

Warszawa, dnia 16.07.2019 r.

SPECYFIKACJA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Wykonanie usług cateringowych dla Hotelu Belwederski w Warszawie należącego do
AMW Hotele Sp. z o.o.”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- Usługa będzie realizowana od poniedziałku do niedzieli w zakresie:
 - świadczenie śniadań w formie szwedzkiego stołu na rzecz gości Hotelu Belwederskim, codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach 6:30 – 10:00, w soboty i niedziele w godzinach 7:00 – 10:30,
 - okazjonalne świadczenie posiłków na rzecz gości konferencyjnych/grupowych (obiady i kolacje) na podstawie zaakceptowanych przez Strony (Wykonawca – Zamawiający) zamówień, w terminie i w godzinach ustalonych przez Strony, zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego,
 - okazjonalne świadczenie przerw kawowych na rzecz gości konferencyjnych na podstawie zaakceptowanych przez strony (Wykonawca – Zamawiający) zamówień, w terminie i w godzinach ustalonych przez Strony, zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
- Usługa będzie obejmowała przygotowanie, dostarczenie i podanie następujących posiłków:
 - Śniadanie,
 - obiad,
 - kolacja,
 - przerwa kawowa.
- Usługa będzie realizowana w grupach wskazanych przez Zamawiającego zgodnie z obłożeniem Hotelu.
- Usługa realizowana będzie w oparciu o harmonogram każdorazowo przedstawiony Wykonawcy na 2 dni przed terminem dostawy posiłków. Harmonogram będzie zawierał liczbę osób, posiłki jakie będą zamawiane oraz terminy dostaw i wydawania posiłków. Wyjątek stanowić będą śniadania, których szacunkowa ilość będzie podawana do godziny 21:00 dnia poprzedzającego ich wydanie.
- Zamówienia będą realizowane zgodnie z poniższym menu Zamawiającego :

A. ŚNIADANIA.

Gramatura na 1 osobę : 0,05 dkg/100ml/sztuka każdego asortymentu w zależności od jego objętości.

1. bufet zimny:

- a/ wędliny – drobiowa, wieprzowa, salami, pasztety, tradycyjne wędliny z Lubelszczyzny,
- b/ sery – żółty, wędzony, pleśniowy, twarogowy, topiony, wiejski, twarożek ze szczypiorkiem,
- c/ ryby – wędzone, w oliwie, w zalewie octowej – koreczki itp.,
- d/ owoce – sezonowe (min. 2 rodzaje),
- e/ warzywa świeże – pomidory, ogórki, rzodkiewka, papryka-sezonowe warzywa.

2. dania zimne przetworzone:

- a/ sałatki – jarzynowa, z kurczaka, grecka, z brokułami, z tuńczyka, itp.
- b/ jajka w majonezie lub sosie tatarskim,
- c/ galaretki – wieprzowa, z kurczaka (tzw. tymbaliki),
- d/ warzywa konserwowe – papryka, ogórki, mieszanki warzywne, grzyby,

3. dania gorące (min. 3 dania na śniadanie):

- a/ jajecznica na maśle lub z dodatkami do wyboru.

- b/ kielbasa zapiekana z cebulką,
- c/ parówki z wody,
- d/ jajko sadzone na bekonie,
- e/ frankfurterki zapiekane z cebulką,
- f/ tosty francuskie,
- g/ boczek podsmażany,
- h/ ratatouille warzywne,
- i/ pieczarki panierowane,

4. dodatki śniadaniowe:

- a/ miód,
- b/ dżem (min. 2 rodzaje),
- c/ płatki kukurydziane, czekoladowe, miodowe itp.
- d/ musli owocowe,
- e/ masło w kostkach,
- f/ musztarda,
- g/ keczup,
- h/ majonez
- i/ sól i pieprz, cukier i cytryna
- j/ kakao

5. pieczywo i ciasta:

- a/ chleb pszenny, razowy, żytni i wieloziarnisty,
- b/ bułki pszenne i razowe,
- c/ pieczywo bezglutynowe,
- d/ ciasta własnego wypieku (min. 2 rodzaje),
- e/ ciastka deserowe,
- f/ croissanty,
- g/ pieczywo tostowe,
- h/ małe drożdżówki,

6. napoje zimne:

- a/ soki owocowe (min. 2 smaki),
- b/ woda mineralna niegazowana i gazowana,
- c/ jogurt owocowy (min. 2 smaki),
- d/ koktajle mleczne,

7. napoje gorące:

- a/ kawa (rozpuszczalna),
- b/ kawa z ekspresu,
- c/ herbata (wielosmakowa),
- d/ mleko,
- e/ mleko bez laktozy.

Pozostałe posiłki będą realizowane wg następujących zestawień :

B. ZESTAWY OBIADOWE.

Gramatura 1 standardowego zestawu obiadowego : zupa 250 ml, mięso/ryba 150g, skrobia 150g, dodatki 120g, napoje zimne i gorące 500ml.

- I. Danie I : krem z brokuł z grzankami. Danie II : udko pieczone z kurczaka, puree z ziemniaków, mix warzyw gotowanych, napoje zimne i gorące.

- II. Danie I : krem z pomidorów z grzankami. Danie II : roladki ze schabu w sosie, kluski kładzione (półfrancuskie), bukiet surówek (2 rodzaje), napoje zimne i gorące.
- III. Danie I : barszcz czerwony z uszkami. Danie II : de volaille, ziemniaki gotowane, sałata winegret, napoje zimne i gorące.
- IV. Danie I : żur. Danie II : filet z ryby, ziemniaki gotowane, bukiet surówek (2 rodzaje), napoje zimne i gorące.
- V. Danie I : rosół z makaronem. Danie II : karczek w sosie, kasza, kapusta zasmażana, napoje zimne i gorące.

C. ZESTAWY OBIADOWE WEGETARIAŃSKIE.

Gramatura 1 standardowego zestawu obiadowego wegetariańskiego : zupa 250 ml, ryba/składnik wegetariański 150g, skrobia 150g, dodatki 120g, napoje zimne i gorące 500ml.

- I. Danie I : krem z białych warzyw na wywarze warzywnym z grzankami. Danie II : mix pierogów bez mięsnych, bukiet surówek (2 rodzaje), napoje zimne i gorące.
- II. Danie I : krem z brokuł z grzankami na wywarze warzywnym. Danie II : ser camembert zapiekany z sosem żurawinowym, sałata winegret. Napoje zimne i gorące.
- III. Danie I : krem z pomidorów z grzankami na wywarze warzywnym. Danie II : makaron z warzywami w sosie śmietanowym, bukiet surówek (2 rodzaje), napoje zimne i gorące.
- IV. Danie I : krem z cebuli z serem na wywarze warzywnym. Danie II : zapiekanka ziemniaczana z warzywami w sosie, bukiet surówek (2 rodzaje), napoje zimne i gorące.
- V. Danie I : krem z warzyw. Danie II : ryż curry, gulasz z ciecierzycy z warzywami, bukiet surówek (2 rodzaje), napoje zimne i gorące.

D. ZESTAWY KOLACYJNE SERWOWANE W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO.

Gramatura na 1 osobę : danie ciepłe 250 ml/200 g, zimne zakąski 250 g, napoje zimne i gorące 500 ml.

- I. Ciepły posiłek : zupa mięsna/naleśniki wegetariańskie. Zimne zakąski : mięso pieczone, deska wędlin i serów, pasztet domowy, pomidor, ogórek, 2 rodzaje sałatek (w tym jedna mięsna), pieczywo, masło. Napoje zimne i gorące.
- II. Ciepły posiłek : spaghetti mięsne/wegetariańskie. Zimne zakąski : deska wędlin i serów, jajko faszerowane, mięso pieczone, pickle (2 rodzaje), 2 rodzaje sałatek (w tym jedna mięsna), pieczywo, masło. Napoje zimne i gorące.
- III. Ciepły posiłek : pierogi (w tym propozycja wegetariańska). Zimne zakąski : deska wędlin i serów, śledź w oleju/śmietanie, mięso pieczone, papryka kolorowa, 2 rodzaje sałatek (w tym jedna mięsna), pieczywo, masło. Napoje zimne i gorące.

UWAGA!

W punkcie B,C,D przez napoje zimne i gorące Zamawiający rozumie : sok 100% (dwa smaki), woda mineralna niegazowana, kawa z ekspresu, herbata (do wyboru : czarna, zielona, owocowa). Zimne napoje podawane w dzbankach w ilości 300ml/os. Napoje gorące w ilości 200ml/os.

E. DESERY.

Gramatura 1 deseru 170g.

- I. Lody z owocami.
- II. Waniliowa panna cotta z sosem malinowym.
- III. Ciasta (2 rodzaje).

F. PRZERWA KAWOWA.

- I. kawa z ekspresu,
- II. herbata,
- III. napoje,
- IV. ciasto (na osobę : 2 rodzaje po jednej porcji o gramaturze 150g).

UWAGA!

W przypadku zamówień innych niż wskazane w Specyfikacji, Zamawiający każdorazowo, w takiej sytuacji wystąpi z prośbą o kalkulację i na tej podstawie dokona zamówienia, które Wykonawca wykona.

Postanowienia ogólne:

1. Usługi gastronomiczne mają być świadczone na wysokim poziomie, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności w jakości odpowiadającej kategorii restauracji hotelu ***.
2. Usługi gastronomiczne mają być świadczone, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania, przygotowania artykułów spożywczych oraz transportu.
3. Usługi gastronomiczne mają być estetycznie podane w naczyniach szklanych, które zapewni Wykonawca.
4. Zamawiający będzie informował Wykonawcę o ilości śniadań najpóźniej do godziny 21:00 na dzień przed ich świadczeniem oraz posiłków dla gości konferencyjnych/grupowych na 48h przed ich świadczeniem.
5. Wykonawca zapewni możliwość dokupienia w tym samym dniu rano śniadań w ilości min 10% zamówionych w dniu poprzednim do 21:00.
6. W celu świadczenia usług cateringowych Zamawiający zobowiązuje się udostępnić niezbędną do serwowania na rzecz gości śniadań i posiłków powierzchnię, dostęp do ciepłej i zimnej wody, zasilania elektrycznego, jak również zobowiązuje się umożliwić przedstawicielom Wykonawcy wjazd na teren hotelu w celu wykonania przedmiotu zamówienia.
7. Pomieszczenie będzie wykorzystywane do prowadzenia działalności tylko na rzecz Hotelu Belwederski.
8. Usługi gastronomiczne będą wykonywane przez Wykonawcę za pomocą jego własnego personelu. Zamawiający, zastrzega sobie prawo zażądania w każdym czasie zmiany pracowników Wykonawcy w przypadku niewłaściwego wykonywania przez nich obowiązków. Wykonawca, zobowiązany jest w terminie 3 dni roboczych zastąpić wskazanych pracowników, a w przypadku rażącego naruszenia przez nich dyscypliny pracy od następnego dnia roboczego po takim zdarzeniu.
9. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dwóch kelnerów w przypadku gdy będzie wydawanych powyżej 50 śniadań. Przy obsłudze gości konferencyjnych, w zakresie przerw kawowych Wykonawca zapewni jednego kelnera, w zakresie posiłków powyżej 40 osób dwóch kelnerów.
10. Wykonawca usługi, ponosi pełną odpowiedzialność za wyposażenie personelu w strój, niezbędny do wykonywania usług objętych przedmiotem postępowania. Wykonawca musi przedstawić Zamawiającemu do zaopiniowania strój, w którym pracownicy Wykonawcy będą wykonywać zlecone usługi na rzecz Zamawiającego. Strój powinien być zawsze czysty i schludny oraz maksymalnie zbliżony do standardów obowiązujących w hotelu.

11. Wykonawca zobowiązuje się, że wszystkie osoby przy pomocy, których wykonywany będzie przedmiot postępowania będą zatrudnione zgodnie z obowiązującym prawem oraz, że posiadają aktualne szkolenia z zakresu BHP, badania lekarskie, aktualne książeczki Sanepid oraz wszelkie uprawnienia do wykonywania pracy na danym stanowisku.
12. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania prac, będących przedmiotem niniejszego postępowania z należytą starannością i dokładnością.
13. Oceny prawidłowości wykonania prac, objętych niniejszym postępowaniem dokonuje Zamawiający.
14. Rozliczenie za zrealizowaną usługę następować będzie cztery razy w miesiącu tzn. na koniec każdego tygodnia, w którym wykonana została usługa.

TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Umowa będzie realizowana począwszy od 1 października 2019 r. do 30 września 2020 r. Zarówno Zamawiającemu, jak również Wykonawcy przysługuje prawo do rozwiązania współpracy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia od momentu złożenia pisemnego oświadczenia o zakończeniu współpracy.

Wykaz załączników:

- Załącznik nr 1 – Formularz oferty.
- Załącznik nr 2 – Wykaz zrealizowanych usług.
- Załącznik nr 3 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia.
- Załącznik nr 4 – Projekt umowy.
- Załącznik nr 5 – potwierdzenie odbycia wizji lokalnej.

Podpis Kierownika Komórki Organizacyjnej Spółki:

Dyrektor
Biura Organizacyjnego


Joanna Gomułka