

„Szczegółowy Opis przedmiotu zamówienia”

„Świadczenie usług cateringowych w siedzibie Muzeum II Wojny Światowej w Gdańsku (pl. Bartoszewskiego 1)”.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby wystaw/małych konferencji/szkoleń itp. organizowanych przez Muzeum II Wojny Światowej w Gdańsku na rok 2024.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, na podstawie zleceń Zamawiającego, w terminach wskazanych przez Zamawiającego, w siedzibie Muzeum II Wojny Światowej w Gdańsku przy pl. Władysława Bartoszewskiego 1 w Gdańsku. Wykonawca będzie realizował usługę cateringową zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo (z odpowiednim wyprzedzeniem) zapotrzebowaniem Zamawiającego.

Zamówienie obejmuje:

- **przygotowanie, dostarczenie, wydanie posiłków we wskazanym przez Zamawiającego miejscu**, zgodnie z wybranym i zamówionym zestawem, na podstawie oferty cenowej Wykonawcy, a następnie wywiezienie odpadów i nieczystości związanych z wykonaniem usługi cateringowej.

W ciągu jednego dnia może się odbywać równolegle kilka spotkań, co może wiązać się z realizacją dwóch lub kilku cateringów. W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca ma obowiązek konsultacji z wyznaczonym każdorazowo pracownikiem Zamawiającego.

Zamawiający nie przewiduje możliwości korzystania z zaplecza kuchennego i kuchni. Wykonawca powinien zapewnić transport ciepłych posiłków do siedziby Muzeum II Wojny Światowej w Gdańsku pod adresem pl. Bartoszewskiego 1 do wskazanego pomieszczenia, wyposażonego w włączniki do prądu, oświetlenie, windę. Pomieszczenie w części przeznaczonej na usługi cateringowe obejmuje powierzchnię 1.000 metrów kwadratowych.

Do zapewnienia zachowania wartości odżywczych, smakowych i właściwej temperatury posiłków niezbędne jest zapewnienie bemałów, podgrzewaczy, termosów itp. dla każdego z organizowanych przedsięwzięć (przedsięwzięcia mogą nakładać się w czasie).

Planowana forma cateringu – w formie bufetowej (szwedzki stół) zamawiane według zestawów zgodnych z ofertą złożoną przez Wykonawcę. **Na zamówienie składają się następujące zestawy posiłków w szacunkowej ilości (na rok 2024):**

- 1) Zestaw śniadaniowy –około 732 zestawów**
- 2) Zestaw obiadowy- około 1532 zestawów**
- 3) Zestaw przerwa kawowa I -około 1200 zestawów**
- 4) Zestaw przerwa kawowa II- około 1200 zestawów**
- 5) Zestaw przerwa kawowa całodzienna – 705 zestawów**
- 6) Zestaw kolacja- około 675 zestawów**

Minimalna wartość usług wyniesie nie mniej niż 80 % szacunkowej ilości zestawów.

Usługodawca powinien zapewnić w ramach poszczególnych zestawów posiłków następujące menu lub równoważne:

Zestaw śniadaniowy: •zestaw serów (30g), •zestaw wędlin (30g), •zestaw ciepłych dań typu: jajecznica (z dwóch jaj), parówki(2 szt./os), naleśniki (2 szt./os), •warzywa sezonowe(100 g), •pieczywo 3 rodzaje, •masło (15g), •kawa czarna, mleko, •herbata z cytryną;

Zestaw obiadowy: 2 zupy do wyboru (300ml/os) •2 dania mięsne, 1 danie rybne, 1 danie jarskie do wyboru (200g/os) • 2 rodzaje pierogów do wyboru (5szt/os) • 2 rodzaje surówek do wyboru (100g/os) • dodatki typu ziemniaki, frytki, pieczywo itp. (150g/os) • kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os) • ciasta „domowe” (400g/os) • owoce całe i filetowane (150g/os);

Zestaw przerwa kawowa I: kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os), ciasta „domowe” (200g/os), pieczywo różne rodzaje, 3 rodzaje zimnych przekąsek do wyboru z: kanapki typu kajzerka, bułka wrocławska (2szt/os), salátky (250g/os), tartinki (4szt/os), koreczki (10szt/os), deska serów (50g/os), deska wędlin (50g/os).

Zestaw przerwa kawowa II: kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os), ciasta „domowe” (400g/os)

Zestaw przerwa kawowa całodzienna: kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os), ciasta „domowe” (200g/os), pieczywo różne rodzaje, 3 rodzaje zimnych przekąsek do wyboru z: kanapki typu kajzerka, bułka wrocławska (2szt/os), salátky (250g/os), tartinki (4szt/os), koreczki (10szt/os), deska serów (50g/os), deska wędlin (50g/os).

Zestaw kolacja: składający się z ciepłych zestawów mięsnych i wegetariańskich, 3 rodzaje zimnych przekąsek do wyboru z: kanapki typu kajzerka, bułka wrocławska (2szt/os), salátky (250g/os), tartinki (4szt/os), koreczki (10szt/os), deska serów (50g/os), deska wędlin (50g/os), kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os) • ciasta „domowe” (400g/os) • owoce całe i filetowane (150g/os);

W przypadku podawania kawy i herbaty podczas spotkań wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodnie, z żądaniem Zamawiającego, ekspresów ciśnieniowych, werników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania.

Wykonawca dostarczy soki owocowe w 1,5l dzbankach w ilości adekwatnej do ilości osób na spotkaniu.

Wykonawca zapewni stoły koktajlowe oraz stoły pod bufety w ilości dopasowanej do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi Wykonawcę w zapotrzebowaniu.

W przypadku wydarzeń z udziałem delegacji zagranicznych Wykonawca zapewni informacje o nazwie potrawy w języku polskim i angielskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki, o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę w zapotrzebowaniu.

Wykonawca powinien zapewnić, niezbędną ilość sztućców (nóż, widelec, łyżkę, łyżeczkę, talerze (głębokie i płaskie), kubki, filiżanki, lampki do wina, serwetki) w ilości odpowiedniej do liczby uczestników spotkania. Wykonawca zapewni świadczenie usługi cateringowej na zastawie ceramicznej lub porcelanowej z użyciem sztućców platerowanych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych, chyba że Zamawiający zleci inaczej. Tkaniny stołowe powinny być w kolorze ecru lub białym, układane w sposób prosty, naciągnięte na stoły w kolorze czarnym lub innym uzgodnionym z Zamawiającym.

Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia i przygotowania przedmiotu zamówienia, zgodnie ze zleceniem, we wskazane przez Zamawiającego miejsce (na terenie Gdańska, siedziba Muzeum II Wojny Światowej w Gdańsku, pl. Bartoszewskiego 1), co najmniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.

Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych m.in. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448). jak również świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanych, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności. Wykonawca zobowiązuje się do transportu sprzętu i innych artykułów w pojemnikach wielokrotnego użytku.

Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu zamówienia, w szczególności do podania potraw oraz zapewnienia obsługi kelnerskiej, zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego.

Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską, posiadają aktualne badania lekarskie m.in. sanitarno-epidemiologiczne i szkolenia bhp. Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską każdorazowo przez cały czas trwania spotkania, a na spotkaniach z udziałem gości zagranicznych, co najmniej połowa z kelnerów powinna znać język angielski na poziomie umożliwiającym swobodną komunikację z gośćmi w zakresie wykonywanych obowiązków kelnerskich. Obsługa kelnerska powinna być ubrana w jednolite stroje.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia koszy na śmieci w przestrzeni cateringowej oraz zagospodarowania odpadów powstałych w wyniku realizacji umowy, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

Zamawiający wymaga, by usługa została zrealizowana profesjonalnie i na wysokim poziomie, a serwowane jedzenie było dostosowane do formuły wydarzenia i przygotowane z produktów wysokiej jakości. Wykonawca ma obowiązek doprowadzenia miejsca świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (odbiór naczyń, sztućców i odpadków w ciągu 30 min od zakończenia spotkania).