

# Opis przedmiotu zamówienia

## na świadczenie usługi cateringowej

### I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na organizacji i zapewnieniu posiłków podczas szkoleń, spotkań, konferencji (zwanym w dalszej części spotkaniem), organizowanych na terenie Warszawy, zwaną dalej „usługą cateringową”.

**Usługa cateringowa będzie realizowana od dnia podpisania umowy na okres 36 miesięcy lub do wyczerpania kwoty 550 000,00 zł netto w zależności, które ze zdarzeń nastąpi wcześniej.**

**Zamawiający określa, że minimalna liczba usług (zleceń) w okresie trwania umowy wynosić będzie 150 (chyba że sumaryczna wartość zleceń poniżej określonej liczby wyczerpie kwotę 550 000,00 zł netto).**

**Przewiduje się, że ok. 60 % spotkań będzie organizowanych do 25 osób, ok. 30 % od 26 do 50 osób oraz ok. 10 % spotkań powyżej 50 osób.**

Usługi cateringowe będą serwowane w zestawach: **mięсно-wegetariańskich oraz wegańskich.**

Wybór ilości oraz rodzaju zestawu/zestawów do przygotowania podczas konkretnego spotkania będzie każdorazowo określany przez Zamawiającego (np. przerwa kawowa + obiad/lunch, 2 przerwy kawowe + obiad/lunch, 2 przerwy kawowe etc.).

2. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą: być bezwzględnie świeże, charakteryzować się wysoką jakością użytych składników oraz estetyką podania. Produkty przetworzone (herbata, napoje zimne, mleko i inne) muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia.
3. Wykonawca w ramach każdej usługi cateringowej zobowiązany jest do świadczenia jej na jednolitej zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem jednolitych sztuców platerowanych lub metalowych, szklanek, (min. pojemności 0,2 ml), filiżanek, serwetek papierowych (min. 2 warstwowych), obrusów materiałowych.
  - 3.1. Zamawiający nie dopuszcza do stosowania przez Wykonawcę zastawów i sztuców z tworzywa sztucznego.
  - 3.2. Ilość zastawy przypadająca na 1 uczestnika spotkania powinna być dostosowana do liczby serwowanych posiłków (min. 2 na każdy posiłek).
  - 3.3. Zastawa stołowa powinna być czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona) oraz wysterylizowana.

4. W przypadku dań serwowanych na gorąco Wykonawca zapewni odpowiednie urządzenia grzewcze do potraw oraz kociołki na zupę podgrzewane elektrycznie lub bezzapachowym paliwem. Ilość dostarczonych urządzeń powinna być dostosowana do wielkości zamówienia. Pozostałe dania serwowane będą w półmiskach, miskach, na paterach, deskach (nie wykonanych z tworzyw sztucznych).
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.
6. Poszczególne zestawy tj. zestaw mięsno-wegetariański i zestaw wegański, serwowane w ramach usługi cateringowej muszą składać się z co najmniej następujących elementów:

#### **6.1. mini przerwa kawowa:**

- 1) *kawa*: ekspres ciśnieniowy (min. jeden na każde rozpoczęte 30 osób),
- 2) *herbata*: 5 rodzajów herbat – ekspresowa pakowana pojedynczo (m.in. czarna, zielona, owocowa) – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych,
- 3) *dodatki*: cukier biały i/lub brązowy, cytryna w plasterkach, mleko – podane w specjalnych do tego celu naczyniach,
- 4) ciasta pieczone ( min. 2 rodzaje) - 4 szt./os.

#### **6.2. przerwa kawowa:**

- 1) Wykonawca musi każdorazowo zapewnić Zamawiającemu wybór spośród **3 różnych zestawów**, oznaczonych odpowiednio:

*a) Przerwa kawowa – Zestaw I, określony przez **Zamawiającego** w punkcie 6.4 oraz 6.5,*

*b) Przerwa kawowa - Zestaw II, propozycja **Wykonawcy**,*

*c) Przerwa kawowa - Zestaw III, propozycja **Wykonawcy**.*

- 2) każdy z proponowanych zestawów musi składać się z co najmniej następujących elementów:

*a) kawa: **ekspres ciśnieniowy** samoobsługowy do parzenia kawy (możliwość przygotowania kawy: espresso, americano, latte, cappuccino) – ilość ekspresów uzależniona będzie od liczby osób uczestniczących w spotkaniu (**1 ekspres na każde rozpoczęte 30 osób**),*

*b) herbata: min. 5 rodzajów herbat – ekspresowa pakowana pojedynczo (m.in. czarna, zielona, owocowa) – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych,*

*c) napoje zimne: woda niegazowana (butelka 0,2 l/os.) oraz gazowana (butelka 0,2 l/os.), soki owocowe (2 rodzaje po 0,2 l/os),*

*d) dodatki: cukier biały i/lub brązowy, cytryna w plasterkach, mleko – podane w specjalnych do tego celu naczyniach,*

*e) ciasta:*

- ciasta pieczone (2 rodzaje) – 4 szt./os.

- f) kanapeczki (min. 5 rodzajów) - 5 szt./os.

### 6.3. obiad/lunch:

1) Wykonawca musi każdorazowo zapewnić Zamawiającemu wybór spośród 3 **różnych zestawów**:

a) *Obiad/lunch – Zestaw I, określony przez Zamawiającego* w punkcie 6.6 oraz 6.7,

b) *Obiad/lunch – Zestaw II, propozycja Wykonawcy,*

c) *Obiad/lunch – Zestaw III, propozycja Wykonawcy.*

2) każdy z proponowanych zestawów musi składać się z co najmniej następujących elementów:

a) starter:

a. 2 rodzaje zup – 250ml/os.

b) danie główne:

a. danie mięsne – 100g/os.,

b. danie rybne – 100 g/os.,

c. pasta – 150g/os.,

d. 2 rodzaje dodatków do dań głównych – 100g/os.,

e. 2 rodzaje surówek lub sałatek lub gotowanych warzyw – 100g/os.

c) deser:

a. ciasta pieczone (2 rodzaje) – 4 szt./os.,

b. musy lub kremy itp. – 50g/os.,

c. owoce świeże filetowane – 100 g/os.

Zamawiający wymaga serwowania **różnych ciast**.

d) napoje:

a. *kawa*: ekspres ciśnieniowy samoobsługowy do parzenia kawy (możliwość przygotowania kawy: espresso, americano, latte, cappuccino) – ilość ekspresów uzależniona będzie od liczby osób uczestniczących w spotkaniu (1 ekspres na każde rozpoczęte 30 osób),

b. *herbata*: 5 rodzajów herbat – ekspresowa pakowana pojedynczo (m.in. czarna, zielona, owocowa) – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych,

c. *napoje zimne*: woda niegazowana (butelka 0,2 l/os.) oraz gazowana (butelka 0,2 l/os.), soki owocowe (2 rodzaje po 0,2 l/os.),

d. *dodatki*: cukier biały i/lub brązowy, cytryna w plasterkach, mleko – podane w specjalnych do tego celu naczyniach.

### 6.4 Przerwa kawowa Zestaw nr I mięsno-vegetariański

- a) *kawa*: **ekspres ciśnieniowy** samoobsługowy do parzenia kawy (możliwość przygotowania kawy: espresso, americano, latte, cappuccino) – ilość ekspresów

uzależniona będzie od liczby osób uczestniczących w spotkaniu (**1 ekspres na każde rozpoczęte 30 osób**),

- b) *herbata*: min. 5 rodzajów herbat – ekspresowa pakowana pojedynczo (m.in. czarna, zielona, owocowa) – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych,
- c) *napoje zimne*: woda niegazowana (butelka 0,2 l/os.) oraz gazowana (butelka 0,2 l/os.), soki owocowe (2 rodzaje po 0,2 l/os),
- d)  *dodatki*: cukier biały i/lub brązowy, cytryna w plasterkach, mleko – podane w specjalnych do tego celu naczyniach,
- e) ciasta:
  - ciasta pieczone (2 rodzaje) – 4 szt./os. – (Sernik z karmelem i migdałami, ciasto Minotaur)
- f) kanapeczki (min. 5 rodzajów) - 5 szt./os. (mini roladki z tortilli ze szpinakiem, kurczakiem i warzywami, kanapki na bagietce z rukolą i szynką parmeńską, kanapki z twarożkiem i fososiem na pumperniku, pieczone śliwki w boczku, crostini z kozim serem i morelami z pistacjami i miętą)

### 6.5 Przerwa kawowa Zestaw nr I wegański

- a) *kawa*: **ekspres ciśnieniowy** samoobsługowy do parzenia kawy (możliwość przygotowania kawy: espresso, americano, latte, cappuccino) – ilość ekspresów uzależniona będzie od liczby osób uczestniczących w spotkaniu (**1 ekspres na każde rozpoczęte 30 osób**),
- b) *herbata*: min. 5 rodzajów herbat – ekspresowa pakowana pojedynczo (m.in. czarna, zielona, owocowa) – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych,
- c) *napoje zimne*: woda niegazowana (butelka 0,2 l/os.) oraz gazowana (butelka 0,2 l/os.), soki owocowe (2 rodzaje po 0,2 l/os),
- d)  *dodatki*: cukier biały i/lub brązowy, cytryna w plasterkach, mleko roślinne – podane w specjalnych do tego celu naczyniach,
- e) ciasta:
  - ciasta pieczone (2 rodzaje) – 4 szt./os. – (ciasto marchewkowe, brownie z fasoli)
- f) kanapeczki (min. 5 rodzajów) - 5 szt./os. (tartaletki z warzywami, mini tortilla z warzywami, bruschetta z pomidorami bazylią, grilowany bakłażan z mozzarellą, krucha babeczka z musem pieczarkowym i żółtym serem)

### 6.6 Obiad/lunch Zestaw nr I mięsno-vegetariański

- a) starter:
  - a. 2 rodzaje zup – 250ml/os. (Flaki z boczniaków, Zupa węgierska gulaszowa)

b) danie główne:

- a. danie mięsne – 100g/os. (Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym)
- b. danie rybne – 100 g/os. (Dorsz panierowany z dzikim czosnkiem)
- c. pasta – 150g/os. (Makaron gnocchetti z łososiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami)
- d. 2 rodzaje dodatków do dań głównych – 100g/os. (Ziemniaki z koperkiem, Ryż smażony z warzywami)
- e. 2 rodzaje surówek lub sałatek lub gotowanych warzyw – 100g/os. (Marchewka z palonym masłem, miodem i cynamonem, Surówka z pora)

c) deser:

- a. ciasta pieczone (2 rodzaje) – 4 szt./os. (Sernik z karmelem i migdałami, ciasto Minotaur)
- b. musy lub kremy itp. – 50g/os. (Pudding chia z musem mango, Mus czekoladowy z malinami)
- c. owoce świeże filetowane – 100 g/os. (kiwi, truskawka, ananas)

d) napoje:

- a. *kawa*: ekspres ciśnieniowy samoobsługowy do parzenia kawy (możliwość przygotowania kawy: espresso, americano, latte, cappuccino) – ilość ekspresów uzależniona będzie od liczby osób uczestniczących w spotkaniu (1 ekspres na każde rozpoczęte 30 osób),
- b. *herbata*: 5 rodzajów herbat – ekspresowa pakowana pojedynczo (m.in. czarna, zielona, owocowa) – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych,
- c. *napoje zimne*: woda niegazowana (butelka 0,2 l/os.) oraz gazowana (butelka 0,2 l/os.), soki owocowe (2 rodzaje po 0,2 l/os.),
- d. *dodatki*: cukier biały i/lub brązowy, cytryna w plasterkach, mleko – podane w specjalnych do tego celu naczyniach.

## 6.7 Obiad/lunch Zestaw nr I wegański

a) starter:

- a. 2 rodzaje zup – 250ml/os. (zupa z borowików zapiekana w piecu pod kapeluszem z ciasta francuskiego, krem z włoskich pomidorów z pesto bazyliowym, grzanki z parmezanem, ser kozi).

b) danie główne:

- a. danie wege – 100g/os. (Wegańskie gołąbki z soczewicą, ryżem i grzybami),
- b. pasta – 150g/os. (makaron z borowikami w śmietanie z suszonymi pomidorami, liśćmi szpinaku i fetą),

- c. 2 rodzaje dodatków do dań głównych – 100g/os. (Ziemniaki z koperkiem, kopytka z batatów),
- d. 2 rodzaje surówek lub sałatek lub gotowanych warzyw – 100g/os. (Marchewka z palonym masłem, miodem i cynamonem, szparagi).

c) deser:

- a. ciasta pieczone (2 rodzaje) – 4 szt./os. (ciasto marchewkowe, brownie z fasoli),
- b. musy lub kremy itp. – 50g/os. (Krem czekoladowo-owocowy z bazylią, wegańska kokosowa panna cotta z sosem malinowym),
- c. owoce świeże filetowane – 100 g/os. (mango, truskawka, maliny).

d) napoje:

- a. *kawa*: ekspres ciśnieniowy samoobsługowy do parzenia kawy (możliwość przygotowania kawy: espresso, americano, latte, cappuccino) – ilość ekspresów uzależniona będzie od liczby osób uczestniczących w spotkaniu (1 ekspres na każde rozpoczęte 30 osób),
- b. *herbata*: 5 rodzajów herbat – ekspresowa pakowana pojedynczo (m.in. czarna, zielona, owocowa) – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych,
- c. *napoje zimne*: woda niegazowana (butelka 0,2 l/os.) oraz gazowana (butelka 0,2 l/os.), soki owocowe (2 rodzaje po 0,2 l/os.),
- d. *dodatki*: cukier biały i/lub brązowy, cytryna w plasterkach, mleko roślinne – podane w specjalnych do tego celu naczyniach.

7. Wykonawca zobowiązany jest do podania dwóch, wystandaryzowanych cen dla każdego rodzaju zestawu tj. mięsno-wegetariańskiego oraz wegańskiego w ramach usługi cateringowej (tj. mini przerwy kawowej, przerwy kawowej oraz obiadu/lunchu), skalkulowanej dla 1 osoby. **Jako wystandaryzowanie należy rozumieć podanie jednej ceny brutto – bez względu na liczebność grupy.**
8. Przy każdym zleceniu serwowany będzie zestaw wskazany przez Zamawiającego do realizacji.

## II. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WSPÓLPRACY ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCĄ

1. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia wykwalifikowanej obsługi w trakcie spotkania w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników spotkania, jednak nie mniejszej niż 1 osoby z obsługi na 30 osób uczestniczących w spotkaniu. Wykonawca zapewni też osoby do obsługi technicznej spotkania (wypakowanie sprzętu, posiłków, napojów, uprzątnięcie miejsca przeznaczonego na wykonanie usługi każdorazowo po jej realizacji). Zasady te będą obowiązywały podczas każdego spotkania. Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania wymagań higieniczno-sanitarnych na podstawie obowiązujących przepisów prawa lub regulacji wewnętrznych Zamawiającego, udostępnionych Wykonawcy. Obsługa ubrana będzie jednolicie

i schludnie. Poprzez schludnie Zamawiający rozumie, że ubiór nie będzie poplamiony, ubrudzony lub podarty.

2. Wykonawca zapewnia usługi sprzątanania, przez które rozumie się doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji usług cateringowych, do stanu pierwotnego (w szczególności: odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe jedzenie). Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz bieżące sprzątananie podczas spotkania.
3. Na wniosek Zamawiającego Wykonawca zapewni pojemniki jednorazowe na potrzeby zapakowania cateringu po zakończeniu spotkania.
4. Propozycje menu na zestawy nr II oraz III w przerwie kawowej oraz obiad/lunch każdorazowo proponowane przez Wykonawcę będą oferowane i realizowane w cenach nie wyższych niż te określone za Zestawy nr I.