

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

Kompleksowa obsługa w zakresie wyżywienia podczas uroczystej kolacji dla uczestników Europejskiej Konferencji na temat jakości w statystyce publicznej (Q2018).

Zapewnienie miejsca wraz z obsługą oraz wyżywieniem na uroczystą kolację dla maksymalnie 600 osób w dniu 28 czerwca 2018 r.

Europejska Konferencja na temat jakości w statystyce publicznej (Q2018) odbywać się będzie w dniach 26-29 czerwca 2018 r. w Centrum Kongresowym ICE Kraków, przy ul. Marii Konopnickiej 17.

Uroczysta kolacja zostanie zorganizowana poza miejscem odbywania się konferencji, w miejscu spełniającym następujące wymagania. Wykonawca wskaże 3 propozycje miejsca na uroczystą kolację:

- restauracja będzie się znajdować w odległości nie większej niż 1,5 km od Rynku Głównego¹ i z łatwym dojazdem komunikacją miejską z Dworca Głównego w Krakowie, tj. z możliwością dojazdu bez przesiadek co najmniej 1 linią tramwajową. Każda z zaproponowanych restauracji będzie dysponować salą mogącą pomieścić minimum 600 osób, zapewniającą miejsca siedzące dla wszystkich uczestników uroczystej kolacji oraz pozwalającą na ustawienie okrągłych stołów 8-10 osobowych;
- restauracja musi być klimatyzowana lub dobrze wentylowana,
- do dyspozycji gości powinny być toalety i szatnia,
- restauracja musi posiadać ogródek ze stolikami koktajlowymi umożliwiającą swobodne spotkania i rozmowy,
- wystrój restauracji będzie odpowiedni do charakteru spotkania, stoły nakryte obrusami, na każdym stole kompozycja florystyczna oraz krzesła z pokrowcami w kolorze pasującym do nakrycia stołu,
- nie dopuszcza się organizacji uroczystej kolacji w zajazdach, oberżach, domach weselnych,
- Zamawiający zastrzega, aby uroczysta kolacja odbywała się w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników konferencji,
- wykonawca zapewni obiekt oraz ogródek przy obiekcie do wyłącznej dyspozycji Zamawiającego na czas trwania kolacji.

Zamawiający zastrzega, że akceptacja przedstawionych propozycji restauracji będzie odbywać się na następujących warunkach:

- a) Wykonawca przekaże Zamawiającemu propozycję miejsca organizacji uroczystej kolacji 15 dni od podpisania umowy;
- b) w terminie 2 dni roboczych od złożenia propozycji, Zamawiający ustosunkuje się do niej oraz wniesie ewentualne uwagi, sprawdzi zgodność ze specyfikacją wykazaną w OPZ i powiadomi Wykonawcę czy przekazaną propozycję przyjmuje, czy też uzależnia jej przyjęcie od wprowadzenia zmian;
- c) Wykonawca dokona zmian, o których mowa w pkt. b), w terminie nie dłuższym niż 2 dni robocze, i ponownie przekaże Zamawiającemu propozycję miejsca organizacji uroczystej kolacji celem akceptacji;
- d) Zamawiający w terminie 1 dnia roboczego od daty przekazania przez wykonawcę poprawionej propozycji, powiadomi wykonawcę o jej ostatecznej akceptacji;
- e) Wykonawca może składać swoje propozycje Zamawiającemu 3 razy;

¹ lokalizacja liczona na podstawie google maps – wyznacz trasę pieszo

- f) w razie braku trzykrotnej akceptacji Zamawiającego, Wykonawca przyjmie do realizacji propozycję Zamawiającego.

Wymagania Zamawiającego w zakresie realizacji Zadania 1

W dniu 28 czerwca 2018 r. Wykonawca zapewnia obsługę i wyżywienie podczas:

**Uroczystej kolacji dla 600 osób,
oprawa muzyczna podczas uroczystej kolacji
usługi konferansjera**

Godzinę rozpoczęcia uroczystej kolacji wskaże Zamawiający.

Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) przygotowania stołów, tak aby wszyscy uczestnicy uroczystej kolacji (również osoby niepełnosprawne) mogli swobodnie, w pozycji siedzącej spożyć kolację,
- b) zapewnienia aranżacji stołów (obrusy, kompozycje z żywych kwiatów stosowne do charakteru spotkania),
- c) zapewnienia zastawy, szkła i sztuczków oraz zbieranie i dokładanie talerzy i sztuczków na bieżąco,
- d) zapewni minimum 3 osoby, które będą odpowiedzialne za utrzymanie porządku (w restauracji oraz ogródku) w tym również za niewpuszczanie osób nieupoważnionych na teren wynajęty przez Zamawiającego

Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń, kubków i sztuczków jednorazowego użytku. Użyta zastawa będzie czysta, wysterylizowana i nieuszkodzona (niewyszczerbiona, bez pęknięć itp.). Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie.

Personel Wykonawcy

Zamawiający wymaga zapewnienia obsługi gości przez . 1 osobę na 15 gości) .

Personel obsługujący powinien:

- a) być ubrany w jednakowe i czyste stroje – strój o charakterze oficjalnym, dopasowany do rangi i charakteru spotkania,
- b) posługiwać się językiem angielskim w stopniu komunikatywnym.

Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług w zakresie wyżywienia wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych z zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 t.j.).

Posiłki nie mogą być wykonane z produktów instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz z produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).

Dania muszą być opisane w języku polskim i języku angielskim. Opis ma zawierać nazwę dania i nazwy głównych produktów z jakich danie zostało zrobione.

Na 14 dni przed terminem rozpoczęcia uroczystej kolacji Zamawiający przekaże wykonawcy ostateczną liczbę uczestników i zapotrzebowanie na posiłki uwzględniające szczególne wymagania dietetyczne uczestników, w tym na dania: wegańskie, wegetariańskie, bezmleczne, bezglutenowe, hala, koszerne.

Zamawiający zastrzega, że koszty związane z wyżywieniem zostaną rozliczone na podstawie liczby osób faktycznie korzystających z tej usługi.

Do 1 czerwca 2018 r. wykonawca przekaże do akceptacji Zamawiającego propozycję menu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru serwowanego menu.

Menu zaproponowane przez wykonawcę wymaga akceptacji Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia wykonawcy uwag, w zakresie proponowanego menu.

Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia ewentualnych sugestii i życzeń Zamawiającego dotyczących menu i sposobu realizacji usługi.

1 kolacja serwowana dla wszystkich uczestników.

Dania serwowane w restauracji, w której odbywać się będzie uroczysta kolacja powinny nawiązywać do tradycyjnej kuchni europejskiej i uwzględniać elementy tradycyjnej kuchni małopolskiej. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia wykonawcy, w zakresie serwowanego menu, specyficznych wymagań żywieniowych.

Wyżywienie zostanie rozliczone na podstawie faktycznej liczby osób korzystających z tej usługi.

Wykonawca zapewni stosowną aranżację stołów (kompozycje florystyczne), oświetlenie, zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami, oraz zastawę i sztukę. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Użyta zastawa będzie czysta, wysterylizowana i nieuszkodzona (niewyszczerbiona, bez pęknięć itp.). Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie.

Wykonawca wydrukuje menu kolacji z nazwami potraw oraz ich składem w języku polskim i angielskim i umieści je na każdym stoliku w ilości odpowiadającej ilości osób zajmujących miejsca przy każdym stoliku.

Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług w zakresie wyżywienia wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych z zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r. poz. 149 t.j.).

Posiłki nie mogą być wykonane z produktów instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz z produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).

Zamawiający wymaga w ramach realizacji klauzuli społecznej uwzględnienia w menu uwarunkowań zdrowotnych oraz aspektów kulturowych i religijnych, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego.

Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przekazać pobrane próbki żywności i napojów, które mają być serwowane podczas uroczystej kolacji oraz aktualne wyniki badań bakteriologicznych uprawnionemu przedstawicielowi Zamawiającego w celu przekazania ich do zbadania właściwej stacji epidemiologicznej (sanepid). Strony uzgadniają, iż na żądanie Zamawiającego lista personelu obsługującego posiłki, źródła zakupu artykułów spożywczych oraz proces przygotowywania posiłków mogą podlegać dodatkowej kontroli przez Zamawiającego na każdym etapie przygotowania usługi.

Przykładowe menu zaproponowane przez Zamawiającego na potrzeby realizacji usługi podczas uroczystej kolacji zostało przygotowane i zamieszczone poniżej. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej oraz są wielkościami minimalnymi

Przykładowe menu

Kolacja

- 1) Przystawki w ilości 3 do wyboru (razem 200g/os), np.
 - a) galaretką z nóżek lub drobiu;
 - b) roladki mięsne lub rybne;
 - c) bruschetta z pomidorami;
 - d) sałatka z warzywami i serem feta;
 - e) wrap z grillowanym kurczakiem i kremowym serkiem;
 - f) zapiekany camembert.
- 2) Zupa (250 ml/os.), np.:
 - a) krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym;
 - b) krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym;
 - c) żurek staropolski z jajkiem;
 - d) grzybowa ze świeżych grzybów.
- 3) Drugie danie:
 - a) ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 2 do wyboru (razem 100g/os);
 - b) mięso (150g/os - bez mięsa mielonego):
 - wołowe (np. zrazy wołowe w sosie własnym);
 - drobiowe (np. ragout z indyka z grzybami);
 - c) ryba (150g/os), np.:
 - sola w maślanym sosie cytrynowym;
 - dorsz faszerowany z warzywami zapiekany pod beszamelem;
 - morszczuk pieczony w sosie śmietanowo-czosnkowym.
- 4) Sałaty mieszane (150g/os) - 3 rodzaje, każda składająca się z minimum 5 składników.
- 5) Deser, np.: porcjowane ciastka typu ciastko czekoladowe z lodami, torcik tiramisu, śmietankowe semifreddo, torcik bezowy, suflet czekoladowy - podawane na talerzykach).

- 6) Owoce na stołach
- 7) Napoje (500 ml/os.) - 2 rodzaje.

Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru serwowanego menu.

Usługi konferansjera

Wykonawca zapewni osobę (konferansjera), która w języku angielskim będzie zapowiadała poszczególne punkty programu podczas uroczystej kolacji. Osoba ta będzie przedstawiała w porozumieniu z Zamawiającym program Zamawiającego. Zamawiający przekaze program osobie zapowiadającej poszczególne punkty 5 dni przed wydarzeniem. Osoba prowadząca zapowiedzi powinna odznaczać się bardzo dobrą znajomością języka angielskiego w mowie i piśmie – minimum na poziomie B2 (znajomość języka weryfikowana na podstawie oświadczenia). Osoba prowadząca zapowiedzi powinna ubrana być zgodnie z zasadami dress-kodu, odpowiednimi do charakteru spotkania. Osoba ta powinna charakteryzować się: *łatwością nawiązywania kontaktu z innymi, brakiem tremy, przyjemnym wyglądem i tonem głosu, wysoką kulturą osobistą.*

Oprawa muzyczna

Wykonawca zapewni oprawę muzyczną podczas uroczystej kolacji w postaci muzyki granej na żywo, (minimum 1,5 godziny do kolacji muzyka grana przez pianistę – utwory muzyczne do uzgodnienia z Zamawiającym).

Wykonawca zapewni podmiotowi realizującemu oprawę muzyczną odpowiednie warunki (odpowiednia akustyka, nagłośnienie).

Wykonawca wskaże 3 propozycje repertuaru oprawy muzycznej.

Zamawiający zastrzega, że akceptacja przedstawionych propozycji repertuaru będzie odbywać się na następujących warunkach:

- a) Wykonawca przekaze Zamawiającemu propozycję repertuaru oprawy muzycznej podczas uroczystej kolacji 15 dni od podpisania umowy;
- b) w terminie 2 dni roboczych od złożenia propozycji, Zamawiający ustosunkuje się do niej oraz wnieś ewentualne uwagi, sprawdzi zgodność ze specyfikacją wykazaną w OPZ i powiadomi Wykonawcę czy przekazaną propozycję przyjmuje, czy też uzależnia jej przyjęcie od wprowadzenia zmian;
- c) Wykonawca dokona zmian, o których mowa w pkt. b), w terminie nie dłuższym niż 2 dni robocze, i ponownie przekaze Zamawiającemu propozycję repertuaru oprawy muzycznej podczas uroczystej kolacji celem akceptacji;
- d) Zamawiający w terminie 1 dnia roboczego od daty przekazania przez wykonawcę poprawionej propozycji, powiadomi wykonawcę o jej ostatecznej akceptacji;
- e) Wykonawca może składać swoje propozycje Zamawiającemu 3 razy;

w razie braku trzykrotnej akceptacji Zamawiającego, Wykonawca przyjmie do realizacji propozycję Zamawiającego

Po zakończeniu realizacji oprawy muzycznej na żywo wykonawca zapewni osobę, która będzie odpowiedzialna za oprawę muzyczną uroczystej kolacji, graną z płyt CD lub innych nośników, repertuar do uzgodnienia z Zamawiającym.

Wykonawca wskaże 3 propozycje repertuaru oprawy muzycznej granej z płyt CD.

Zamawiający zastrzega, że akceptacja przedstawionych propozycji repertuaru będzie odbywać się na następujących warunkach:

- a) Wykonawca przekaze Zamawiającemu propozycję repertuaru oprawy muzycznej granej z płyt CD podczas uroczystej kolacji 15 dni od podpisania umowy;
- b) w terminie 2 dni roboczych od złożenia propozycji, Zamawiający ustosunkuje się do niej oraz wnieś ewentualne uwagi, sprawdzi zgodność ze specyfikacją wykazaną w OPZ i powiadomi Wykonawcę czy przekazaną propozycję przyjmuje, czy też uzależnia jej przyjęcie od wprowadzenia zmian;

- c) Wykonawca dokona zmian, o których mowa w pkt. b), w terminie nie dłuższym niż 2 dni robocze, i ponownie przekaże Zamawiającemu propozycję repertuaru oprawy muzycznej granej z płyt CD podczas uroczystej kolacji celem akceptacji;
 - d) Zamawiający w terminie 1 dnia roboczego od daty przekazania przez wykonawcę poprawionej propozycji, powiadomi wykonawcę o jej ostatecznej akceptacji;
 - e) Wykonawca może składać swoje propozycje Zamawiającemu 3 razy;
- w razie braku trzykrotnej akceptacji Zamawiającego, Wykonawca przyjmie do realizacji propozycję Zamawiającego

Wydarzenie kulturalne

W ramach usługi wykonawca zobowiązany jest do przygotowania wydarzenia kulturalnego w języku angielskim dla uczestników uroczystej kolacji maksymalnie 600 osób. Wydarzenie to powinno zostać przygotowane przed rozpoczęciem uroczystej kolacji.

Poprzez wydarzenie kulturalne towarzyszące kolacji Zamawiający rozumie konkurs, turniej, wizytę studyjną, występ zespołu muzycznego oraz wyjście do: teatru, muzeum, na wystawę itp. Usługa związana z realizacją wydarzenia kulturalnego zostanie rozliczona na podstawie faktycznej liczby wydanych biletów.

Zamawiający zastrzega, że akceptacja przedstawionych propozycji wydarzenia kulturalnego będzie odbywać się na następujących warunkach:

- a) Wykonawca przekaże Zamawiającemu propozycję wydarzenia kulturalnego 15 dni od podpisania umowy;
 - b) w terminie 2 dni roboczych od złożenia propozycji, Zamawiający ustosunkuje się do niej oraz wnieśli ewentualne uwagi, sprawdzi zgodność ze specyfikacją wykazaną w OPZ i powiadomi Wykonawcę czy przekazaną propozycję przyjmuje, czy też uzależnia jej przyjęcie od wprowadzenia zmian;
 - c) Wykonawca dokona zmian, o których mowa w pkt. b), w terminie nie dłuższym niż 2 dni robocze, i ponownie przekaże Zamawiającemu propozycję wydarzenia kulturalnego celem akceptacji;
 - d) Zamawiający w terminie 1 dnia roboczego od daty przekazania przez wykonawcę poprawionej propozycji, powiadomi wykonawcę o jej ostatecznej akceptacji;
 - e) Wykonawca może składać swoje propozycje Zamawiającemu 3 razy;
- w razie braku trzykrotnej akceptacji Zamawiającego, Wykonawca przyjmie do realizacji propozycję Zamawiającego.

I. Warunki realizacji zamówienia:

1. Kompleksowa obsługa w zakresie wyżywienia podczas uroczystej kolacji dla uczestników Europejskiej konferencji na temat jakości w statystyce publicznej (Q2018) realizowana będzie na podstawie zleceń szczegółowych Zamawiającego uwzględniających specyfikę i potrzeby, co do menu uroczystej kolacji.
2. Zamawiający wymaga, aby wykonawca w taki sposób zorganizował i wyposażył restaurację, w której będzie odbywała się uroczysta kolacja, aby mogły z niej skorzystać osoby niepełnosprawne. O fakcie korzystania z posiłków przez osoby niepełnosprawne wykonawca każdorazowo zostanie poinformowany w zleceniu szczegółowym.
3. Za wynajem i przygotowanie restauracji oraz ogródka do uroczystej kolacji odpowiada wykonawca.
4. W zleceniu szczegółowym Zamawiający poda liczbę uczestników i zakres usługi cateringowej, uwzględniając potrzeby osób niepełnosprawnych oraz osób posiadających wymagania dietetyczne.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wskazania propozycji miejsca organizacji uroczystej kolacji.
6. Wykonawca odpowiada za podanie posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
7. Posiłki w formie dania na ciepło muszą być gorące, gotowe do spożycia, świeże, pierwszej jakości, przygotowane ze świeżych produktów oraz mieć estetyczny wygląd. W przypadku stwierdzenia przy odbiorze posiłków braków jakościowych lub ilościowych świadczonych usług Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo obniżenia wynagrodzenia wykonawcy.

8. Wykonawca zapewni stosowną aranżację stołów, (kompozycje florystyczne) zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami oraz zastawę i sztucce. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztucców jednorazowego użytku. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.
9. Zamawiający wymaga obsługi kelnerskiej, technicznej i managerskiej w liczbie zapewniającej sprawną obsługę spotkania jak i prowadzenia ciągłego nadzoru nad realizacją zamówienia.
10. Zamawiający żąda informowania go na bieżąco o pojawiających się problemach w trakcie realizacji zamówienia.
11. Wykonawca zobowiązany jest do sprzątnięcia pomieszczenia i usunięcia śmieci bezpośrednio po zakończeniu realizowanego zamówienia.
12. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ((Dz.U. z 2017 r. poz. 149 t.j.).
13. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
14. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowywania i transportu posiłków.
15. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przekazać pobrane próbki żywności i napojów, które mają być serwowane podczas uroczystej kolacji oraz aktualne wyniki badań bakteriologicznych uprawnionemu przedstawicielowi Zamawiającego w celu przekazania ich do zbadania właściwej stacji epidemiologicznej (sanepid). Strony uzgadniają, iż na żądanie Zamawiającego lista personelu obsługującego uroczystą kolację, personelu przygotowującego posiłki, źródła zakupu artykułów spożywczych oraz proces przygotowywania posiłków mogą podlegać dodatkowej kontroli przez Zamawiającego na każdym etapie przygotowania usługi.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich szczegółów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków.

II. Klauzula społeczna:

Zamawiający wymaga w ramach realizacji klauzuli społecznej uwzględnienia w menu uwarunkowań zdrowotnych oraz aspektów kulturowych i religijnych, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego w zleceniu szczegółowym, na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 6 do SIWZ.

III. Klauzula środowiskowa.

Zamawiający wymaga aby zapewniane przez Wykonawcę posiłki, były przygotowywane i serwowane przy użyciu naczyń, sztucców i obrusów wielorazowego użytku. Nieprzestrzeganie powyższego warunku będzie skutkowało nałożeniem na wykonawcę kar finansowych określonych we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 6 do SIWZ lub rozwiązaniem Umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

IV. Wielkość zamówienia:

1. Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę, nie przysługuje roszczenie o realizację usługi w wielkościach szacunkowych podanych przez Zamawiającego.
2. Zaplanowana szacunkowa liczba posiłków może ulec zmianie ze względu na zmianę liczby uczestników kolacji.
3. Zamawiający zastrzega, że liczby posiłków wskazane w pkt 4 Formularza oferty są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej.