

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia - SOPZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK

znak postępowania: ZZ.2111.255.2019.LZI [KEI] [EZD RP] [OSE-S] [OSE-B] [OSE-D] [OSE2019]

1. Opis Przedmiotu Zamówienia:

- 1.1. Przedmiotem Zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK:
 - a. w siedzibie Zamawiającego w Warszawie przy ul. Kolskiej 12 lub w biurze Zamawiającego w Warszawie przy ul. Stawki 2,
 - b. w lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego na terenie m.st. Warszawy,
 - c. w lokalizacji wskazanej przez Wykonawcę i zaakceptowanej przez Zamawiającego.
- 1.2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo Zamówieniem Zamawiającego wg formularza Zamówienia na Obsługę cateringową spotkania (dalej: „Zamówienie”) stanowiący Załącznik nr 3 do Umowy.
- 1.3. Zamawiający będzie zgłaszał zakres i termin realizacji Obsługi cateringowej spotkania nie później, niż 3 dni robocze przed planowanym spotkaniem.
- 1.4. Zamawiający zastrzega możliwość zorganizowania w ciągu jednego dnia kilka spotkań w różnych lokalizacjach.
- 1.5. Zamawiający przewiduje, że usługa cateringowa może być świadczona na potrzeby spotkań dla od ok. 10 osób do ok. 200 osób.

2. Obowiązki Wykonawcy:

- 2.1 Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże oraz sporządzane w tym samym dniu co świadczenie usług, charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania; produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.

- 2.2 Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania. Transport posiłków powinien odbywać się zapewniając właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
- 2.3 Wykonawca zapewnia usługi sprzątnięcia, 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 niewykorzystane przez Zamawiającego jedzenie). Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz bieżące sprzątnięcie podczas spotkania.
- 2.4 Zamówienie obejmuje zapewnienie, wraz z obsługą kelnerską usług cateringowych dowolnie wybieranych przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie spośród usług opisanych w pkt 3 SOPZ.
- 2.5 Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania każdego ze spotkań (nie mniej niż 1 kelner na 20 uczestników spotkania i kolejny kelner na każdą rozpoczętą, 20kę uczestników) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować z obsługi o czym powiadomi Wykonawcę w Zamówieniu.
- 2.6 Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, między innymi sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym zabrania się zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych.
- 2.7 Wykonawca na prośbę Zamawiającego, jest zobowiązany do wskazania miejsca przygotowywania posiłków wraz z dokładnym adresem. Zamawiającemu przysługuje prawo do kontroli ww. miejsca bez uprzedniego powiadomienia Wykonawcy w dniu w którym ma nastąpić Obsługa cateringowa spotkania.
- 2.8 W siedzibie Zamawiającego lub lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego na terenie m.st. Warszawy w celu świadczenia usługi cateringowej, Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać zamówienie w miejscu do tego przeznaczonym, wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego, jak również wykonywać i stosować się do zaleceń przedstawiciela Zamawiającego pod względem przepisów p.poż.

3. Szczegółowy opis usług cateringowych znajduje się w załączonym formularzu asortymentowym.

4. Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów:

- 4.1 W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego, opcjonalnie ekspresów ciśnieniowych lub warników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania.
- 4.2 Zapewnienie stołów koktajlowych w liczbie dopasowanej do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń wraz z nakryciem (obrussy, skirtingi/naciągi – do uzgodnienia z Zamawiającym dla konkretnego zlecenia) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi Wykonawcę w Zamówieniu.

- 4.3 Zapewnienie stołów bufetowych oraz barowych, nakrytych obrusami wraz ze skirtingami/naciągami chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi Wykonawcę w Zamówieniu. Użyte obrusy oraz skirtingi/naciągi muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.
- 4.4 W przypadku świadczenia usług cateringowych na potrzeby spotkań z udziałem delegacji zagranicznych zapewnienie informacji o nazwie potrawy w języku polskim i angielskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki. W przypadku zaistnienia takich okoliczności Wykonawca zostanie o tym poinformowany przez Zamawiającego nie później, niż 3 dni robocze przed terminem realizacji zlecenia.
- 4.5 Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi (ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne wyłącznie po uzyskaniu zgody Zamawiającego):
- do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych;
 - ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie *ecru* lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;
 - szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;
 - sztućce: stalowe;
 - tkaniny stołowe co do zasady w kolorze *ecru* lub białym, dopuszczalne proste wzory zakardowe, układane w sposób prosty, naciągi na stoły w kolorze czarnym lub innym uzgodnionym z Zamawiającym;
 - papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3-warstwowe.
- 4.6 Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
- 4.7 W trakcie realizacji umowy może nastąpić zlecenie przygotowanie dań uwzględniających kulturowe i religijne preferencje uczestników. W przypadku zaistnienia takich okoliczności Wykonawca zostanie o tym poinformowany przez Zamawiającego nie później, niż 3 dni robocze przed terminem realizacji zlecenia.
- 4.8 Wszelkie produkty i posiłki nie wykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego.

5. Wytyczne w zakresie obsługi kelnerskiej:

- 5.1 Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską przez cały czas trwania spotkania, a na spotkaniach z udziałem gości zagranicznych, co najmniej połowa z kelnerów powinna znać język angielski na poziomie umożliwiającym swobodną komunikację z gośćmi w zakresie wykonywanych obowiązków kelnerskich.
- 5.2 Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami (np. czarne lub granatowe spodnie/spódnice i białe koszule/bluzki).
- 5.3 Pracowników Wykonawcy, realizujących obsługę kelnerską obowiązuje zakaz używania telefonów komórkowych w celach prywatnych.

FORMULARZ ASORTYMENTOWY

Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji
organizowanych lub współorganizowanych przez NASK-PIB

znak postępowania: ZZ.2111.255.2019.LZI [KEI] [EZD RP] [OSE-S] [OSE-B] [OSE-D] [OSE2019]

L.P.	Nazwa usługi cateringowej	Opis	Jednostka miary
1	2	3	4
1	kawa rozpuszczalna	w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę warkików z gorącą wodą.	cena za jedną porcję
2	naturalna kawa parzona	w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego	cena za jedną porcję
3	herbata	w formie torebek herbaty ekspresowej z zapewnieniem przez wykonawcę warkików z gorącą wodą.	cena za jedną porcję
4	cukier	porcja : 1 saszetka min 5 g.	cena za jedną porcję
5	cytryna w plasterkach	porcja : 1 plaster	cena za jedną porcję
6	mleko do kawy	mleko do kawy – podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodną zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanuszku; 1 porcja - 10g	cena za jedną porcję
7	woda mineralna gazowana	woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Nestle Pure Life" lub równoważne	cena za jedną butelkę
8	woda mineralna niegazowana	woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Nestle Pure Life" lub równoważne	cena za jedną butelkę

9	ciastka kruche	ciastka kruche, różne do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu; 1 porcja co najmniej 30g	cena za jedną porcję
10	świeże owoce	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, kiwi, jabłka, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g	cena za jedną porcję
11	świeże owoce filetowe	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g	cena za jedną porcję
12	zupa	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: rosół z makaronem, gulaszowa, pomidorowa z makaronem, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami, krem z brokułów, chłodnik z jajkiem, barszcz czerwony z pasztecikiem, flaczki; 1 porcja - co najmniej 300ml;	cena za jedną porcję
13	danie ciepłe mięsne i rybne	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: gulasz wołowy z warzywami, filet z dorsza smażony, schab po staropolsku, filet drobiowy w sosie grzybowym, polędwiczki wieprzowe (bez dodatku skrobiowego); 1 porcja – co najmniej 120g dania danego rodzaju. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego.	cena za jedną porcję
14	danie ciepłe mięsne premium	Danie typu lunch w segmencie premium. Danie z wysokogatunkowego mięsa wieprzowego, cielęcego, wołowego lub z ryb z wysokogatunkowym sosem właściwym dla danego typu mięsa z wysokogatunkowymi dodatkami skrobiowymi i warzywnymi lub owocowymi.	cena za jedną porcję

		1 porcja – jedno pełne danie. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego.	
15	dania ciepłe mięsne	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z kaszą i serem w sosie pieczarkowym, makaron w sosie pomidorowym z warzywami; 1 porcja – co najmniej 150g dania danego rodzaju	cena za jedną porcję
16	dodatek skrobiowy	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku	cena za jedną porcję
17	dodatek warzywny zimny	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: zestaw surówek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa, sałatka z tuńczykiem, sałatka z kurczakiem i orzechami nerkowca z dressingiem malinowym, sałatka z krewetkami i pomidorkami koktajlowymi; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku	cena za jedną porcję
18	dodatek warzywny ciepły	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: brukselka, cukinia, bakłażan, fasolka szparagowa, kalafior panierowany, kapusta zasmażana, marchewka; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku	cena za jedną porcję
19	kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”)	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego. waga 1 kanapki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 kanapka	cena za jedną porcję

20	kanapki dekoracyjne	<p>kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z polędwicą sopocką, serkiem chrzanowym, zieloną sałatą, pomidorkiem cherry</p> <p>kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z pieczonym schabem, chrzanowym serkiem, ciemną sałatą, marynatami</p> <p>kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z mini mozzarellą, suszonym pomidorem, oliwką czarną, pomidorkami cherry, świeżą bazylią</p> <p>kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z kawiolem z łososią, serkiem kolendrowym, czarną oliwką, jajkiem przepiórczym.</p> <p>Waga 1 kanapki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 kanapka</p>	cena za jedną porcję
21	mini wrap / tortilla	<p>do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: z grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi.</p> <p>Waga 1 sztuki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 sztuka.</p>	cena za jedną porcję
22	zestaw soków (100%)	<p>do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka;</p> <p>1 porcja - co najmniej 200 ml</p>	cena za jedną porcję
23	zestaw soków	<p>do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy;</p> <p>1 porcja - 1 kartonik 200 ml</p>	cena za 1 kartonik
24	finger foods na ciepło	<p>do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: tartalutki ze szpinakiem, tartalutki z łososiem, tartalutki z kurczakiem, mini szaszłyki, empanadas z mięsem, empanadas z fasolą, nuggetsy, kofta wieprzowa z sosem czosnkowym</p> <p>1 porcja – 1 sztuka</p>	cena za jedną porcję

25	desery i ciasta	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: szarlotka, sernik, karpatka/napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, owoce w galaretkę, brownie, deser w kokilce z kremem mascarpone i świeżymi owocami, mini desery w pojemniczkach. 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 70g	cena za jedną porcję
26	tort	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: tort o smaku śmietanowo – czekoladowy dla 40 osób; w kształcie prostokąta; z grafiką, która Zamawiający wskaże w Zamówieniu; napisem na torcie, który Zamawiający poda w Zamówieniu 1 tort dla 40 osób*	cena za tort dla 40 osób
27	cukierki krówki z nadrukiem na opakowaniu	napis (treść i kolor nadruku) do wyboru Zamawiającego na etapie składania zamówienia	cena za kg

*maksymalna liczba osób

1. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszaniem każdorazowo Zamówieniem Zamawiającego wg formularza **Zamówienia na Obsługę cateringową spotkania**.

Zamawiający będzie zgłaszał Zamówienie na Obsługę cateringową spotkania w ramach realizacji Umowy do wysokości maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy brutto za wykonanie zamówienia wskazanego we Wzorze Umowy stanowiącym Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.

2. **Termin realizacji zamówienia:** od podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2020 r.
Zamawiający przewiduje możliwość przedłużeniu okresu obowiązywania umowy, jednak nie dłużej niż do 6 miesięcy.
3. Kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia będzie stanowiła **maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy brutto za wykonanie zamówienia**.
Wynagrodzenie za każdorazowe wykonanie usługi cateringowej będzie ustalane zgodnie z cenami jednostkowymi zawartymi w Formularzu cenowym, którego wzór stanowi Załącznik nr 4 do Ogłoszenia. Zamawiający przewiduje możliwość **zwiększenia maksymalnego wynagrodzenia** Wykonawcy brutto za wykonanie zamówienia **o nie więcej niż 10%** - zgodnie z zapisami zawartymi w Istotnych postanowieniach umowy stanowiącymi Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.