

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

### **I. Opis Przedmiotu Zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań/konferencji/szkoleń itp. organizowanych przez komórki organizacyjne Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, w terminie wskazanym przez Zamawiającego, na terenie miasta Warszawy w szczególności w siedzibach Zamawiającego przy ul. Nowogrodzkiej 1/3/5, ul. Limanowskiego 23, ul. Brackiej 4, ul. Żurawiej 4a lub innych lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem wg formularza Zapotrzebowania na obsługę cateringową spotkania stanowiącego załącznik nr 3 do Umowy.

W ciągu jednego dnia może się odbywać równolegle kilka spotkań, w różnych lokalizacjach o szacunkowej łącznej liczbie uczestników ok. 600 osób.

Zamawiający zamierza zorganizować 390 spotkań/konferencji/szkoleń z obsługą cateringową, w tym:

- 73 spotkania na 10 osób,
- 163 spotkania na 11-25 osób,
- 120 spotkań na 26-50,
- 20 spotkania na 51-100 osób,
- 14 spotkań powyżej 100 osób.

Podstawą oszacowania wartości zamówienia była liczba spotkań oraz osób uczestniczących w tych spotkaniach zaplanowanych na rok 2020-2021.

Zamawiający na podstawie powyższych danych zamierza zrealizować:

- 70 Zestawów I,
- 79 Zestawów II,
- 40 Zestawów III,
- 40 Zestawów IV,
- 50 Zestawów V,
- 35 Zestawów VI,
- 50 Zestawów VII,
- 15 Zestawów VIII (dla ok. 11-25 osób),
- 1 Zestaw IX (dla ok. 450-500 osób),
- 10 Zestawów X (dla ok. 11-25 osób).

Podane ilości spotkań/konferencji/szkoleń służą jedynie do oceny i porównania ofert i oparte są na wielkościach szacunkowych. Faktyczne ilości poszczególnych usług będą wynikały z bieżących, rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Umowa realizowana będzie przez okres 12 miesięcy licząc od dnia zawarcia umowy lub do wyczerpania kwoty maksymalnego wynagrodzenia, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

## II. Obowiązki Wykonawcy:

1. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże oraz sporządzone w tym samym dniu co świadczenie usług, charakteryzować się będą wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania; produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
2. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania. Transport posiłków powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury oraz jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
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 produkty). Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz bieżące sprzątnięcie podczas spotkania.
4. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania każdego ze spotkań w ilości zapewniającej sprawną obsługę danego wydarzenia chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować z obsługi, o czym powiadomi Wykonawcę w zapotrzebowaniu.
5. 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.
6. Wykonawca jest zobowiązany do wskazania miejsca przygotowywania posiłków wraz z dokładnym adresem. Zamawiającemu przysługuje prawo do kontroli ww. miejsca bez uprzedniego powiadomienia Wykonawcy.
7. W siedzibie Zamawiającego, 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.

## III. Szczegółowy opis usług cateringowych:

L.p.	Nazwa usługi cateringowej	Opis:
1	2	3
1.	Zestaw I	<ul style="list-style-type: none"><li>-kawa rozpuszczalna (w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą);</li><li>-herbata (w formie torebek herbaty ekspresowej z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą);</li><li>-cukier (podawany w cukiernicach: 1 porcja 10g);</li><li>-cytryna w plasterkach (porcja: 1 plaster przekrojony na połowę);</li><li>-śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10 g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta);</li><li>-woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu Cisowianka, Woda Jurajska, Ustronianka, Staropolanka lub równoważne);</li><li>-woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu Cisowianka, Woda Jurajska, Ustronianka, Staropolanka lub równoważne);</li><li>-ciastka kruche (ciastka kruche, różne do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, 1 porcja co najmniej 50g).</li></ul>

2.	Zestaw II	<p>-kawa rozpuszczalna (w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą);</p> <p>-naturalna kawa parzona (w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego);</p> <p>-herbata (w formie torebek herbaty ekspresowej z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą);</p> <p>-cukier (porcja: 1 saszetka min 5 g.);</p> <p>-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 dzbanuszk; 1 porcja - 10g);</p> <p>-cytryna w plasterkach (porcja: 1 plaster przekrojony na połowę);</p> <p>-woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu Cisowianka, Woda Jurajska, Ustronianka, Staropolanka lub równoważne);</p> <p>-woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu Cisowianka, Woda Jurajska, Ustronianka, Staropolanka lub równoważne);</p> <p>-zestaw soków 100% (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczk; 1 porcja - co najmniej 200 ml);</p> <p>-ciasteczka bankietowe (mus truskawkowy, mus czekoladowy; babeczka na kruchym cieście, masa budyniowa, owoc: winogrono, truskawka, kiwi, pomarańcza z uwzględnieniem oferty sezonowej; ptyś ciasto parzone, krem ptyśiowy; eklerka ciasto parzone, krem budyniowy, czekolada, waga 1 ciasteczka co najmniej 80 g; 1 porcja - 2 ciasteczka).</p>
3.	Zestaw III	<p>-kawa rozpuszczalna (w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą) – bez ograniczeń;</p> <p>-herbata (w formie torebek herbaty ekspresowej z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą) – bez ograniczeń;</p> <p>-cukier (podawany w cukiernicach – bez ograniczeń);</p> <p>-cytryna w plasterkach (1 plaster przekrojony na połowę – bez ograniczeń);</p> <p>-śmietanka do kawy (10 g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta – bez ograniczeń);</p> <p>-woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250 ml typu Cisowianka, Woda Jurajska, Ustronianka, Staropolanka lub równoważne – po ½ l/osobę);</p> <p>-woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250 ml typu Cisowianka, Woda Jurajska, Ustronianka, Staropolanka lub równoważne – po ½ l/osobę);</p> <p>-ciastka kruche (ciastka kruche, różne do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, po 150 g/osobę).</p>
4.	Zestaw IV	<p>-kawa rozpuszczalna (w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą);</p> <p>-herbata (w formie torebek herbaty ekspresowej z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą);</p> <p>-cukier (podawany w cukiernicach: 1 porcja 10g);</p> <p>-cytryna w plasterkach (porcja: 1 plaster przekrojony na połowę);</p> <p>-śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10 g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta);</p> <p>-woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu Cisowianka, Woda Jurajska, Ustronianka, Staropolanka lub równoważne);</p>

		<p>-woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu Cisowianka, Woda Jurajska, Ustronianka, Staropolanka lub równoważne);</p> <p>-parówki: drobiowa lub wieprzowa z szynki typu Berlinki, Sokołów, Tarczyński lub równoważne (1 porcja minimum 100g);</p> <p>-wybór wędlin (1 porcja minimum 80g);</p> <p>-wybór serów (1 porcja minimum 80g);</p> <p>-twarożek ze szczypiorem (1 porcja minimum 150 g);</p> <p>-wybór świeżych warzyw i pikli;</p> <p>-jogurt w tym: naturalny, smakowy: truskawka, owoce leśne, brzoskwinia, jagoda (1 porcja ok. 120 ml)</p> <p>-dżem w małych, jednorazowych opakowaniach do wyboru: truskawkowy, brzoskwiniowy, czarna porzeczka (1 porcja ok. 25g)</p> <p>-miód wielokwiatowy w małych, jednorazowych opakowaniach (1 porcja ok. 25g);</p> <p>-świeże pieczywo (zestaw świeżego pieczywa białego lub ciemnego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja – ok. 50g pieczywa).</p> <p>-masło, zawartość tłuszczu min. 82 % (1 porcja ok. 20 g).</p>
5.	Zestaw V	<p>-kanapki dekoracyjne bankietowe -„tartinki” (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 ok. 60g; 1 porcja - 1 kanapka);</p> <p>-mini wrap/tortilla (z grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi. Waga 1 sztuki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 sztuka);</p> <p>-tartaletka na słono (farsz szpinakowy, chrzanowy, czosnkowy, pomidorowy (1 porcja – co najmniej 60g);</p> <p>-desery i ciasta (do wyboru Zamawiającego: szarlotka, sernik, karpatka/napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, owoce w galaretkie, 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 70g);</p> <p>-świeże owoce (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 lub świeże owoce filetowe (m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej);</p> <p>- zimne dodatki np. koreczki itp.; 1 porcja – 5 szt. danego rodzaju zimnej przekąski).</p>
6.	Zestaw VI*	<p>-zupa (do wyboru Zamawiającego: rosół z makaronem, pomidorowa z makaronem, ogórkowa, pieczarkowa z kluseczkami, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami, krem z brokułów, chłodnik z jajkiem; 1 porcja - co najmniej 300ml);</p> <p>-danie ciepłe mięsne lub rybne (do wyboru Zamawiającego: gulasz wołowy z warzywami, filet z dorsza smażony, schab po staropolsku, filet drobiowy w sosie własnym, polędwiczki wieprzowe 1 porcja – co najmniej 120g dania danego rodzaju). Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego;</p> <p>-danie ciepłe niemięsne (do wyboru Zamawiającego: 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 niemięsnego);</p>

		<p>-dodatek skrobiowy (do wyboru Zamawiającego: ziemniaki opiekane, puree z ziemniaków makaron, ryż, kasze; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku);</p> <p>-dodatek warzywny zimny (do wyboru Zamawiającego: zestaw surówek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, buraczki zasmażane; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku);</p> <p>-woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu Cisowianka, Woda Jurajska, Ustronianka, Staropolanka lub równoważne);</p> <p>-woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu Cisowianka, Woda Jurajska, Ustronianka, Staropolanka lub równoważne).</p>
7.	Zestaw VII**	<p>-zupa (do wyboru Zamawiającego: rosół z makaronem, pieczarkowa z kluseczkami, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami, chłodnik z jajkiem, zupa krem – np. z pomidorów, z brokułów, z dyni, z białych warzyw, groszku, 1 porcja - co najmniej 300ml);</p> <p>-danie ciepłe mięsne (danie z mięsa wieprzowego, cielecego, wołowego lub z ryb z sosem właściwym dla danego typu mięsa z dodatkami skrobiowymi i warzywnymi lub owocowymi; 1 porcja – 1 danie pełne). Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego;</p> <p>-danie ciepłe niemięsne (do wyboru Zamawiającego: 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 niemięsnego);</p> <p>-dodatek skrobiowy (do wyboru Zamawiającego: ziemniaki opiekane, puree z ziemniaków makaron, ryż, kasze; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku);</p> <p>-dodatek warzywny zimny (do wyboru Zamawiającego: zestaw surówek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku);</p> <p>-dodatek warzywny ciepły (do wyboru Zamawiającego: cukinia, bakłażan, fasolka szparagowa, kalafior panierowany, kapusta zasmażana, marchewka, 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku);</p> <p>-woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu Cisowianka, Woda Jurajska, Ustronianka, Staropolanka lub równoważne);</p> <p>-woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu Cisowianka, Woda Jurajska, Ustronianka, Staropolanka lub równoważne);</p> <p>-zestaw soków 100% (co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka; 1 porcja - co najmniej 200 ml).</p>
8.	Zestaw VIII	<p>-ciasteczka bankietowe (mus truskawkowy, mus czekoladowy; babeczka na kruchym cieście, masa budyniowa, owoc: winogrono, truskawka, kiwi, pomarańcza z uwzględnieniem oferty sezonowej; ptyś ciasto parzone, krem ptyśiowy; eklerka ciasto parzone, krem budyniowy, czekolada, waga 1 ciasteczka co najmniej 80 g; 1 porcja - 2 ciasteczka).</p>
9.	Zestaw IX	<p>Pączki – 1 szt. na osobę z nadzieniem z dzikiej róży, lukrem oraz kandyzowaną pomarańczą (1 porcja na osobę 100 g).</p>

10.	Zestaw X	Ciasto - 3 rodzaje do wyboru Zamawiającego: sękacz, sernik, makowiec, ciasto z owocami, szarlotka (1 porcja na osobę 150 g).
-----	----------	--

\* zupa – 1 rodzaj, danie mięsne – 1 rodzaj (danie niemięsne – 1 rodzaj w ilościach wskazanych przez Zamawiającego w miejsce dania mięsnego)

\*\* zupa – 1 rodzaj, danie mięsne – 2 rodzaje (po 50% ilości zamówionych porcji), danie niemięsne – 2 rodzaje (po 50% ilości zamówionych porcji).

#### **IV. Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów:**

1. W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodnie z żądaniem Zamawiającego ekspresów ciśnieniowych, warników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania, w szczególności w przypadku ekspresu ciśnieniowego i warnika umieszczając na nich skróconą instrukcję użytkowania w języku co najmniej polskim i angielskim.

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 zapotrzebowaniu.

3. Zapewnienie stołów bufetowych oraz barowych, nakrytych obrusami wraz ze skirtingami/naciągami chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi Wykonawcę w zapotrzebowaniu. Użyte obrussy oraz skirtingi/naciągi muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.

4. W przypadku lunchu bufetowego z udziałem delegacji zagranicznych zapewnienie informacji o nazwie potrawy w języku polskim i angielskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki, o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę w zapotrzebowaniu.

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):

- 1) do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych;
- 2) ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie ecru lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;
- 3) szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;
- 4) sztucze: stalowe;
- 5) tkaniny stołowe co do zasady w kolorze ecru lub białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w sposób prosty, naciągi na stoły w kolorze czarnym lub innym uzgodnionym z Zamawiającym;
- 6) papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3-warstwowe.

6. Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.

7. W trakcie realizacji umowy może nastąpić zlecenie przygotowania 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.

8. Produkty podawane w jednostkowych zamkniętych opakowaniach (typu śmietanka w pojemniczkach, kawa, herbata, cukier w saszetkach, woda i soki w butelkach lub kartonach itp.) niewykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego.

## **V. Wytyczne w zakresie obsługi kelnerskiej:**

1. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską, posiadają aktualne badania lekarskie m.in. sanitarno-epidemiologiczne i szkolenia bhp.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania kontroli posiadania przez pracowników Wykonawcy wykonujących usługę, aktualnych zaświadczeń lekarza medycyny pracy o dopuszczeniu do jej wykonywania, aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, aktualnych szkoleń w dziedzinie BHP.
3. Zamawiający może wyznaczyć Wykonawcy dodatkowy termin na dostarczenie dokumentów, o których mowa w pkt. 2 pod warunkiem uprzedniego potwierdzenia tożsamości kontrolowanych pracowników z zastrzeżeniem, że dostarczone dokumenty muszą potwierdzać aktualne badania i uprawnienia pracownika na dzień dokonywania kontroli przez Zamawiającego.
4. Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską każdorazowo 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. 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).
6. Pracowników Wykonawcy, realizujących obsługę kelnerską obowiązuje zakaz używania telefonów komórkowych w celach prywatnych.