

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Zamawiającego.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, w siedzibie Zamawiającego, tj. ul. Nowowiejska 15/19 w Warszawie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Przedstawiciela Zamawiającego, przesyłanym drogą elektroniczną, na dzień wcześniej przed organizowanym spotkaniem, konferencją.

Przewidywana łączna liczba osób (gości) wynosić będzie maksymalnie 8 osób, spotkania odbywać się będą w dni robocze między godziną 7:30 a 18:00.

Przewidywana liczba spotkań: jedno spotkanie w miesiącu, świadczenie usługi przez okres 12 miesięcy od dnia podpisania umowy. Kanapki bankietowe będą zamawiane co miesiąc, natomiast deser nie częściej, niż dwa razy w roku.

Zamawiający przewiduje możliwość realizacji przez Wykonawcę przedmiotu zamówienia w trybie pilnym, tj. max. do 2 godzin od przekazania zlecenia.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na wykonaniu oraz dostarczeniu do siedziby Zamawiającego kanapek bankietowych, na pieczywie jasnym – bagietce, ciemnym lub wieloziarnistym z minimum 5 składnikami określonymi przez Przedstawiciela Zamawiającego na etapie konstruowania zamówienia na dane spotkanie, takimi jak: masło o zawartości tłuszczu nie niższej niż 73,5 %, pasty, sery (twarde, półtwarde, niebieskie sery pleśniowe, miękkie, świeże), hummus, oliwki czarne lub zielone, kapary, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce itp.

Na przykład:

- 20 szt. kanapek bankietowych – na bagietce z masłem, łososiem wędzonym, sałatą i gałązką koperku;
- 20 szt. kanapek bankietowych – na bagietce z serkiem śmietankowym typu Philadelphia lub równoważnym, plasterkiem wędliny i połówką pomidorka koktajlowego i oliwką;
- 20 szt. kanapek bankietowych – na kromce pieczywa ciemnego, z masłem, serem pleśniowym i plasterkiem ogórka zielonego;
- 20 szt. kanapek bankietowych – na kromce pieczywa ciemnego, z plasterkiem pepperoni, plasterkiem sera żółtego i kiełkami.

Kanapki bankietowe muszą być świeże, wykonane w sposób staranny, apetyczne, udekorowane. Zamawiający poniżej przedstawia poglądowe zdjęcie kanapki bankietowej.

1 porcja – 1 kanapka co najmniej 100 g.

Zamawiający zastrzega, że przez okres trwania umowy tj. 12 miesięcy maksymalnie może zamówić 960 kanapek. Jednorazowe zamówienie złożone przed Przedstawiciela Zamawiającego maksymalnie wynosić będzie 80 kanapek.

Poglądowe zdjęcie:



Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji, w zależności od potrzeb. Prawo opcji wynosić będzie 96 szt kanapek bankietowych. Zamawiający może z prawa opcji nie skorzystać, skorzystać w części lub skorzystać z całości. Zamówienie realizowane w ramach opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego. Nie skorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie rodzi po stronie Wykonawcy żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego. Zamówienie objęte prawem opcji Wykonawca będzie zobowiązany wykonać po uprzednim otrzymaniu zawiadomienia od Zamawiającego, że zamierza z prawa opcji skorzystać. Ilość 96 szt. kanapek bankietowych są wielkościami maksymalnymi określonymi w ramach prawa opcji. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilości i asortymentu w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania umowy w zakresie prawa opcji, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej wartości przedmiotu zamówienia w zakresie prawa opcji.

2. Zamawiający zastrzega, że oprócz kanapek może zamówić deser, tj. ciasto – co najmniej trzy rodzaje ciast na dane spotkanie do wyboru przez Przedstawiciela Zamawiającego na etapie składania zamówienia, np. mini sernik, mini szarlotka lub inne propozycje.

1 porcja – 1 sztuka co najmniej 150 g.

Zamawiający zastrzega, że przez okres trwania umowy tj. 12 miesięcy maksymalnie może zamówić 32 porcji deserów. Jednorazowe zamówienie złożone przed Przedstawiciela Zamawiającego maksymalnie wynosić będzie 16 porcji.

Poglądowe zdjęcie:



3. Obowiązki Wykonawcy:

- Wykonawca zapewni, by dostarczony za każdym razem przedmiot zamówienia był bezwzględnie świeży, charakteryzował się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania; produkty spożywcze będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia;
- Wykonawca zapewni dostawę posiłków na własny koszt;

- Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia na tacach wielokrotnego użytku, które po skończonych spotkaniach zostaną oddane Wykonawcy;
- dostarczony przedmiot zamówienia musi zostać odpowiednio zapakowany, by nie uległ zniszczeniu podczas transportu do siedziby Zamawiającego;
- Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę, na podstawie umowy o pracę co najmniej jednej osoby uczestniczącej w realizacji zamówienia, wykonującej bezpośrednio czynności przygotowywania kanapek, ciast w ramach podpisanej umowy, przez cały okres jej trwania;
- Wykonawca zagwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące przedmiot zamówienia posiadać będą aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książkę sanitarno-epidemiologiczną oraz będą przeszkolone z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy;