

Rozeznanie cenowe na świadczenie usługi cateringowej dla Agencji Badań Medycznych

Agencja Badań Medycznych pragnie zaprosić Państwa do udziału w rozeznaniu cenowym na świadczenie usługi cateringowej dla Agencji Badań Medycznych.

W związku z powyższym, zwracamy się do Państwa, z uprzejmą prośbą o przesyłanie kalkulacji cenowych w odniesieniu do wymagań zawartych w przedstawionym poniżej Opisie Przedmiotu Zamówienia oraz Formularzu Wartości Szacunkowej.

Niezbędne informacje należy przesłać na załączonym Formularzu Wartości Szacunkowej do dnia 7.03.2022 r. na adres e-mail: anna.jankowska@abm.gov.pl. Przedmiotowe zapytanie ma charakter szacowania wartości, nie zostanie zakończone wyborem oferty oraz nie stanowi zaproszenia do składania ofert w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego. Tym samym nie zobowiązuje Zamawiającego do zawarcia umowy, czy też udzielenia zamówienia i nie stanowi części procedury udzielania zamówienia publicznego realizowanego na podstawie ustawy Prawo zamówień publicznych. W sytuacji, gdy Agencja Badań Medycznych przystąpi do realizacji procedury udzielenia zamówienia publicznego, skutkować będzie to zaproszeniem Państwa do złożenia oferty na realizację usługi.

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa obejmująca przygotowanie, dostawę oraz zaserwowanie dla uczestników wydarzeń organizowanych przez Agencję Badań Medycznych w 2022 roku.

Zamawiający przewiduje realizację usługi w następujący sposób:

1. Wykonawca zostanie poinformowany o planowanej potrzebie zapewnienia cateringu na minimum 21 dni przed wydarzeniem, zaś ostateczne potwierdzenie liczby osób otrzyma najpóźniej na 7 dni przed każdym wydarzeniem i na jego podstawie nastąpi rozliczenie.
2. Każdorazowo Wykonawca przedstawi menu do akceptacji Zamawiającego.
3. Zgodnie ze zgłoszoną potrzebą Wykonawca zapewni kompleksową usługę cateringową wraz z obsługą podczas wydarzenia lub Wykonawca dostarczy catering na miejsce wydarzenia.
4. W razie zgłoszonej potrzeby Wykonawca zapewni stoliki koktajlowe w ilości proporcjonalnej do ilości osób wydarzenia oraz pozostałe meble i zastawę niezbędną do świadczenia usługi cateringowej.
5. Usługa cateringowa będzie mieć miejsce tylko w dni robocze.
6. Usługa cateringowa będzie realizowana na terenie m.st. Warszawa.

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Planowana liczba wydarzeń w roku 2022 wraz z liczbą uczestników:

- 1.1. Zamawiający planuje 20 wydarzeń dla grupy do 10 osób,
- 1.2. Zamawiający planuje 15 wydarzeń dla grupy do 20 osób,
- 1.3. Zamawiający planuje 10 wydarzeń dla grupy do 30 osób.

2. Przerwa kawowa ciągła serwowana będzie każdorazowo wg ustalonego pakietu:

2.1 Pakiet A zawierał będzie:

- 1) kawę z dostępnego dla uczestników ekspresu ciśnieniowego (espresso, latte),
- 2) herbatę (z wykorzystaniem werników do wody) – minimum 5 rodzajów herbat w torebkach,
- 3) cukier jasny i ciemny oraz słodzik bezcukrowy,
- 4) dodatki do napojów (m.in. cytryna w plasterkach, mleko, mleko roślinne),
- 5) wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (w butelkach szklanych po 0,33l),
- 6) soki w dzbankach, butelkach szklanych po 0,33l lub szklankach (minimum 2 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy),
- 7) owoce (minimum 3 rodzaje),
- 8) bakalie (minimum 3 rodzaje),
- 9) łączna gramatura owoców i bakalii wyniesie minimum 300 g/na osobę.

2.2 Pakiet B zawierał będzie wszystkie składowe Pakietu A oraz:

- 1) kruche ciasteczka (minimum 3 rodzaje),
- 2) ciasta (minimum 3 rodzaje),
- 3) łączna gramatura jedzenia wyniesie minimum 350 g/na osobę.

2.3. Pakiet C zawierał będzie wszystkie składowe Pakietu B oraz:

- 1) przekąski zimne, np. kanapki, tartinki, finger food, sałatki (minimum 6 rodzajów, z czego minimum 3 wegetariańskie),
- 2) desery jednoporcjowe (minimum 2 rodzaje),
- 3) łączna gramatura jedzenia wyniesie minimum 500 g/na osobę.

2.4. Pakiet D zawierał będzie wszystkie składowe Pakietu C oraz:

- 1) przystawki ciepłe serwowane minimum przez 3h wydarzenia (minimum 6 rodzajów, z czego minimum 3 wegetariańskie),
- 2) łączna gramatura jedzenia wyniesie minimum 700 g/na osobę.

3. Godziny serwowania oraz czas trwania przerwy kawowej będzie każdorazowo ustalany z Zamawiającym.

4. Wykonawca zapewni należyte wykonanie usługi gastronomicznej:
 - 1) Wykonawca gwarantuje, że usługi będą świadczone na najwyższym poziomie,
 - 2) Wykonawca doloży najwyższej staranności przy realizowaniu obsługi cateringowej, uwzględniając standardy i polskie normy w zakresie gastronomii, higieny i bakteriologii,
 - 3) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz z przepisami aktów wykonawczych do tej ustawy,
 - 4) Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, a potrawy poddane obróbce termicznej będą przyrządzane w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia,
 - 5) Punkty cateringowe oraz bufetowe zostaną umieszczone na terenie wydarzeń realizacji w liczbie i miejscach wskazanych każdorazowo przez Zamawiającego,
 - 6) Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę stolików koktajlowych i bufetowych nakrytych obrusami wraz ze skirtingami dla przerw kawowych,
 - 7) Wykonawca zapewni niezbędną zastawę szklaną lub porcelanową oraz niezbędne sztuce metalowe w liczbie co najmniej odpowiadającej liczbie uczestników. zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.) i wysterylizowana zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Zamawiający nie dopuszcza użycia sztućców oraz naczyń jednorazowych,
 - 8) Wykonawca wydrukuje informacje o nazwie każdej potrawy i umieści je na stołach/lub przy stołach, na których będą podawane posiłki,
 - 9) Dla każdego wydarzenia Wykonawca ma obowiązek przedstawić Zamawiającemu dwie propozycje menu do ostatecznego wyboru przez Zamawiającego najpóźniej na 4 dni robocze przed terminem wydarzenia.
 - 10) Podczas realizowanych wydarzeń Wykonawca zapewni doświadczoną obsługę kelnerską i zapewnia, że obsługa kelnerska będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami obowiązującymi w tym zakresie, w szczególności kultury obsługi i protokołu dyplomatycznego a osoby wykonujące bezpośrednio obsługę będą ubrane w jednakowe ubrania,
 - 11) Do zadań obsługi będzie należało m. in. usuwanie brudnej zastawy, uzupełnianie brakującej zastawy oraz brakujących składników posiłków,
 - 12) W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego nieprawidłowości lub wad zaistniałych na etapie przygotowania lub realizacji usługi, Wykonawca ma obowiązek usunąć je w ciągu 10 (dziesięciu) minut od powiadomienia przez Zamawiającego o tych nieprawidłowościach lub wadach,
 - 13) Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przekazać pobrane próbki wyrobów produkcji własnej oraz aktualne wyniki badań bakteriologicznych uprawnionemu przedstawicielowi Zamawiającego w celu przekazania jej do zbadania właściwej stacji epidemiologicznej (sanepid). Strony uzgadniają, iż na żądanie 5. Zamawiającego lista personelu obsługującego posiłki, źródła zakupu artykułów

spożywczych oraz proces przygotowywania posiłków mogą podlegać dodatkowej kontroli przez Zamawiającego na każdym etapie przygotowania usługi cateringowej.

5. Do obowiązków Wykonawcy należy:

- 1) dostawa posiłków i dodatków estetycznie podanych oraz przygotowanych ze świeżych, dobrej jakości produktów,
- 2) dostawa posiłków i dodatków pojazdami spełniającymi wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności,
- 3) dostawa posiłków i dodatków sporządzonych z naturalnych produktów metodą tradycyjną (Zamawiający nie dopuszcza produktów typu „instant” oraz gotowych np. dania mrożone),
- 4) dostawa posiłków i dodatków przyrządzonych zgodnie z opisem zawartym w formularzu ofertowym (podane w formularzu oferty gramatury dań i posiłków to gramatury po obróbce termicznej),
- 5) w sytuacji zgłoszenia zapotrzebowania przez Zamawiającego sprawnej i fachowej obsługi,
- 6) zapewnienie stołów (stabilnych, dostosowanych swoim wyglądem i rozmiarem do rodzaju wydarzenia
- 7) zapewnienie obsługi kelnerskiej (w licznie min. 1 osoba na 25 gości spotkania, ale nie mniej niż 1 osoba na każdym spotkaniu przy liczbie uczestników mniejszej lub równej
- 8) w trakcie trwania całej usługi cateringowej lub tylko do rozstawienia cateringu (w zależności od liczby osób i charakteru wydarzenia, którego dotyczy usługa cateringowa, co będzie określał każdorazowo Zamawiający), catering powinien być gotowy ok. 30 min przed rozpoczęciem planowanego wydarzenia,
- 9) zapewnienie obsługi sprzątającej w trakcie lub tylko po realizacji usługi cateringowej (w zależności od liczby osób i charakteru wydarzenia, którego dotyczy usługa cateringowa, co będzie określał każdorazowo Zamawiający). Sprzątanie powinno się zakończyć niezwłocznie, po zakończonym wydarzeniu.
- 10) korzystanie z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń zgodnie z ich przeznaczeniem,
- 11) przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, P.POŻ., uwzględnienie uwag Zamawiającego dotyczących ustalenia menu, obsługi kelnerskiej w trakcie realizacji usług

