

## Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usługi cateringowej podczas spotkań organizacyjnych w PGW WP.
2. 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-chłdnie, 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. Zamawiający wskaże minimalną ilość osób niezbędną do obsługi każdego spotkania w zleceniu.
    - 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. Sztućce 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, uszczerbień, 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 sprzątanie i 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 sztucze 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.

3. Usługi świadczone będą w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku oraz w weekendy. O terminie i zakresie usługi Zamawiający powiadomi Wykonawcę nie później niż 3 dni robocze przed dniem wykonania usługi.

*Michał Wzręś*

4. 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.
5. Usługa cateringowa świadczona jest na terenie całej Warszawy w szczególności w siedzibie Zamawiającego przy ul. Grzybowskiej 80/82 oraz przy ul. Zarzecze 13B.
6. 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.

Dyrektor  
Departamentu Organizacyjnego

  
Marcin Białek

2020-01-03

  
Marek

