

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Sukcesywne świadczenie usługi cateringowej dla Miejskiego Ogrodu Zoologicznego w Łodzi Sp. z o.o. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług cateringowych w ramach eventów organizowanych przez Miejskim Ogródzie Zoologicznym w Łodzi Sp. z o.o., w terminie 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy lub do wyczerpania kwoty umowy w zależności co nastąpi wcześniej.

Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczania, rozłożenia i podawania posiłków z wykorzystaniem przez Wykonawcę własnych urządzeń, sprzętu, naczyń, produktów w czasie spotkań organizowanych przez Miejski Ogród Zoologiczny w Łodzi Sp. z o.o. i usuwaniu naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych po zakończeniu spotkań.

Wykonawca świadczyć będzie usługi w formie i standardzie odpowiednim do rangi spotkania i jego uczestników i w następujących wariantach:

Lp.	Usługa	Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy
1.	Przerwa kawowa	250
2.	Nocowanie	1400
3.	Wieczór VIP	450

1. Przerwa kawowa:

Usługa świadczona w Centrum Konferencyjnym Zamawiającego, w ramach usługi Wykonawca przygotuje i dostarczy zamówienie. Serwis na stołach z czarnymi obrusami dostarczonymi we własnym zakresie przez Wykonawcę. Przewidywane 8 godzin serwisu.

przykładowe świadczenia: kawa z ekspresu – jeden ekspres na max. 50 osób, herbata – do wyboru min.3 rodzaje, w prezenterze drewnianym, cytryna w plasterkach, cukier porcjowany, mleko krowie, mleko krowie bez laktozy, mleko roślinne, napoje zimne bez limitu – soki jabłkowe i pomarańczowe, woda z cytryną, ciasta – sezonowe, pisakowe, min. 100 gr. na porcję, owoce – sezonowe min. 150 gr. na porcję.

Przerwa kawowa serwowana na zastawie porcelanowej lub jednorazowej.

2. Nocowanie:

Usługa świadczona w strefie oceanicznej oraz na wyspach sundajskich (pawilon wystawienniczy Orientarium).

W ramach usługi Wykonawca przygotowuje i dostarczy zamówienie. Serwis na stołach z czarnymi obrusami dostarczonymi we własnym zakresie.

pierwszy dzień od godziny 21.00 do 22.00 - montaż strefy serwisu,

od godziny 22.00 do 23.30 – serwis

przykładowe świadczenia: świeżo parzona kawa, serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), herbata – do wyboru min.3 rodzaje, w prezenterze drewnianym, cytryna w plasterkach, cukier porcjowany, mleko krowie, mleko krowie bez laktozy, mleko roślinne (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), słodki poczęstunek (ciasta – sezonowe, pisakowe, min. 150 gr. na porcję.

kolejnego dnia od godziny 7.00 – 7.30 – dostarczenie śniadania

od godziny 7.30 – 8.30 – serwis śniadania

przykładowe świadczenia:

lunch boxy w wersji wegetariańskiej i mięsnej, do samodzielnego przygotowania – bułka przekrojona na pół / 2 kromki chleba ok. 40 gr na porcję, masło 10 gr. na porcję, ser żółty ok. 20g lub wędlina typu szynka konserwowa / gotowana ok 20 g lub 2 plasterki, twarożek 100 gr. na porcję, 2 plasterki ogórka, dwa plasterki pomidora, dżem truskawkowy 25 gr na porcję, świeżo parzona kawa, serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), herbata – do wyboru min.3 rodzaje, w prezenterze drewnianym, cytryna w plasterkach, cukier porcjowany, mleko krowie, mleko krowie bez laktozy, mleko roślinne (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), owoc sezonowy do 70 gr na porcję, jogurt naturalny / smakowy 150 gr. na porcję.

Serwis na jednorazowej zastawie. W ramach wydarzenia Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć we własnym zakresie stoły pokryte czarnymi obrusami. Ciepłe i zimne napoje oraz pozostałe posiłki serwowane na stołach. Po wydarzeniu Wykonawca odbiera i utylizuje we własnym zakresie odpadki po posiłkach, sprzęta miejsce serwisu.

3. Wieczór Vip:

Usługa świadczona w strefie oceanicznej (pawilon wystawienniczy Orientarium).

W ramach usługi Wykonawca przygotowuje i dostarczy zamówienie. Serwis posiłków na stołach z czarnymi obrusami dostarczonymi we własnym zakresie.

od godziny 19.00 do 19.30 - montaż strefy serwisu,

od godziny 19.30 do 23.00 – serwis posiłków.

W ramach wydarzenia Wykonawca:

- dostarczy przygotowane posiłki,

- rozłoży stoły z czarnymi obrusami,
- serwis posiłków w postaci zimnych przekąsek (Finger food: przykładowe świadczenia: monoporcje (słodko – słone) – po 5 sztuk słonych i po 2 sztuki słodkie, min 60 gr. na porcję z każdego rodzaju, kawa, herbata, wino 50 ml. na porcję (kawa z ekspresu – jeden ekspres na max. 50 osób, herbata – do wyboru min. 3 rodzaje, w prezenterze drewnianym, cytryna w plasterkach, cukier porcjowany, mleko krowie, mleko krowie bez laktozy, mleko roślinne, wino czerwone półwytrawne, napoje zimne bez limitu – soki jabłkowe i pomarańczowe, woda z cytryną.).

Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie:

1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Zamawiający każdorazowo o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 3 dni robocze przed planowanym terminem wykonania usługi.
3. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o uczestnikach spotkania, którzy posiadają alergie pokarmowe. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania dla wskazanego uczestnika potrawę nie zawierających wskazanych przez Zamawiającego alergenów.
4. Zamawiający w trakcie realizacji umowy, zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju zleceń (np. spotkania tematyczne: Nocowanie i Wieczór VIP) dostosowując menu do charakteru organizowanej imprezy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia podczas realizacji Wieczorów VIP jednej tematycznej przystawki (np.: walentynki - czerwone ciasteczka w kształcie serduszek, Dzień Pizzy – po jednym trójkącie na każdą osobę itp.). Zamawiający przewiduje realizować max. 5 tematycznych wydrzeń w ramach Wieczorów VIP.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia oraz podmiany asortymentowej względem pozycji.
7. Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizacji kilku eventów w różnych formach równocześnie, Wykonawca musi dysponować odpowiednią ilością personelu, zdolnego do zapewnienia świadczenia usługi.
8. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
9. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki podawane na świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną.

10. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.

11. Wykonawca ponosi 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 2022 poz. 2132), oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.

12. 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.

13. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.

14. Zużyta zastawa jednorazowa i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.

15. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemailach.

16. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. Lunchboxach. Dodatkowo Wykonawca będzie musiał dostarczyć jednorazową biodegradowalną zastawę (łyżeczki, łyżki, widelce i noże, talerzyki, miseczki, kubki, szklane kieliszki oraz patery do serwowania posiłków).

17. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi w sposób uzgodniony z Zamawiającym.

Zamawiający wskaże miejsca postoju dla pojazdów dostawczych i godziny rozładunku. Z uwagi na specyfikę miejsca, wjazd na teren zoo tylko po godzinach zamknięcia ogrodu.

18. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia.

19. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń, i innego wyposażenia oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.

20. Wykonawca będzie mógł zaproponować inne dania niż wynikające z propozycji menu Zamawiającego.

21. Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego zaproponowanego przez siebie menu.
23. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację odpadów, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
24. Wykonawca zapewnia kosze na odpady, a następnie usunięcie i wywóz na swój koszt.
25. Wykonawca zapewnia na przerwę kawową stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
26. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
27. Wykonawca zapewnia dekorację florystyczną oraz tematyczną na stołach i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.
28. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
29. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (minimum 1 kelner na 20 osób) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
30. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne.
31. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
32. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne.
33. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
34. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej i stanowią minimalne wymagania Zamawiającego.

35. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.