



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ZAMAWIAJĄCY:
PKP Polskie Linie Kolejowe S.A.
ul. Targowa 74
03-734 Warszawa

1. **Nazwa zamówienia:** Zapewnienie usług cateringowych w związku z organizacją firmowych spotkań okolicznościowych z okazji Świąt Wielkanocnych.
2. **Przedmiot zamówienia:** Wyłonienie Wykonawcy usług cateringowych w związku z organizacją firmowych spotkań okolicznościowych z okazji Świąt Wielkanocnych. W ramach powyższego zostaną zorganizowane 2 spotkania w siedzibie Centrali PKP Polskich Linii Kolejowych S.A. (dalej Zamawiający):

Spotkanie świąteczne w dniu 16 kwietnia br. o godz. 11.00.

Spotkanie świąteczne w dniu 17 kwietnia br. o godz. 12.00.

Szczegółowe informacje dotyczące poszczególnych spotkań:

1. Spotkanie świąteczne w dniu 16 kwietnia br. o godz. 11.00

Miejsce spotkania: budynek Centrali Zamawiającego tj. PKP Polskie Linie Kolejowe S.A., ul. Targowa 74 (Warszawa), sale A i B (I piętro).

Charakter spotkania: świąteczne spotkanie koktajlowe (ok. 4h) w formule "na stojąco".

Liczba uczestników: max. 300 osób.

Zamawiający wymaga, żeby catering był gotowy około min. 30 min przed rozpoczęciem spotkania.

Wymagania szczegółowe dot. zamawianej usługi (do ujęcia w ofercie):

- zapewnienie menu (dla max. 300 osób) według przedstawionych poniżej wytycznych z uwzględnieniem wskazanych rodzajów dań i potraw, ich liczby i gramatur,
- dostarczenie dań i potraw w ramach menu, przygotowanych ze świeżych, dobrej jakości produktów (Zamawiający nie dopuszcza produktów typu "instant" oraz gotowych np. dań mrożonych),
- zapewnienie rozstawienia cateringu (Zamawiający udostępnia stoły w celu zaadaptowania na stoły bufetowe),
- zapewnienie obsługi kelnerskiej w trakcie spotkania (adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
- zapewnienie zastawy ceramicznej, szklanej, sztućców (Zamawiający nie dopuszcza plastikowej zastawy ani sztućców),
- zapewnienie 25 stolików koktajlowych w białych lub czarnych pokrowcach,
- zapewnienie bufetowego sprzętu cateringowego (do podawania dań gorących, do podawania napojów, w tym ekspresów ciśnieniowych do kawy),
- zapewnienie dedykowanej dekoracji stołów koktajlowych i bufetowych (kompozycje

z żywych kwiatów, dekoracje świąteczne, białe obrusy, serwetki w odpowiedniej liczbie w odniesieniu do liczby uczestników spotkania),

- zapewnienie odpowiedniego zabezpieczenia przed uszkodzeniem podłóg, mebli i pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę w siedzibie Zamawiającego,
- zapewnienie utrzymania porządku w trakcie spotkania,
- zapewnienie sprzątania po zakończeniu spotkania, tj. pozostawienie pomieszczeń wykorzystywanych na serwowanie cateringu oraz zaplecza technicznego w stanie, w jakim znajdowały się przed realizacją przedsięwzięcia,
- zapewnienie osoby koordynującej realizację usługi cateringowej będącej w stałym kontakcie z Zamawiającym.

Wytyczne szczegółowe dotyczące menu:

- **Dania gorące podawane w podgrzewaczach:**
 - ✓ 1 rodzaj tradycyjnej zupy świątecznej (**porcja min. 200 ml/osobę**)
 - ✓ 2 rodzaje dań mięsnych (**łącznie 300 g/osobę**)
 - ✓ 1 rodzaj ryby serwowanej na ciepło (**150 g/osobę**)
 - ✓ 1 danie vege (**100 g/osobę**)
 - ✓ dodatki na ciepło np.: warzywa na parze, ziemniaki pieczone lub inne (**łącznie min. 150g/osobę**)
- **Przekąski zimne (łącznie min. 200 g/osobę), sałatki (łącznie min. 150 g/osobę):**
 - ✓ 3 rodzaje sałatek, w tym sałatka jarzynowa
 - ✓ mięsa pieczone (w tym pasztet)
 - ✓ wybór wędlin i serów
 - ✓ przekąski wielkanocne typu fingers food do wyboru (minimum 3 rodzaje)
 - ✓ przekąski vege (np. pasztet vege)
 - ✓ przekąski rybne (minimum 2 rodzaje)
- **Desery: (łącznie min. 200 g/osobę)**
 - ✓ 5 rodzajów ciast
 - ✓ 3 rodzaje deserów na zimno w pucharach
- **Napoje (łącznie min. 0,5 l/osobę):**
 - ✓ soki owocowe (3 rodzaje do wyboru)
 - ✓ kawa serwowana z ekspresu ciśnieniowego, herbata (dodatkowo cukier, mleko, cytryna),
 - ✓ woda niegazowana z miętą i cytryną
- **Dodatki:**
 - ✓ mix pieczywa bankietowego
 - ✓ przyprawy (sól, pieprz)
 - ✓ marynaty (w tym ćwikła, chrzan)
 - ✓ pikle
 - ✓ tace z ćwiartkami jaj gotowanych do podzielenia się, tzw. „jajeczko świąteczne” (dla 300 osób).

2. Spotkanie świąteczne w dniu 17 kwietnia br. o godz. 12.00.

Miejsce spotkania: budynek Centrali Zamawiającego tj. PKP Polskie Linie Kolejowe S.A., ul. Targowa 74 (Warszawa), sale A i B (I piętro).

Charakter spotkania: świąteczne spotkanie koktajlowe (1,5 - 2,5h) w formule "na stojąco".

Liczba uczestników: max. 350 osób.

Zamawiający wymaga, żeby catering był gotowy około min. 30 min przed rozpoczęciem spotkania.

Wymagania szczegółowe dot. zamawianej usługi (do ujęcia w ofercie):

- zapewnienie menu (dla max. 350 osób) według przedstawionych poniżej wytycznych z uwzględnieniem wskazanych rodzajów dań i potraw, ich liczby i gramatur,
- dostarczenie dań i potraw w ramach menu, przygotowanych ze świeżych, dobrej jakości produktów (Zamawiający nie dopuszcza produktów typu "instant" oraz gotowych np. dań mrożonych),
- zapewnienie rozstawienia cateringu (Zamawiający udostępnia stoły w celu zaadaptowania na stoły bufetowe),
- zapewnienie obsługi kelnerskiej w trakcie spotkania (adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
- zapewnienie zastawy ceramicznej, szklanej, sztućców (Zamawiający nie dopuszcza plastikowej zastawy ani sztućców),
- zapewnienie 20 stolików koktajlowych w białych lub czarnych pokrowcach,
- zapewnienie bufetowego sprzętu cateringowego (do podawania dań gorących, do podawania napojów),
- zapewnienie dedykowanej dekoracji stołów koktajlowych i bufetowych (kompozycje z żywych kwiatów, dekoracje świąteczne, białe obrusy, serwetki w odpowiedniej liczbie w odniesieniu do liczby uczestników spotkania),
- zapewnienie odpowiedniego zabezpieczenia przed uszkodzeniem podłóg, mebli i pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę w siedzibie Zamawiającego,
- zapewnienie utrzymania porządku w trakcie spotkania,
- zapewnienie sprzątnięcia po zakończeniu spotkania, tj. pozostawienie pomieszczeń wykorzystywanych na serwowanie cateringu oraz zaplecza technicznego w stanie, w jakim znajdowały się przed realizacją przedsięwzięcia,
- zapewnienie osoby koordynującej realizację usługi cateringowej będącej w stałym kontakcie z Zamawiającym.

Wytyczne szczegółowe dotyczące menu:

- **Dania gorące podawane w podgrzewaczach:**
 - ✓ 1 rodzaj tradycyjnej zupy świątecznej (**porcja min. 200 ml/osobę**)
 - ✓ 1 rodzaj dania mięsnego, np. biała kiełbasa pieczona (**porcja min. 100 g/osobę**)
 - ✓ 1 rodzaj ryby serwowanej na ciepło (**150g/osobę**)
 - ✓ dodatki na ciepło np.: warzywa na parze, ziemniaki pieczone lub inne (**łącznie min. 150g/osobę**)

- **Przekąski zimne (łącznie min. 250 g/osobę):**
 - ✓ 3 rodzaje tradycyjnych przekąsek (np. galeria terrin, tartinki, itp.)
 - ✓ przekąski wielkanocne typu fingers food do wyboru (minimum 3 rodzaje)
 - ✓ przekąski rybne (minimum 2 rodzaje)
 - ✓ mięsa pieczone (w tym pasztet)
 - ✓ 2 rodzaje sałatek, w tym sałatka jarzynowa
 - **Desery: (łącznie min. 200 g/osobę)**
 - ✓ 4 rodzaje ciast
 - **Napoje (łącznie min. 0,5 l/osobę):**
 - ✓ soki owocowe (2 rodzaje do wyboru)
 - ✓ woda niegazowana z miętą i cytryną
 - **Dodatki:**
 - ✓ mix pieczywa bankietowego
 - ✓ przyprawy (sól, pieprz)
 - ✓ marynaty (w tym ćwikła, chrzan)
 - ✓ tace z ćwiartkami jaj gotowanych do podzielenia się, tzw. „jajeczko świąteczne” (dla 350 osób).
3. Zamawiający po przedstawieniu przez Wykonawcę propozycji menu dokona ostatecznego wyboru podawanych dań i potraw.
 4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za rzeczy (akcesoria) Wykonawcy pozostawione w miejscu realizacji przedsięwzięcia.
 5. Rzeczywista wysokość wynagrodzenia Wykonawcy za realizację usługi w dniu 16 kwietnia br. o godz. 11.00 zostanie wyliczona w oparciu o faktyczną liczbę uczestników spotkania (rozliczenie w oparciu o ceny jednostkowe – od osoby).
 6. Za realizację usługi w dniu 17 kwietnia br. o godz. 12.00 Wykonawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie zgodne ze złożoną ofertą (ryczałt) zgodnie z deklarowaną przez Zamawiającego liczbą osób (350 osób).
 7. Ceny jednostkowe usług, na podstawie których wyliczone zostanie wynagrodzenie Wykonawcy będą stałe i nie będą podlegać jakimkolwiek zmianom.
 8. Podstawę do wystawienia faktury stanowić będzie podpisany protokół zdawczo-odbiorczy potwierdzający wykonanie usługi oraz zawierający liczbę osób biorących udział w spotkaniu w dniu 16 kwietnia br. (zgodnie z punktem 5 powyżej).