

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Narodowe Centrum Badań i Rozwoju (NCBR), z siedzibą w Warszawie (00-801), przy ul. Chmiela 69 (NIP: 701-007-37-77, REGON: 141032404) wszczyna postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest świadczenie usług cateringowych realizowanych dla NCBR w budynku zlokalizowanym przy Rue Belliard 40, 1040 w Brukseli lub w innej wskazanej przez Zamawiającego lokalizacji.

I Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe, realizowane dla NCBR w budynku zlokalizowanym przy Rue Belliard 40 w Brukseli, 1040 lub innej lokalizacji w Belgii.

Przedmiot zamówienia obejmuje następujące rodzaje świadczeń:

- I - zapewnienie usługi cateringowej podczas organizacji dużych spotkań, np. konferencji przez Biuro NCBR w Brukseli, do 200 osób.
- II - zapewnienie usługi cateringowej podczas organizacji średnich spotkań przez Biuro NCBR w Brukseli, do 60 osób.
- III - zapewnienie usługi cateringowej podczas organizacji małych spotkań przez Biuro NCBR w Brukseli, do 25 osób.
- IV - zapewnienie usługi cateringowej podczas całodniowych wizyt studyjnych, lub innych całodniowych/kilkudniowych spotkań lub wydarzeń organizowanych przez Biuro NCBR w Brukseli, do 60 osób.

CPV:

55220000-1 Usługi dostarczania posiłków

55300000-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55511000-5 Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów

II Termin obowiązywania umowy

Termin realizacji zamówienia: 24 miesiące od dnia podpisania umowy lub do czasu wykorzystania środków, które Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia z możliwością przedłużenia umowy o kolejne 18 miesięcy.

III Warunki realizacji przyszłego zamówienia dla każdej rodzaju świadczeń

1. Catering powinien być zapewniony w formie bufetu i odpowiedniej liczby stołów koktajlowych, przy czym Zamawiający nie wymaga zapewnienia stołów koktajlowych na spotkaniach do 25 osób uczestniczących. Dodatkowo Wykonawca zapewni obsługę kelnerską wg potrzeb Zamawiającego w ramach każdej części.
2. Każdorazowo oferta cateringowa powinna zawierać możliwość wykluczenia na specjalne zamówienie glutenu, musztardy, orzechów, curry i innych składników mogących wywoływać alergie. Listę alergenów występujących w przygotowanych daniach należy dostarczyć każdorazowo na życzenie Zamawiającego wraz z dostarczaniem cateringiem.
3. Oferta cateringowa zawsze powinna zawierać danie wegetariańskie i wegańskie.

Ponadto:

- Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia w miejsce organizacji cateringu: naczyń (szklanych, porcelanowych lub ceramicznych), szklanek, kieliszków, metalowych sztućców, serwetek oraz obrusów lub pokrowców stretchowych; na żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć jednorazowych i ekologicznych (nie plastikowych) zamienników (np. papierowe talerze).
- Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji cateringu: podgrzewacze, pojemniki do chłodzenia alkoholu wraz z lodem oraz inne przedmioty i sprzęty niezbędne do realizacji usługi.
- Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe. Użyte obrusy lub pokrowce stretchowe muszą być bezwzględnie czyste, nieuszkodzone i wyprasowane.
- Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia stołów pod bufety wraz z pokrowcami stretchowymi lub obrusami (pokrowce, obrusy w kolorach: biały, czarny, szary – podczas jednej imprezy Wykonawca musi zapewnić jednolite stoły i pokrowce).
- Stoły koktajlowe wraz z pokrowcami stretchowymi lub obrusami powinny być dostarczone w liczbie dopasowanej do liczby uczestników.
- Posiłki muszą być przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości, sporządzone w dniu świadczenia usługi. Posiłki muszą być serwowane w sposób estetyczny, tj. w sposób świadczący o najwyższej jakości posiłku.
- Wykonawca na żądanie Zamawiającego zapewni symboliczne dekoracje kwiatowe ze świeżych kwiatów na każdy ze stołów koktajlowych.
- Przy każdym daniu powinna znaleźć się tabliczka opisująca, co to za potrawa, z oznaczeniem dań wegetariańskich/wegańskich oraz zawartych w daniach alergenów. Wykonawca wydrukuje karteczki lub bileciki z nazwami produktu/potrawy w języku angielskim oraz umieści je na bufetach przy serwowanych posiłkach.
- Produkty przetworzone muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia.
- Wykonawca każdorazowo zapewni sprzęt niezbędny do realizacji usługi (w razie zniszczenia lub zagubienia elementów zastawy lub wyposażenia Wykonawca musi być zdolny do realizacji zamówienia bez zakłóceń).
- W szczególnych przypadkach i po konsultacji z Wykonawcą dot. dostępności produktów, Zamawiający może poszerzyć, bądź zmodyfikować charakter zamówienia, o którym mowa w częściach 1-4; w szczególności zmiana może obejmować poszerzenie o produkty tradycyjne polskie (np. piwo lane, produkty regionalne – wędliny, sery etc.).

Dodatkowo do obowiązków Wykonawcy będzie należało:

- przywiezienie i zabranie stołów pod bufety, koktajlowych oraz – w razie konieczności – stołów i krzeseł do konsumpcji, do i z miejsca realizacji (tzn. do siedziby Biura NCBR w Brukseli przy Rue Belliard 40, 1040 lub innej lokalizacji w Belgii, wskazanej przez Zamawiającego) w terminie i czasie niezbędnym do prawidłowej realizacji usługi;
- przygotowanie stołów (ustawienie, nakrycie pokrowcami stretchowymi lub obrusami rozstawienie naczyń) w sali/przestrzeni wskazanej przez Zamawiającego;
- zebranie naczyń i posprzątanie sali, w której realizowana była usługa;
- dbanie o czystość w trakcie trwania przerw na kawę i lunchu/koktajli;
- bieżącą wymianę naczyń i bieżące sprzątanie oraz wywiezienie z terenu świadczenia usługi odpadów pokonsumpcyjnych. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić kosze na odpady oraz w uzgodnieniu z Zamawiającym zlokalizować je w odpowiednim miejscu niewidocznym dla uczestników spotkania.

Wykonawca będzie informowany przez Zamawiającego o zapotrzebowaniu na usługę cateringową w normalnym trybie, nie później niż na 14 dni kalendarzowych przed planowanym spotkaniem, niemniej Zamawiający zastrzega, że w sytuacjach nagłych będzie zgłaszał zapotrzebowanie na 5 dni kalendarzowych przed planowanym spotkaniem. Wykonawca najpóźniej do 3 dni przed wydarzeniem przedstawi do akceptacji Zamawiającego propozycje menu do uzgodnienia, a w sytuacjach nagłych do 2 dni.

Zamawiający zastrzega, że każdorazowo menu musi różnić się od poprzednio przygotowanego w ramach każdej części zamówienia.

Każdorazowo Zamawiający w zgłoszeniu określi liczbę uczestników, którzy wezmą udział w planowanym spotkaniu.

Spotkania będą się odbywać w dni robocze (od poniedziałku do piątku) w godzinach 9:00-23:00.

IV Szczegółowe informacje na temat planowanych przez Zamawiającego imprez wraz ze wskazaniem rodzajów posiłków:

Rodzaj świadczenia nr 1

W ramach zamówienia, Zamawiający przewiduje organizację minimum 2, a maksymalnie 6 dużych spotkań (trwających do 10h każde) dla minimalnie 60, a maksymalnie 200 osób.

Świadczona będzie również usługa kelnerska. Wykonawca zapewni kelnerów w liczbie dopasowanej do liczby uczestników spotkania.

W ramach dużych spotkań Wykonawca zapewni co najmniej:

- przekąski na zimno suche – słone,
- przekąski ciepłe suche – słone,
- przekąski na zimno- słodkie – w tym belgijskie słodczyce,
- kawę- Wykonawca dostarczy na miejsce organizowanej imprezy ekspresy/beczki w liczbie dostosowanej do zgłoszonej liczby osób,
- mix herbat w saszetkach (bez ograniczeń) do samodzielnego zaparzania. Dodatkowo Wykonawca zapewni wrzącą wodę w specjalnych termosach,
- mleko lub śmietankę (z laktozą, bez laktozy, roślinne) do kawy, cukier (biały i brązowy), słodzik, cytrynę,
- wodę (niegazowaną i gazowaną) bez ograniczeń,
- sok 0,4l na osobę.

Przekąski będą dostępne w formie bufetu przez cały czas trwania wizyty w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

Dodatkowo każdorazowo Wykonawca przygotowuje:

1. Lunch kanapkowy/koktajl składający się co najmniej z:
 - pół wrapa z kurczakiem lub warzywami, nie mniej niż 300g - 1 na osobę;
 - kanapek (mieszane - szynka, ryba, warzywa z pieczywem bagietkowym; nie mniej niż 150g - 2 na osobę)
 - sałatki indywidualnej, różne rodzaje, nie mniej niż 150g - 1 na osobę
 - słodczy - różnego rodzaju tarty, indywidualny mus czekoladowy lub owocowy i inne - łącznie 2 sztuki deseru na osobę z zastrzeżeniem, że podane słodczyce muszą różnić się o tych, które podane będą w ramach bufetu.

LUB

2. Ciepły posiłek składający się co najmniej z:
- 2 rodzajów zup, nie mniej niż 250 ml/osobę – mięsna, wege, bagietki (1 porcja na osobę),
 - quiche z grillowanymi warzywami lub quiche z mięsem - podawane na ciepło, nie mniej niż 300g - 1 porcja na osobę;
 - sałatki (wege i z mięsem/rybą) standardowej wielkości (1 porcja na 10 osób) - 2 różne rodzaje, nie mniej niż 1500g na porcję;
 - słodczy - różnego rodzaju tarty, indywidualny mus czekoladowy lub owocowy i inne - łącznie 2 sztuki deseru na osobę, z zastrzeżeniem, że podane słodczy muszą różnić się o tych, które podane będą w ramach bufetu.

LUB

3. Ciepły posiłek 2 składający się co najmniej z:
- pieczonych ziemniaków, ryżu, nie mniej niż 200g - 1 porcja na osobę,
 - mixu warzyw- podawanych na ciepło, nie mniej niż 150g - 1 porcja na osobę,
 - sałatki (wege i z mięsem/rybą) standardowej wielkości (1 porcja na 10 osób) - 2 różne rodzaje, nie mniej niż 1500g na porcję,
 - filetów rybnych (oraz wegetariańskich i wegańskich zamienników) - 2 rodzaje (łosoś i inny), nie mniej niż 100g - 1 porcja na osobę,
 - mięsa (oraz wegetariańskich i wegańskich zamienników) - 2 rodzaje, nie mniej niż 100g - 1 porcja na osobę,
 - słodczy - różnego rodzaju tarty, indywidualny mus czekoladowy lub owocowy i inne - łącznie 2 sztuki deseru na osobę, z zastrzeżeniem, że podane słodczy muszą różnić się o tych, które podane będą w ramach bufetu.

Ciepły posiłek będzie podawany wyłącznie na spotkaniach trwających co najmniej 3h.

W trakcie wydarzenia w godzinach popołudniowych lub wieczornych Wykonawca na żądanie Zamawiającego zapewni alkohol: tj. 0,5 litra wina białego wytrawnego na osobę, o co najmniej średnim standardzie oraz 0,3 litra wina czerwonego wytrawnego na osobę, o co najmniej średnim standardzie.

Rodzaj świadczenia nr 2:

W ramach zamówienia Zamawiający przewiduje organizację minimum 3, a maksymalnie 8 średnich spotkań (trwających do 10h każde) dla minimalnie 25 osób i maksymalnie 60 osób. Świadczona będzie również usługa kelnerska. Wykonawca zapewni kelnerów w liczbie dopasowanej do liczby uczestników spotkania.

W ramach średnich spotkań Wykonawca zapewni co najmniej:

- przekąski na zimno suche – słone,
- przekąski ciepłe suche – słone,
- przekąski na zimno- słodkie – w tym belgijskie słodczy,

- kawę- Wykonawca dostarczy na miejsce organizowanej imprezy ekspresy/beczki w liczbie dostosowanej do zgłoszonej liczby osób,
- mix herbat w saszetkach (bez ograniczeń) do samodzielnego zaparzania. Dodatkowo Wykonawca zapewni wrzącą wodę w specjalnych termosach,
- mleko lub śmietankę (z laktozą, bez laktozy, roślinne) do kawy, cukier (biały i brązowy), słodzik, cytrynę,
- wodę (niegazowaną i gazowaną) bez ograniczeń,
- sok 0,4l na osobę.

Przekąski będą dostępne w formie bufetu przez cały czas trwania wizyty w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

Dodatkowo każdorazowo Wykonawca przygotuje:

1. Lunch kanapkowy/koktajl składający się co najmniej z:

- pół wrapa z kurczakiem lub warzywami, nie mniej niż 300g - 1 na osobę;
- kanapek (mieszane - szynka, ryba, warzywa z pieczywem bagietkowym; nie mniej niż 150g - 2 na osobę
- sałatki indywidualnej, różne rodzaje, nie mniej niż 150g - 1 na osobę
- słodczy - różnego rodzaju tarty, indywidualny mus czekoladowy lub owocowy i inne - łącznie 2 sztuki deseru na osobę z zastrzeżeniem, że podane słodczy muszą różnić się o tych, które podane będą w ramach bufetu.

LUB

2. Ciepły posiłek 1 składający się co najmniej z:

- 2 rodzajów zup, nie mniej niż 250 ml/osobę – mięsna, wege, bagietki (1 porcja na osobę),
- quiche z grillowanymi warzywami lub quiche z mięsem - podawane na ciepło, nie mniej niż 300g - 1 porcja na osobę;
- sałatki (wege i z mięsem/rybą) standardowej wielkości (1 porcja na 10 osób) - 2 różne rodzaje, nie mniej niż 1500g na porcję;
- słodczy - różnego rodzaju tarty, indywidualny mus czekoladowy lub owocowy i inne - łącznie 2 sztuki deseru na osobę, z zastrzeżeniem, że podane słodczy muszą różnić się o tych, które podane będą w ramach bufetu.

LUB

3. Ciepły posiłek 2 składający się co najmniej z:

- pieczonych ziemniaków, ryżu, nie mniej niż 200g - 1 porcja na osobę,
- mixu warzyw- podawanych na ciepło, nie mniej niż 150g - 1 porcja na osobę,
- sałatki (wege i z mięsem/rybą) standardowej wielkości (1 porcja na 10 osób) - 2 różne rodzaje, nie mniej niż 1500g na porcję,
- filetów rybnych (oraz wegetariańskich i wegańskich zamienników) - 2 rodzaje (łosoś i inny), nie mniej niż 100g - 1 porcja na osobę,
- mięsa (oraz wegetariańskich i wegańskich zamienników) - 2 rodzaje, nie mniej niż 100g - 1 porcja na osobę,
- słodczy - różnego rodzaju tarty, indywidualny mus czekoladowy lub owocowy i inne - łącznie 2 sztuki deseru na osobę, z zastrzeżeniem, że podane słodczy muszą różnić się o tych, które podane będą w ramach bufetu.

Ciepły posiłek będzie podawany wyłącznie na spotkaniach trwających co najmniej 3h.

W trakcie wydarzenia w godzinach popołudniowych lub wieczornych Wykonawca na żądanie Zamawiającego zapewni alkohol: tj. 0,5 litra wina białego wytrawnego na osobę, o co najmniej średnim standardzie oraz 0,3 litra wina czerwonego wytrawnego na osobę, o co najmniej średnim standardzie.

Rodzaj świadczenia nr 3:

W ramach zamówienia Zamawiający przewiduje organizację minimum 8, a maksymalnie 18 małych spotkań dla minimum 10 osób i maksimum 25 osób (trwających do 5h każde).

Świadczona będzie również usługa kelnerska. Wykonawca zapewni kelnerów w liczbie dopasowanej do liczby uczestników spotkania.

W ramach małych spotkań Wykonawca zapewni co najmniej:

- przekąski na zimno słone, np. tartaletki, bruschetta, pizzerinki, crackersy, grissini,
- 2 małe francuskie rogaliki na osobę,
- 2 małe francuskie bułeczki cytrynowe / czekoladowe na osobę,
- kosz owoców - 2 owoce na osobę - łatwe do spożycia,
- kawę- Wykonawca dostarczy na miejsce organizowanej imprezy ekspresy/beczki w liczbie dostosowanej do zgłoszonej liczby osób,
- mix herbat w saszetkach (bez ograniczeń) do samodzielnego zaparzania. Dodatkowo Wykonawca zapewni wrzącą wodę w specjalnych termosach,
- mleko (z laktozą, bez laktozy, roślinne) do kawy, cukier (biały i brązowy), słodzik, cytrynę,
- wodę (niegazowaną i gazowaną) bez ograniczeń,
- sok 0,4l na osobę

LUB

- mix standardowych rogalików, pieczywa, różnych bułeczek - łącznie 2 na osobę,
- różne rodzaje serów,
- masło, marmolada, miód,
- kosz owoców - 2 owoce na osobę - łatwe do spożycia,
- kawę- Wykonawca dostarczy na miejsce organizowanej imprezy ekspresy/beczki w liczbie dostosowanej do zgłoszonej liczby osób,
- mix herbat w saszetkach (bez ograniczeń) do samodzielnego zaparzania. Dodatkowo Wykonawca zapewni wrzącą wodę w specjalnych termosach,
- mleko (z laktozą, bez laktozy, roślinne) do kawy, cukier (biały i brązowy), słodzik, cytrynę,
- wodę (niegazowaną i gazowaną) bez ograniczeń,
- sok 0,4l na osobę.

Przekąski będą dostępne w formie bufetu przez cały czas trwania wizyty w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

W trakcie wydarzenia w godzinach popołudniowych lub wieczornych Wykonawca na żądanie Zamawiającego zapewni alkohol: tj. 0,5 litra wina białego wytrawnego na osobę, o co najmniej średnim standardzie oraz 0,3 litra wina czerwonego wytrawnego na osobę, o co najmniej średnim standardzie.

Rodzaj świadczenia nr 4:

W ramach zamówienia Zamawiający przewiduje organizację minimum 4, a maksymalnie 12 dwudniowych spotkań (trwające po 9h każdego dnia) dla minimalnie 10 osób i maksymalnie 60 osób.

Świadczona będzie również usługa kelnerska. Wykonawca zapewni kelnerów w liczbie dopasowanej do liczby uczestników spotkania.

W ramach usługi Wykonawca zapewni każdego dnia co najmniej:

- przekąski na zimno szone, np. tartaletki, bruschetta, pizzerinki, crackersy, grissini,
- 2 małe francuskie rogaliki na osobę,
- 2 małe francuskie bułeczki cynamonowe / czekoladowe na osobę,
- kosz owoców - 2 owoce na osobę - łatwe do spożycia,
- kawę- Wykonawca dostarczy na miejsce organizowanej imprezy ekspresy/beczki w liczbie dostosowanej do zgłoszonej liczby osób,
- mix herbat w saszetkach (bez ograniczeń) do samodzielnego zaparzania. Dodatkowo Wykonawca zapewni wrzącą wodę w specjalnych termosach,
- mleko (z laktozą, bez laktozy, roślinne) do kawy, cukier (biały i brązowy), słodzik, cytrynę,
- wodę (niegazowaną i gazowaną) bez ograniczeń,
- sok 0,4l na osobę.

Przekąski będą dostępne w formie bufetu przez cały czas trwania wizyty w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

Dodatkowo Wykonawca przygotowuje:

Ciepły Lunch składający się min. z:

- 2 rodzajów zup (nie mniej niż 250 ml/osobę) – mięsna, wege, bagietki (1 porcja na osobę),
- quiche z grillowanymi warzywami lub quiche z mięsem - podawane na ciepło (nie mniej niż 300g- 1 porcja na osobę);
- sałatki (wege i z mięsem/rybą) standardowej wielkości (1 porcja na 10 osób) - 2 różne rodzaje, nie mniej niż 1500g na porcję;
- słodczy - różnego rodzaju tarty, indywidualny mus czekoladowy lub owocowy i inne- łącznie 2 sztuki deseru na osobę, z zastrzeżeniem, że podane słodczy muszą różnić się o tych, które podane będą w ramach bufetu.

LUB

2. Ciepły Lunch 2 składający się z:

- pieczonych ziemniaków, ryżu (nie mniej niż 200g) - 1 porcja na osobę,
- mixu warzyw - podawanych na ciepło (nie mniej niż 150g) - 1 porcja na osobę,
- sałatki (wege i z mięsem/rybą) standardowej wielkości (1 na 10 osób) - 2 różne rodzaje (nie mniej niż 1500g na porcję),
- filetów rybnych (oraz wegetariańskich i wegańskich zamienników) - 2 rodzaje (łosoś i inny) (nie mniej niż 100g) - 1 porcja na osobę,
- mięsa (oraz wegetariańskich i wegańskich zamienników) - 2 rodzaje (nie mniej niż 100g) - 1 porcja na osobę

- słodczy - różnego rodzaju tarty, indywidualny mus czekoladowy lub owocowy i inne-łącznie 2 sztuki deseru na osobę, z zastrzeżeniem, że podane słodczyce muszą różnić się o tych, które podane będą w ramach bufetu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do skrócenia lub wydłużenia spotkań o 0,5-1 dzień. Ciepły Lunch będzie podawany wyłącznie na spotkaniach trwających co najmniej 3h.

W trakcie wydarzenia w godzinach popołudniowych lub wieczornych Wykonawca na żądanie Zamawiającego zapewni alkohol: tj. 0,5 litra wina białego wytrawnego na osobę, o co najmniej średnim standardzie oraz 0,3 litra wina czerwonego wytrawnego na osobę, o co najmniej średnim standardzie.

Dodatkowe informacje dotyczące obsługi kelnerskiej dla każdej z części:

Obsługa kelnerska powinna spełniać następujące wymagania:

- posiadać doświadczenie w zakresie realizacji usług kelnerskich,
- dobry stan zdrowia,
- wysoki poziom kultury osobistej, cechować się punktualnością, dyscypliną i obowiązkowością,
- niekaralność,
- ukończone 18 lat,
- posługiwanie się językiem angielskim w stopniu komunikatywnym,
- Wykonawca zapewni dla obsługi kelnerskiej jednolite uniformy tj. strój o charakterze oficjalnym, dopasowany do rangi i charakteru wydarzenia. Strój dla kelnerów/kelnerek zgodny ze standardami usług cateringowych.