÓŁOWY OPIS SERWISÓW CATERINGOWYCH

1. Kawowy

- a) 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.
- b) herbaty 4 rodzaje (w tym czarna, owocowa, zielona, miętowa) oraz świeża cytryna w plastrach.
- c) woda gazowana i niegazowana w dzbankach ze świeżą miętą.
- d) cukier trzcinowy oraz biały w cukiernicach/saszetkach.
- e) świeże owoce sezonowe krajowe lub zagraniczne, filetowane 3 rodzaje (pomarańcza, winogrono, ananas, śliwka itp., (1 os. min. 200 g),
- f) 100% soki owocowe 3 rodzaje (1 os. / min. 500ml) w dzbankach szklanych,

2. Serwis wariant I (w formie bufetu)

- a) zupa 2 rodzaje, w tym jedna zupa wegetariańska/wegańska, w przypadku zgłoszenia (350 ml/osobę)
- b) dania głównego na ciepło 2 rodzaje, w tym jedno jarskie, w przypadku użycia makaronów Zamawiający wymaga makarony pełnoziarniste, (150-170 g/osobę)
- c) sałatki lub/ i surówki 2 rodzaje, warzywa na ciepło (100 g/osobę)
- d) 2 rodzaje dodatków typu kasza jaglana, gryczana, ryż pełnoziarnisty, warzywa gotowane, ziemniaki zapiekane, (200 g/osobę)

3. Serwis wariant II (w formie bufetu)

Połączenie serwisów: kawowy, ciasto, serwis wariant I (dla każdego uczestnika musi zostać uwzględniony każdy z wymienionych serwisów)

4. Serwis wariant III (w formie bufetu)

Połączenie serwisów: kawowy, kanapki, ciasto, serwis wariant I (dla każdego uczestnika musi zostać uwzględniony każdy z wymienionych serwisów)

5. Kanapki:

- mix 5 rodzaje kanapek na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym z pastami, masłem, sałatą/ kielkami, serami, łososiem, itp.) kanapki powinny składać się z minimum 4 składników w tym co najmniej 1 rodzaj bezmięśny, po 5 szt. kanapki na osobę (60g/szt.)

6. Ciasta:

- ciasta 3 rodzaje (z wyłączeniem ciast drożdżowych) min. 3 kawałki na osobę. (100g/ osobę)

7. Spotkania okolicznościowe:

Połączenie serwisów: kawowy, kanapki, ciasto, obiadowy wariant I, obsługa kelnerska, (dla każdego uczestnika musi zostać uwzględniony każdy z wymienionych serwisów).