

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU UMOWY (SOPU)

Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej

I. Opis Przedmiotu Umowy:

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

Przedmiot umowy 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 do ok. 500 osób.

Zamawiający planuje zorganizować 291 spotkań/konferencji/szkoleń, itp. z obsługą cateringową, w tym:

- 22 spotkania na 10 osób,
- 143 spotkania na 11-25 osób,
- 77 spotkań na 26-50,
- 28 spotkania na 51-100 osób,
- 21 spotkań powyżej 100 osób.

Zamawiający na podstawie powyższych danych zamierza zrealizować:

- 70 Zestawów I,
- 100 Zestawów II,
- 10 Zestawów III,
- 30 Zestawów IV,
- 50 Zestawów V,
- 30 Zestawów VI,
- 1 Zestaw VII (dla ok. 450-500 osób),
- 2 Zestawy VIII (dla ok. 50-100 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 sporządzane 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. W przypadku podawania kawy z certyfikatem fairtrade, obowiązkiem Wykonawcy jest podawanie jej w oryginalnym opakowaniu z widocznym certyfikatem.

3. 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.
4. Wykonawca zapewnia usługi sprzątania, 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 sprzątanie podczas spotkania.
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, 20-tkę uczestników) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować z obsługi, o czym powiadomi Wykonawcę w zapotrzebowaniu.
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.
7. Wykonawca jest zobowiązany do wskazania miejsca przygotowywania posiłków wraz z dokładnym adresem. Zamawiającemu przysługuje prawo do kontroli ww. miejsca bez uprzedniego powiadomienia Wykonawcy.
8. 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.poz.

III. Szczegółowy opis usług cateringowych:

L.P.	Nazwa usługi cateringowej	Opis:
1	2	3
1.	Zestaw I	-kawa rozpuszczalna (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy); -herbata (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy); -cukier (podawany w cukiernicach: 1 porcja 100g); -cytrynka do herbaty (porcja: 1 szt. 7,5g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta); -śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10 g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta); -woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważne); -woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważne); -ciastka kruche (ciastka kruche, różne do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, 1 porcja co najmniej 30g); -paluszki typu " Lajkonik" lub równoważne (porcja 20 g).

2.	Zestaw II	-kawa rozpuszczalna (w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą); -naturalna kawa parzona (w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego); -herbata (w formie torebek herbaty ekspresowej z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą); -cukier (porcja: 1 saszetka min 5 g.); -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; -cytryna w plasterkach (porcja: 1 plaster przekrojony na połowę); -woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważne); -woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważne); -zestaw soków 100% (co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, multiwitamina, czarna porzeczka; 1 porcja - co najmniej 200 ml); -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 ptysiowy; eklerka ciasto parzone, krem budyniowy, czekolada, waga 1 ciasteczka co najmniej 80 g; 1 porcja - 1 ciasteczko); -świeże owoce filetowane (m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g).
3.	Zestaw III	-kawa rozpuszczalna (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy); -herbata (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy); -cukier (podawany w cukiernicach: 1 porcja 100g); -cytrynka do herbaty (porcja: 1 szt. 7,5g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta); -śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10 g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta); -woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważne); -woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważne); -parówki: drobiowa lub wieprzowa z szynki „Berlinki”, „Sokołów”, „Tarczyński” lub równoważne (1 porcja co najmniej 100g); -jajecznicza na maśle (1 porcja co najmniej 100g); -wybór wędlin (1 porcja co najmniej 80g); -wybór serów (1 porcja co najmniej 80g); -twarożek ze szczypiorem (1 porcja co najmniej 200 g); - wybór świeżych warzyw i pikli; -jogurt w tym: naturalny, smakowy co najmniej: truskawka, owoce leśne, brzoskwinia, jagoda (1 porcja co najmniej 120 ml) -dżem w małych, jednorazowych opakowaniach do wyboru: truskawkowy, brzoskwiniowy, czarna porzeczka (1 porcja co najmniej 50g)

		-miód wielokwiatowy w małych, jednorazowych opakowaniach (1 porcja co najmniej 50g); -świeże pieczywo (zestaw świeżego pieczywa białego lub ciemnego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja–co najmniej 50g pieczywa). -masło, zawartość tłuszczu min. 82 % (1 porcja co najmniej 20 g).
4.	Zestaw IV	-kanapki dekoracyjne bankietowe „tartinki” (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); -mini wrap / tortilla (z grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi. Waga 1 sztuki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 sztuka); -tartaletka na słono (farsz szpinakowy, chrzanowy, czosnkowy, pomidorowy (1 porcja – co najmniej 60g); -desery i ciasta (co najmniej: szarlotka, sernik, karpacz/napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, owoce w galaretki. 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 70g); -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 filetowane (m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej); -zimne dodatki (krakersy z dodatkami, koreczki, itp.; 1 porcja - 5 sztuk danego rodzaju zimnej przekąski).
5.	Zestaw V*	-zupa (co najmniej: rosół z makaronem, pomidorowa z makaronem, ogórkowa, pieczarkowa z kluseczkami, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami, krem z brokułów, chłodnik z jajkiem, gulaszowa, flaczki; 1 porcja - co najmniej 300ml); -danie ciepłe mięsne i rybne (do wyboru: 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); -dodatek skrobiowy (co najmniej: ziemniaki opiekane, puree ziemniaczane, makaron, ryż, kasze; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku); -dodatek warzywny zimny (co najmniej: zestaw surówek warzywnych, coleslaw, sałatka grecka z fetą i oliwkami, buraczki zasmażane, sałatka z tuńczykiem; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku); -woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważne); -woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka” , „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważne).
6.	Zestaw VI*	-zupa co najmniej: rosół z makaronem, zupa krem (z pomidorów, z brokułów dyni, z białych warzyw, groszku), pieczarkowa z kluseczkami, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami, chłodnik z jajkiem, 1 porcja - co najmniej 300ml); -danie ciepłe mięsne (Danie z mięsa wieprzowego, cielęcego, wołowego lub z ryb z sosem właściwym dla danego typu mięsa z dodatkami skrobiowymi i

		warzywnymi lub owocowymi. 1 porcja – jedno pełne danie. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego); -danie ciepłe mięsne (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 mięsne); -dodatek skrobiowy (co najmniej: ziemniaki opiekane, puree z ziemniaków makaron, ryż, kasze; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku); -dodatek warzywny zimny (co najmniej: zestaw surówek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa, sałatka z tuńczykiem; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku); -dodatek warzywny ciepły (co najmniej: brukselka, cukinia, bakłażan, fasolka szparagowa, kalafior panierowany, kapusta zasmażana, marchewka. 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku); -woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurańska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważne); -woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurańska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważne); -zestaw soków 100% (co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, multiwitamina, czarna porzeczką; 1 porcja - co najmniej 200 ml).
7.	Zestaw VII	Pączki - co najmniej 2 szt. na osobę z nadzieniem z dzikiej róży, lukrem oraz kandyzowaną pomarańczą (1 porcja na osobę 200 g);
8.	Zestaw VIII	Ciasto - 3 rodzaje co najmniej: sękacz, sernik, makowiec, ciasto z owocami, babka, (1 porcja na osobę 200 g).

** spotkanie do 30 uczestników do wyboru: zupa – 1 rodzaj, danie mięsne – 1 rodzaj, danie nie mięsne – 1 rodzaj, spotkanie ponad 30 uczestników do wyboru: zupa – 2 rodzaje, danie mięsne – 2 rodzaje, danie nie mięsne – 2 rodzaje.*

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

1. W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego, opcjonalnie ekspresów ciśnieniowych, termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą 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, 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, wyprane w temperaturze zapewniającej dezynfekcję, wyprasowane oraz nieuszkodzone.
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.

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 przypadku podawania kawy z certyfikatem fairtrade, obowiązkiem wykonawcy jest podawanie jej w oryginalnym opakowaniu z widocznym certyfikatem.
8. 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.
9. 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.