



Príloha č. 1 – Opis predmetu zákazky

Verejný obstarávateľ Hlavné mesto Slovenskej republiky Bratislava plánuje zadávať zákazku s názvom „Cateringové služby pre bežné podujatia organizované HMBA“.

1. Stručný opis predmetu zákazky:

Predmetom tejto zákazky je príprava, dodanie, servírovanie jedál a alko/nealko nápojov určených na priamu konzumáciu pre rozličné druhy podujatí organizovaných verejným obstarávateľom.

2. Zoznam príslušných CPV kódov:

55520000-1 - Služby hromadného stravovania

3. Podrobný opis predmetu zákazky:

Cateringovými službami sa rozumejú najmä:

- a) príprava, dodávka a servírovanie jedál a nápojov, určených na priamu konzumáciu,
- b) zabezpečenie obsluhy vykonávajúcej servis (čашník / servírka), vždy primerane
- c) k prezenčnej účasti osôb a podľa osobitných požiadaviek verejného obstarávateľa, alokovať pomerný počet obsluhy na debaras, aby bol zachovaný plynulý priebeh servisu,
- d) realizácia komplexnej logistiky v mieste plnenia služieb - zabezpečenie personálu (Manipulační pracovníci, kuchári na výdaj, manažér) vždy primerane k prezenčnej účasti osôb, podujatiu a podľa osobitných požiadaviek verejného obstarávateľa,
- e) zabezpečenie potrebného inventáru k charakteru podujatia pre stolovanie (rôzne druhy - tanieri, servírovacie tanieri, príbory, poháre (sklo), šálky s podšálkami (porcelán), karafy a džbány (sklo), nádoby a príslušenstvo pre stály ohrev jedla a pod.), mobiliár (rôzne druhy stoly, stand by stoly, stand by stoly pre welcome drink, stoličky), textilie (rôzne druhy-vyprané, vyžehlené obrusy, prestierania, stolové štóly, príručníky, príp. návleky na stoličky, dodanie obrúskov z netkanej textílie, papierových obrúskov), jednorazový inventár (poháre, tanieri, príbor – preferujeme ekologický servis bez plastov), prístroje (plnoautomatický kávovar v mieste podujatia, príp. kávový vozík, chladiarenské zariadenia, agregát, prístroje na ohrev jedla a i.), dekorácie (rôzne druhy – prispôsobené vzhľadom k charakteru podujatia) vrátane dopravy na miesto konania podujatia,
- f) zabalenie zostatku dodaného jedla po ukončení podujatia do jednorazových nádob, ktoré zabezpečí dodávateľ,
- g) odvoz a likvidácia odpadu vzniknutého v súvislosti so zabezpečovaním cateringových služieb,
- h) poskytnutie ďalších služieb spojených so zabezpečením cateringových služieb podľa požiadaviek Objednávateľa.

Predmetom zákazky sú cateringové služby najčastejšie (nie nevyhnutne) pre podujatia Vianočný večierok, Magistrálny deň a Cena primátora, ale aj pre ostatné typy podujatí. Sú najčastejšie (nie nevyhnutne) definované ako zvyčajné, plánované, oficiálne podujatia a iné druhy podujatí semi - formálneho charakteru, v ktorých verejný obstarávateľ vystupuje ako hosťiteľ.

Pre účely špecifikácie sú predmetom zákazky najčastejšie (nie výlučne) typy podujatí:



- a) **vianočný večierok** - vianočné stretnutie zamestnancov magistrátu, s kultúrnym programom,
- b) **teambuilding pre zamestnancov** - väčšinou v letnom období, celodenný program vrátane raňajok a obeda, pre zamestnancov je pripravený športový aj kultúrny program
- c) **cena primátora** - galavečer, počas ktorého primátor Bratislavy odovzdáva cenu primátora, pri príprave jedla je potrebné dodržať vyšší štandard vhodný k príslušnej udalosti,
- d) **ostatné typy podujatí.**

Z hľadiska počtu zúčastnených osôb (hostí), ide o menšie typy podujatí po stredné až veľké podujatia so predpokladanou účasťou nad 100 osôb /podujatie.

Lehota dodania bude určená na základe čiastkových objednávok vystavených verejným obstarávateľom počas platnosti dohody podľa jeho skutočných potrieb.

Osobitné podmienky plnenia

Minimálne štandardy na požadované zabezpečenie cateringových služieb pre jednotlivé typy bežných podujatí sú nasledovne:

a. Prijatie objednávky

Verejný obstarávateľ požaduje prijatie objednávky pre bežné podujatie nasledovne:

- do 100 osôb / podujatie najneskôr 7 kalendárnych dní predchádzajúcich dňu konania podujatia,
- nad 100 osôb / podujatie najneskôr 14 kalendárnych dní predchádzajúcich dňu konania podujatia.
- zároveň vyhradzuje právo zmeny údajov v objednávke najneskôr do 3 kalendárnych dní predchádzajúcim dňu konania podujatia v min. rozsahu počet zúčastnených osôb, zmena úpravy jedla, prípadne doplnenie požadovaných jedál mimo položiek uvedených v prílohe č. 2 (Ponuka)

b. Obsluha vykonávajúca servis (čaišník / servírka)

Čaišník / servírka - min. 1 čaišník / 20 zúčastnených osôb; kt. úlohou je obsluha zúčastnených hostí. Požaduje sa, aby obsluha bola odetá v jednotnom oblečení, bola odborne zaškolená a vystupovala v zmysle etikety a protokolárnych zvyklostí na príslušný druh udalosti.

Počet čaišníkov (servírov) sa vždy objedná podľa dojednania s kontaktnou osobou verejného obstarávateľa. Ak kontaktná osoba verejného obstarávateľa neurčí inak, automaticky sa požaduje štandardne zabezpečiť počet min. 1 čaišník / 20 zúčastnených osôb na podujatí. Požaduje sa vždy separátne alokovať pomerný počet obsluhy na debaras, aby bol zachovaný plynulý priebeh servisu. V prípade obsluhy zahraničných hostí sa vyžaduje, aby súčasťou obsluhy bol čaišník so znalosťou anglického jazyka na hovorovej úrovni, min. v rozsahu nevyhnutnom pre vykonanie servisu.

c. Realizácia komplexnej logistiky v mieste plnenia služieb

Personál (Manipulační pracovníci, kuchári na vydaj, manažér)

Vždy pomerne k plánovanému počtu zúčastnených hostí je súčasťou výkonu cateringového servisu nasledovný personál (min. 1 zamestnanec / pozícia / podujatie):

Kuchár na dohotovovanie a podávanie jedál - odetý v reprezentatívnom oblečení s menovkou;



Manipulační pracovníci - odetí v jednotnom oblečení s menovkami. Nemôže ísť o rovnakých pracovníkov, ktorý vykonávajú obsluhu (servis). Požaduje sa separátne alokovať pracovníkov na manipulačné služby.

Manažér - je súčasťou každého väčšieho podujatia, pokiaľ obstarávateľ nestanoví inak, koordinuje priebeh podujatia z hľadiska zabezpečenia kompletných cateringových služieb v zmysle objednávky a dodržania osobitných podmienok na plnenie predmetu zákazky. Zastrešuje komunikáciu s kontaktnou osobou verejného obstarávateľa pre zabezpečenie plynulého chodu podujatia pri cateringovom servise.

Inventár pre stolovanie; Mobiliár, Textílie, Prístroje, Doprava

V rámci predmetu zákazky sa požaduje zabezpečiť k charakteru podujatia a v pomernom množstve:

Inventár pre stolovanie - rôzne druhy - tanier, príbory, poháre rôzne druhy (sklo), šálky s podšálkami (porcelán), karafy a džbány (sklo), jednorazový inventár (tanier, príbory a poháre - ekologický materiál bez plastov), nádoby a príslušenstvo pre stály ohrev jedla, tabuľky s príslušnými alergénmi a zložením jedál, zálohované plastové poháre a pod.

Mobiliár - rôzne druhy stolov - okrúhle pre min. 7 osôb, stand by stoly, bufetové stoly na catering, príp. stoličky – tapacirované, vozík na kávu, vlastné koše na odpad.

Textílie - rôzne druhy - vyprané, vyžehlené obrusy, multón, prestierania, stolové štóly, príručníky, príp. návleky na stoličky, dodanie obrúskov z netkanej textílie, papierových obrúskov.

Prístroje - plnoautomatický kávovar v mieste podujatia, chladiarenské zariadenia, mrazáky, prístroje na prípravu a ohrev jedla, teplých nápojov (chafing, horiace pasty), gril (plynový, elektrický), kotlík, prenosné ohnisko, vlastný agregát v prípade outdoorových podujatí a i.

Doprava - patria sem všetky preukázateľne vynaložené náklady spojené so zabezpečením cateringových služieb na dané podujatie v plnom rozsahu (najmä Doprava jedál a nápojov chladiarenským vozidlom; Doprava inventáru. Doprava mobiliáru a i.).