



## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Określenie przedmiotu zamówienia na sukcesywne świadczenie usług cateringowych w Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT

1. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
  - 1.1. Przygotowania oraz obsługi poczęstunku w formie „szwedzkiego stołu” wraz z serwisem kawowym dla maksymalnie 30 uczestników w liczbie 20 spotkań. Menu zawarte będzie w załączniku nr 1 do opz.
  - 1.2. Przygotowania oraz obsługi obiadu wraz z serwisem kawowym dla maksymalnie 100 uczestników w liczbie 20 spotkań. Menu zawarte jest w załączniku nr 1 do opz.
  - 1.3. Dowozu bufetów i poczęstunku oraz przygotowania stołów i zastawy minimum 30 minut przed rozpoczęciem wydarzenia w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca, sali i w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. Szczegółowy harmonogram wydarzenia zostanie przekazany Wykonawcy nie później niż 7 dni robocze przed wydarzeniem.
  - 1.4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania mniejszej niż zaplanowana liczby bufetów oraz liczby usług cateringowych. Podane w opisie ilości bufetów, uczestników i wydarzeń są ilościami maksymalnymi i nie stanowią zobowiązania do ich zrealizowania.
  - 1.5. Świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
  - 1.6. Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.).
  - 1.7. Zapewnienia warników z gorącą wodą. Wykonawca może używać jedynie podgrzewaczy elektrycznych. Nie mogą być stosowane pogrzewacze świeczkowe, żelowe, alkoholowe oraz żadne inne wymagające otwartego ognia.
  - 1.8. Świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztuców platerowych, serwetek papierowych lub materiałowych, obrusów materiałowych, szklanych dzbanów na soki i wodę.
  - 1.9. Estetycznego podawania posiłków.
  - 1.10. Dostarczenia posiłków pod adresem ul. Poleczki 19 w Warszawie w dniu i godzinie wyznaczonych przez Zamawiającego,
  - 1.11. Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania.

2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
4. Szczegółowy jadłospis powinien być każdorazowo ustalany z koordynatorem umowy lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed realizacją usługi.
5. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzenie naczyń.
6. Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
7. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia obsługi kelnerskiej (co najmniej 1 kelner na 15 gości), których obowiązują jednolite uniformy, tj. strój o charakterze oficjalnym, dopasowany do rangi i charakteru spotkania. Strój dla kelnerów/kelnerki powinien składać się z: białej koszuli z długim rękawem, muchy, ciemnej kamizelki lub marynarki, ciemnych spodni garniturowych oraz ciemnych skórzanych sznurowanych pantofli (w przypadku kobiet czółenka). Wszyscy kelnerzy powinni mieć aktualne badania dopuszczające do pracy z żywnością, doświadczenie w zakresie realizacji usług kelnerskich, a także wykazywać się wysokim poziomem kultury osobistej. Do obowiązków serwisu należy rozstawienie i bieżąca wymiana naczyń, dbałość o estetykę miejsca, elegancki sposób podawania posiłków, a także bieżące usuwanie i utylizacja odpadków i śmieci w trakcie całego serwisu.
9. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
10. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
11. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
12. Wymiana któregokolwiek z podwykonawców wskazanych przez Wykonawcę w ofercie, dopuszczalna jest jedynie w szczególnych okolicznościach, po uprzednim zatwierdzeniu zmiany przez Zamawiającego, przy czym doświadczenie i kwalifikacje nowej firmy muszą być nie niższe niż te, które posiadała firma, która jest wymieniana.

**13. Szczegółowy opis usługi – SZWEDZKI STÓŁ Z SERWISEM KAWOWYM**

**Termin usługi:** termin usługi zostanie każdorazowo podany Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem wydarzenia.

**Miejsce usługi:** Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT, ul. Poleczki 19 w Warszawie.

**Liczba uczestników:** każdorazowo maksymalnie 30 uczestników. Maksymalna liczba spotkań to 20. Maksymalna łączna liczba uczestników to 600 osób. Minimalna liczba spotkań to 15. Minimalna liczba uczestników jednorazowo to 20 osób, minimalna łączna liczba uczestników to 300 osób.

**Uwagi:** prezentowany w załączniku nr 1 opis menu dotyczy jednego spotkania.

**14. Szczegółowy opis usługi – OBIAD Z SERWISEM KAWOWYM**

**Termin usługi:** termin usługi zostanie każdorazowo podany Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem wydarzenia.

**Miejsce usługi:** Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT, ul. Poleczki 19 w Warszawie.

**Liczba uczestników:** jednorazowa maksymalna liczba uczestników to 100 osób. Maksymalna liczba spotkań w ramach umowy to 20. Maksymalna łączna liczba uczestników to 2000 osób. Minimalna jednorazowa liczba uczestników to 70 osób. Minimalna liczba spotkań to 15. Minimalna łączna liczba uczestników to 1050 osób.

**Uwagi:** prezentowany w załączniku nr 1 opis menu dotyczy jednego spotkania.

Załącznik nr 1.

### Szczegółowe menu

1. Szwedzki stół z serwisem kawowym:
  - pieczywo 50 g/osobę (podane w miseczkach, konsumpcja na stojąco),
  - 6 szt./osobę kanapek bankietowych mięsnych i jarskich 75%/25% na pieczywie typu (bagietka, weka, chleb tostowy, żytni, razowy), z dodatkami (pasty serowe, jajeczne, wędliny, ryby, sery, itp.), uzupełnione o dodatki stanowiące element dekoracyjny (pomidor, ogórek, oliwki, papryka, pietruszka, koperek, cebula itp.), waga 1 kanapki to min. 50 g,
  - 2 szt./osobę koperty z ciasta francuskiego przynajmniej 3 rodzaje do wyboru mięsne (33%) i jarskie np. szpinakowe, pieczarkowe waga 1 porcji to min. 50 g,
  - sałatka przynajmniej 3 rodzaje do wyboru mięsne i jarskie (2 mięsne i 1 jarska) w ilości 150 g na osobę,
  - co najmniej 0,25 l wody mineralnej na osobę (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej), woda w butelkach,
  - co najmniej jedną filiżankę świeżo parzonej kawy na osobę (min. 200 ml),
  - co najmniej jedną filiżankę herbaty na osobę (min. 200 ml, Wykonawca powinien zapewnić co najmniej 3 rodzaje herbat w torebkach do wyboru, np. czarna, owocowa, zielona – 1,5-2 g),
  - dodatki do kawy i herbaty: cukier (10 g na osobę), cytrynę świeżą, pokrojoną w plastry (co najmniej 1 plaster na osobę), mleko min. 1,5% (nie zabielaacz, nie śmietana w proszku), w ilości na co najmniej jedną filiżankę kawy dla każdego uczestnika, uzupełniane na bieżąco,
  - co najmniej 0,5 l wody mineralnej na osobę (gazowana, niegazowana),
  - wybór ciastek koktajlowych – min. 2 rodzaje, np. babeczki z owocami, eklerki, w ilości min. 2 sztuki na osobę i ciast krojonych – min. 2 rodzaje, np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami sezonowymi (100 g każdy),
  - kompozycję owoców – min. 3 rodzaje, np. banany, winogrona (zielone lub różowe), mandarynki, inne owoce sezonowe, około 100 g dla każdego uczestnika. Owoce mają być umieszczone w specjalnie przygotowanych naczyniach dekoracyjnych.
2. Obiad z serwisem kawowym:
  - co najmniej 0,25 l wody mineralnej na osobę (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej), woda w butelkach,
  - co najmniej 0,25 l 100%-owego soku owocowego na osobę – min. 2 rodzaje, w tym sok pomarańczowy oraz z czarnej porzeczki,
  - zupa (np. krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym, krem z warzyw, zupa dyniowa) – 1 porcja min. 250 ml na osobę,

- dania główne na gorąco – min. 3 rodzaje po 150 g porcji każdego dania, w tym 1 danie mięsne (czerwone mięso), 1 danie jarskie (ryba), 1 danie wegańskie (warzywa),
- wybór sałatek w ilości 100 g na osobę (min. 2 rodzaje), każda składająca się z minimum 3 składników, w tym dwie sałatki ze świeżych warzyw np. z białej kapusty,
- zestaw dodatków – co najmniej 4 rodzaje m.in. zapiekane ziemniaki, ryż sypki, kasza bulgur, warzywa na ciepło (buraczki, czerwona kapusta, marchew, brokuł, kalafior), pieczywo (w sumie co najmniej 300 g na osobę),
- co najmniej jedną filiżankę świeżo parzonej kawy na osobę (min. 200 ml),
- co najmniej jedną filiżankę herbaty na osobę (min. 200 ml, Wykonawca powinien zapewnić co najmniej 3 rodzaje herbat w torebkach do wyboru, np. czarna, owocowa, zielona – 1,5 - 2 g),
- dodatki do kawy i herbaty: cukier (10 g na osobę), cytrynę świeżą, pokrojoną w plastry, (co najmniej 1 plaster na osobę), mleko min. 1,5% (nie zabielać, nie śmietana w proszku), w ilości na co najmniej jedną filiżankę kawy dla każdego uczestnika, uzupełniane na bieżąco,
- co najmniej 0,5 l wody mineralnej na osobę (gazowana, niegazowana),
- wybór ciastek koktajlowych – min. 2 rodzaje, np. babeczki z owocami, eklerki, w ilości min. 2 sztuki na osobę i ciast krojonych – min. 2 rodzaje, np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami sezonowymi (100 g każdy),
- kompozycję owoców – min. 3 rodzaje, np. banany, winogrona (zielone lub różowe), mandarynki, inne owoce sezonowe, około 100 g dla każdego uczestnika. Owoce mają być umieszczone w specjalnie przygotowanych naczyniach dekoracyjnych.