

Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)

- I. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w ramach spotkań organizowanych przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego w okresie 12 kolejnych miesięcy od daty zawarcia umowy lub do wcześniejszego wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia. W przypadku niewykorzystania środków finansowych, na które zostanie zawarta umowa w ww. terminie Zamawiający przewiduje możliwość przedłużenia okresu obowiązywania umowy do momentu wykorzystania środków finansowych, jednak nie dłużej niż o 12 kolejnych miesięcy.
1. Świadczenie usług będzie odbywało się w siedzibie Zamawiającego (ul Hoża 20; ul. Wspólna 1/3) oraz w innych miejscach na terenie Warszawy wskazanych przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług, wynikających z aktualnych potrzeb Zamawiającego, na podstawie pisemnych zleceń częściowych przesyłanych pocztą elektroniczną przez przedstawiciela komórki organizacyjnej Zamawiającego odpowiedzialnej za realizację danej usługi, najpóźniej na 3 dni przed planowanym spotkaniem, podczas którego usługi mają być świadczone. Wysłanie zlecenia musi nastąpić do godziny 13.00, w innym przypadku uznaje się jako pierwszy kolejny dzień kalendarzowy. Wykonawca będzie zobowiązany do potwierdzenia otrzymania zgłoszenia pocztą elektroniczną. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o miejscu realizacji usługi drogą elektroniczną w najpóźniej na 1 dzień przed datą rozpoczęcia każdego ze spotkań. Liczba uczestników pojedynczego spotkania: minimum 10, a maksymalnie 500; planowana liczba spotkań w okresie trwania umowy: **140**.
 2. Zamawiający zakłada, że poszczególne zlecenie na jednodniowe spotkanie może składać się z:
 - 1) 1 serwis kawowy,
 - 2) 1 poczęstunku na ciepło,
 - 3) 1 poczęstunku na zimno.
 3. Dla potrzeb oszacowania wartości zamówienia przyjmuje się realizację:
 - 1) **serwis kawowy (elementy składające się na menu serwisu kawowego niezbędne do oszacowania ofert znajdują się w Rozdziale II ust. 1 OPZ):**
 - a) 10 spotkań – 10 -15 osób;
 - b) 12 spotkań – 16 - 30 osób;
 - c) 8 spotkań – 31 - 100 osób;
 - d) 2 spotkania – 101-200 osób;
 - e) 2 spotkania – 201 - 350 osób;
 - f) 2 spotkania – 351-500 osób.
 - 2) **poczęstunek na ciepło (elementy składające się na menu poczęstunku na ciepło niezbędne do oszacowania ofert znajdują się w Rozdziale II ust. 2 OPZ):**
 - a) 12 spotkań – 10 -15 osób;
 - b) 14 spotkań – 16 - 30 osób;
 - c) 12 spotkań – 31 - 100 osób;
 - d) 9 spotkań – 101-200 osób;
 - e) 3 spotkania – 201 - 350 osób;
 - f) 3 spotkania – 351-500 osób.
 - 3) **poczęstunek na zimno (elementy składające się na menu poczęstunku na zimno niezbędne do oszacowania ofert znajdują się w Rozdziale II ust. 3 OPZ):**
 - a) 15 spotkań – 10 -15 osób;
 - b) 10 spotkań – 16 - 30 osób;
 - c) 13 spotkań – 31 - 100 osób;

- d) 7 spotkań – 101-200 osób;
 - e) 3 spotkania – 201 - 350 osób;
 - f) 3 spotkania – 351-500 osób.
4. Zamawiający przewiduje w ramach pojedynczego zlecenia możliwość łączenia poszczególnych rodzajów poczęstunków w „zestawy” (np. 2 przerwy kawowe i 1 poczęstunek na ciepło). Zamawiający zastrzega możliwość dowolnej kompozycji menu.
 5. Zamawiający przewiduje w ramach pojedynczego zlecenia możliwość zmiany poszczególnych elementów „zestawu” (np. rezygnacja z ciastek bankietowych w papilotach i zwiększenie liczby ciast krojonych w papilotach).
 6. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
 7. Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, dania będą przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki dekoracyjne - tartinki będą podawane na świeżym pieczywie; przy podawaniu kanapek dekoracyjnych zabrania się używania pieczywa tostowego; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia.

UWAGA: posiłki muszą być przygotowane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gotówki, klopsy, zrazy itp.)

8. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
9. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednokrotnego użytku, z wyjątkiem shotów deserowych (małych deserków), które mogą być podawane w jednorazowych naczyniach plastikowych (np.: jednorazowych kieliszkach) wysokiej jakości, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztucze ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów.

UWAGA (aspekt środowiskowy): posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztuczków z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki, przyprawy.

10. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 90 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
11. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed wskazaną przez Zamawiającego godziną podania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
12. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek (bieżącego w czasie trwania wydarzenia), w ilości wystarczającej do obsługi poszczególnego zamówienia.
13. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od zakończenia spotkania.
14. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z właścicielem powierzchni, na której odbywał się catering.
15. Wykonawca zapewnia stoły bufetowe oraz stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) pokryte czarnym lub białym (kolor każdorazowo do ustalenia z Zamawiającym) materiałem typu stretch (skirting) bez ozdób.

16. Wykonawca zapewni również stoły bufetowe umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich (w przypadku stołów pozostawienie wolnych miejsc bez krzeseł umożliwiające swobodne podjechanie wózka do stołu, Jednocześnie wykonawca zapewni takie ustawienie stołów, aby możliwe było swobodne poruszanie się między nimi osób na wózkach inwalidzkich (zachowane zostaną odpowiednie odległości między stolikami).
17. Wykonawca na wniosek Zamawiającego (informacja o zapotrzebowaniu zostanie zgłoszona przy zamówieniu) zapewni dekorację florystyczną na stołach bufetowych i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału typu stretch pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.
18. Obsługa będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
19. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie odpowiedniej dla liczby gości, liczba obsługi kelnerskiej każdorazowo przy zamówieniu będzie zatwierdzana przez Zamawiającego) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny.
20. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje kwiatowe z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w ofercie. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
21. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
22. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nie skonsumowane produkty oraz elementy florystyczne i dostarczy je pod adres wskazany przez Zamawiającego na terenie Warszawy.
23. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstępstw od menu zawartego w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia podczas uroczystości okolicznościowych (np. Wigilia lub Wielkanoc).
25. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
26. Zamawiający nie pokrywa kosztów transportu i noclegów osób wykonujących zamówienie.
27. Na 3 dni przed planowanym spotkaniem Zamawiający będzie informował Wykonawcę w formie elektronicznej na jaką liczbę gości, w tym liczbę osób poruszających się na wózkach inwalidzkich, ma zostać przygotowany dany poczęstunek a także przekaze informacje dotyczące preferencji żywieniowych, tj. wymagań dietetycznych (wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe). Najpóźniej 48 godzin przed planowanym spotkaniem Zamawiający może odwołać zamówienie, zmniejszyć uprzednio zgłoszoną liczbę osób planowanego spotkania, nie ponosząc przy tym żadnych kosztów lub zwiększyć liczbę osób ponosząc jedynie koszty zwiększenia ilości porcji, stołów, zastawy czy obsługi.

II. Zakres świadczonych usług obejmuje:

1. Przygotowanie serwisu kawowego

W ramach serwisu kawowego podstawowego Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia dla każdego uczestnika spotkania:

- nieograniczonej ilości kawy (ekspresy ciśnieniowe w liczbie dostosowanej do ilości gości danego wydarzenia),
- nieograniczonej ilości herbaty (minimum 5 rodzajów herbat w saszetkach - każda saszetka oddzielnie zapakowana, w tym jednej zielonej i dwóch owocowych),

- nieograniczonej ilości dodatków takich jak: mleko do kawy w dzbanuszkach (o pojemności maksymalnie 200 ml), świeżej cytryny w plasterkach, sypkiego cukru białego i brązowego (trzciniowego) w kostkach lub saszetkach,
- nieograniczonej ilości 3 rodzajów soków owocowych 100% (np. pomarańczowy, jabłkowy, wiśniowy, czarna porzeczka),
- nieograniczonej ilości wody gazowanej i niegazowanej w butelkach o pojemności 0,5 l (w równej ilości),
- wyboru ciastek bankietowych w papilotach (minimum 2 rodzaje, np. rogaliki francuskie, rogaliki nadziewane, mini ptyśie, babeczki z kremem i owocami, kajmakiem), w ilości 2 sztuki na osobę,
- wyboru słonych przekąsek (minimum 2 rodzaje, np. paluszki, orzeszki, krakersy itp.).

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki, szklanki, dzbanki), sztućców ze stali nierdzewnej i serwetek papierowych. Naczynia i resztki posiłku należy zabrać w miarę możliwości w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu, przed podaniem kolejnego poczęstunku.

2. Przygotowanie poczęstunku na ciepło

W ramach poczęstunku na ciepło Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia dla każdego uczestnika spotkania:

- nieograniczonej ilości kawy (ekspresy ciśnieniowe w liczbie dostosowanej do ilości gości danego wydarzenia),
- nieograniczonej ilości herbaty (minimum 5 rodzajów herbat w saszetkach - każda saszetka oddzielnie zapakowana, w tym jednej zielonej i dwóch owocowych),
- nieograniczonej ilości dodatków takich jak: mleko do kawy w dzbanuszkach (o pojemności maksymalnie 200 ml), świeżej cytryny w plasterkach, sypkiego cukru białego w cukiernicach,
- nieograniczonej ilości 3 rodzajów soków owocowych 100% (np. pomarańczowy, jabłkowy, wiśniowy, czarna porzeczka),
- nieograniczonej ilości wody gazowanej i niegazowanej w butelkach o pojemności 0,5 l (w równej ilości),
- dań głównych (minimum 3 rodzaje do wyboru, w tym jedno mięsne (np.: wołowina, wieprzowina, drób), rybne (np.: łosoś, sola), jarskie (np.: risotto z grzybami, makaron z sosem serowym) w ilości co najmniej 200 g na osobę,
- zupy (1 rodzaj) w ilości co najmniej 250 ml na osobę,
- ciepłych dodatków do dań na gorąco (minimum 3 rodzaje, np. ziemniaki, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kluski śląskie, kopytka, kasza, warzywa gotowane) w ilości co najmniej 100 g na osobę,
- ciepłych przystawek (minimum 3 rodzaje, np.: kompozycja jarska, kompozycja z rybą, kompozycja mięsna), przekąski powinny składać się z co najmniej 5 składników w ilości 1 sztuka na osobę,
- surówek obiadowych (minimum 3 rodzaje, np. colesław, groszek, kapusta czerwona, sałata mieszana z sosem vinegret) w ilości minimum 100 g na osobę,
- filetowanych świeżych owoców (minimum 4 rodzaje – np. pomarańcza, kiwi, melon, ananas, arbuz, jabłko oraz dodatkowo winogrona lub owoce sezonowe, np.: czereśnie, maliny, borówki amerykańskie, podanych w całości), podanych na paterach w ilości co najmniej 100 g na osobę,
- wyboru ciast krojonych w papilotach (minimum 2 rodzaje, np., szarlotka, sernik, czekoladowe z kremem, W-Z, kremówka,) w ilości 1 szt. na osobę,
- shotów deserowych (małych deserów) (minimum 2 rodzaje, np.: panna cotta, tiramisu, czekoladowy) w ilości 1 szt. na osobę,

- przypraw w tym obowiązkowo sól (w zamkniętych solniczkach) i pieprz (w zamkniętych pieprzniczkach), pozostałe przyprawy, także powinny znajdować się w zamkniętych naczyniach umożliwiającym użycie bez kontaktu z przyprawą.

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki, szklanki dzbanki), sztućców ze stali nierdzewnej, serwetek papierowych oraz karteczek z nazwą serwowanego dania na ciepło. Naczynia i resztki posiłku należy zabrać w miarę możliwości w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu, przed podaniem kolejnego poczęstunku.

3. Przygotowanie poczęstunku na zimno

W ramach poczęstunku na zimno Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia dla każdego uczestnika spotkania:

- zimnych przekąsek (minimum 3 rodzaje, np.: kanapki dekoracyjne, finger food, mini tortille), przekąski powinny składać się z co najmniej 5 składników w ilości 10 sztuka na osobę,
- wyboru ciast krojonych w papilotach (minimum 2 rodzaje, np., szarlotka, sernik, czekoladowe z kremem, W-Z, kremówka,) w ilości 2 szt. na osobę.

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej (talerzyki, szklanki, dzbanki), sztućców ze stali nierdzewnej i serwetek papierowych. Naczynia i resztki posiłku należy zabrać w miarę możliwości w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu, przed podaniem kolejnego poczęstunku.

UWAGA:

W przypadku dań ciepłych mają zostać zachowane następujące proporcje:

- 1/3 w stosunku do całości: dania mięsne (porcja 200 g/os),
- 1/3 w stosunku do całości: dania z rybą (porcja 200 g/os),
- 1/3 w stosunku do całości: danie jarskie (porcja 200 g/os).

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i estetykę posiłków oraz zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.