

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług cateringowych na potrzeby stacjonarnych spotkań uczestników dwóch projektów pn.: Kontynuacja wsparcia funkcjonowania sieci organów środowiskowych i instytucji zarządzających funduszami unijnymi „Partnerstwo: Środowisko dla Rozwoju” w latach 2018-2019 oraz Inwentaryzacja cennych siedlisk przyrodniczych kraju, gatunków występujących w ich obrębie oraz stworzenie Banku Danych o Zasobach Przyrodniczych**, zwanych dalej: „spotkaniami”.
2. W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo w Formularzu zamówienia, stanowiącym Załącznik Nr 1 do umowy w sprawie zamówienia publicznego, zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane spotkanie.
3. Miejscem świadczenia usług cateringowych będzie siedziba Generalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Warszawie, przy ul. Wawelskiej 52/54, lub inne, wskazane w Formularzu zamówienia miejsce na terenie m.st. Warszawy.

4. Świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:

- 1) przerw kawowych (wersja podstawowa i pełna - do wyboru Zamawiającego),
- 2) lunchu bufetowego (wersja podstawowa i pełna - do wyboru Zamawiającego);
- 3) kanapek dekoracyjnych;
- 4) obsługi kelnerskiej w trakcie trwania każdego ze spotkań;
- 5) stolików koktajlowych wraz z udekorowaniem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia w ramach jednego spotkania na tylko niektóre z pozycji, o których mowa w pkt 1-5, tzn. możliwe jest złożenie zapotrzebowania wyłącznie na lunch w wersji podstawowej bądź pełnej albo wyłącznie na przerwę kawową w wersji podstawowej lub pełnej lub tylko na kanapki - obsługa kelnerska i stoliki koktajlowe wraz z udekorowaniem są obowiązkowe przy świadczeniu każdej z pozycji, o których mowa w pkt 1-5, i wliczone w cenę usługi.

5. W ramach zamówienia zostaną zapewnione co najmniej poniższe rodzaje menu:

### Ad. 1. PRZERWA KAWOWA

- 1) przerwa kawowa w wersji podstawowej obejmować będzie:

- a) napoje gorące: kawę (rozpuszczalna, mielona, z ekspresu), herbatę (czarna, zielona, 3 rodzaje herbat owocowych) - łącznie co najmniej 300 ml na osobę, dodatki – mleko 2%, cukier, słodzik, cytryna w plastrach,
- b) woda w szklanych butelkach - gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),
- c) soki - 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
- d) ciastka kruche - 3 rodzaje (co najmniej 80 g na osobę),
- e) owoce świeże - 3 rodzaje (co najmniej 50 g na osobę);

- 2) przerwa kawowa w wersji pełnej obejmować będzie:
- a) napoje gorące: kawę (rozpuszczalna, mielona, z ekspresu), herbatę (czarna, zielona, 3 rodzaje herbat owocowych) - łącznie co najmniej 300 ml na osobę, dodatki – mleko 2%, cukier, słodzik, cytryna w plastrach,
  - b) woda w szklanych butelkach - gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),
  - c) soki - 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
  - d) ciastka kruche - 3 rodzaje (co najmniej 80 g na osobę);
  - e) owoce świeże (co najmniej 50 g na osobę) – 3 rodzaje;
  - f) ciasta - 3 rodzaje (co najmniej 100 g na osobę);

## **Ad. 2. LUNCH BUFETOWY**

- 1) lunch bufetowy w wersji podstawowej składać się będzie z:
- a) zupy - 2 rodzaje (co najmniej 300 ml na osobę),
  - b) danie główne - co najmniej 4 rodzaje (w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski co najmniej 200 g na osobę) oraz dwa dodatki skrobiowe (co najmniej 150 g na osobę). Jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), jarskie (jeden rodzaj),
  - c) sałatki z warzyw do dania głównego - co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 150 g na osobę),
  - d) napoje zimne:
    - soki - 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę);
- 2) lunch bufetowy w wersji pełnej składać się będzie z:
- a) zupy - 2 rodzaje (co najmniej 300 ml na osobę),
  - b) danie główne - co najmniej 4 rodzaje oraz dwa dodatki skrobiowe (co najmniej 150 g na osobę), w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 150 g na osobę). Jako dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), jarskie (jeden rodzaj),
  - c) sałatki z warzyw do dania głównego - co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 150 g na osobę),
  - d) deser: co najmniej 3 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę),
  - e) napoje zimne:
    - woda w szklanych butelkach - gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),
    - soki - 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
  - e) napoje gorące: kawę (rozpuszczalna, mielona, z ekspresu), herbatę (czarna, zielona, 3 rodzaje herbat owocowych) - łącznie co najmniej 300 ml na osobę, dodatki – mleko 2%, cukier, słodzik, cytryna w plastrach.

### Ad. 3. KANAPKI DEKORACYJNE

Kanapki dekoracyjne (4 sztuki na osobę - co najmniej 240 g):  
kanapki – 4 rodzaje na 1 osobę, podane będą na pieczywie jasnym (dwa rodzaje) i ciemnym (dwa rodzaje).

#### 6. Dodatkowe wymagania wobec Wykonawcy

- 1) Wykonawca poda propozycję menu w Formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik Nr 3 do umowy w sprawie zamówienia publicznego, na podstawie którego będą wybierane dania na poszczególne spotkania. Wykonawca proponuje:
  - a) sałatki z warzyw - co najmniej 9 propozycji do wyboru,
  - b) zupy - co najmniej 10 propozycji,
  - c) danie główne:
    - mięsne - co najmniej 10 propozycji,
    - jarskie - co najmniej 5 propozycji,
    - rybne - co najmniej 5 propozycji,
    - dodatek skrobiowy - co najmniej 4 propozycje,
  - d) desery i ciasta - co najmniej 9 propozycji,
  - e) ciastka kruche - co najmniej 8 propozycji,
  - f) kanapki dekoracyjne - co najmniej 10 propozycji,
  - g) owoce świeże - co najmniej 9 propozycji;
  - h) soki 100% - co najmniej 5 propozycji;
- 2) menu zaoferowane przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym jest wiążące w trakcie trwania umowy w sprawie zamówienia publicznego;
- 3) Wykonawca dostarczy zarówno wodę mineralną gazowaną, jak i niegazowaną w szklanych opakowaniach o pojemności do 500 ml; do każdej z butelek zapewni szklanekę; osobny zestaw szklanek zapewni do zamawianych soków;
- 4) Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (schładzacz, termosy, podgrzewacze) - temperatury posiłków muszą wynosić w momencie wydawania (serwowania):
  - a) dla napojów (np. wody, soki) - od + 5°C do + 10°C,
  - b) dla napojów gorących (np. kawa, herbata) - nie mniej niż + 70°C,
  - c) dla zup - nie mniej niż + 70°C,
  - d) dla posiłków gorących - nie mniej niż + 65°C;
- 5) w przypadku określenia wagi produktów wymagających obróbki termicznej - dotyczy ona wagi tych produktów po obróbce termicznej;
- 6) Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania półproduktów wysoko przetworzonych oraz polepszaczy smaku w szczególności glutamianu sodu, jaj w proszku, masy jajecznej, śmietany roślinnej;
- 7) Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu Umowy:
  - a) jest zobowiązany do zapewnienia odpowiednich warunków transportu posiłków pomiędzy miejscem ich przygotowywania a miejscem wydawania (serwowania) poprzez zastosowanie odpowiednich urządzeń gwarantujących zachowanie właściwej temperatury i zabezpieczających przed wpływem czynników zewnętrznych. Napoje gorące (gotowe) będą serwowane w termosach bądź do samodzielnego przygotowania - wyłącznie z gorącą wodą w termosach -

- zgodnie z każdorazowym zapotrzebowaniem Zamawiającego. Termosy muszą być używane wyłącznie do jednego rodzaju napoju gorącego. W przypadku problemu ze sprzętem Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznej wymiany sprzętu,
- b) do obsługi spotkań zatrudni wyłącznie osoby władające językiem polskim w stopniu umożliwiającym komunikację niezbędną do prawidłowej realizacji przedmiotu umowy w sprawie zamówienia publicznego,
  - c) będzie świadczył usługi cateringowe z wykorzystaniem zastawy stołowej ceramicznej lub porcelanowej i szklanej, w kolorze białym lub ecru, wraz ze sztućcami metalowymi, szklankami, serwetkami w odpowiedniej liczbie dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników spotkania oraz zapewni zapas dwóch kompletów naczyń do wody i soków na każde spotkanie. Zamawiający wyklucza możliwość stosowania naczyń i sztućców jednorazowych,
  - d) zapewni ustawienie, nakrycie i dekorację stołów, w szczególności obrusy, serwetniki, naczynia, naturalne kwiaty w odpowiednich naczyniach, inne dekoracje - dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników spotkania stosownie do charakteru realizowanej usługi cateringowej i zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego zawartym w złożonym Formularzu zamówienia,
  - e) jest zobowiązany do przywrócenia pomieszczeń, w których świadczył usługi cateringowe, do stanu sprzed rozpoczęcia ich wykonywania w dniu, w którym spotkanie zakończyło się lub w godzinach porannych dnia następnego, tj. nie później niż do godz. 10:00, a ewentualne szkody zobowiązuje się usunąć w ciągu 24 godzin od zakończenia spotkania. Do obowiązków Wykonawcy należy również odbiór odpadów pokonsumpcyjnych;
- 8) Wykonawca, stosownie do realizowanej usługi cateringowej, zobowiązuje się zapewnić obsługę kelnerską spełniającą następujące wymagania:
- a) strój wszystkich obsługujących kelnerów musi być jednolity: kelnerzy powinni wyróżniać się nienagannym wyglądem - zalecane są spodnie długie garniturowe oraz kamizelka z tego samego materiału co spodnie w tym samym kolorze, kolor stroju ciemny (czarny, grafitowy, granatowy), biała koszula, mucha, półbuty ciemne; w przypadku kelnerek wymagany jest ubiór jak dla kelnerów (spodnie, kamizelka, koszula), a także dopuszcza się spódnice (sukienki) do kolan lub dłuższe w kolorze ciemnym (czarne, grafitowe, granatowe) oraz rajstopy lub pończochy i pantofle ciemne z zakrytymi palcami. W przypadku biżuterii dopuszczalne są dyskretne kolczyki w uszach, obrączki, ewentualnie skromne pierścionki oraz zegarki na pasku, dla panów zaś klasyczne zegarki,
  - b) do obsługi spotkań o liczebności uczestników:
    - do 30 osób - Wykonawca przydziela co najmniej 1 kelnera,
    - od 30 do 50 osób - Wykonawca przydziela co najmniej 3 kelnerów,
    - od 51 osób - Wykonawca przydziela co najmniej 4 kelnerówprzy czym do przygotowania cateringu oraz jego sprzątnięcia Wykonawca przydzieli co najmniej 2 osoby,
  - c) w przypadku, gdy posiłki mają być serwowane w sposób ciągły - obsługa kelnerska musi być dostępna dla uczestników przez cały czas trwania spotkania;
- 9) Wykonawca zapewni dekorację stołów oraz serwetki co najmniej dwuwarstwowe do wykorzystania po posiłku;
- 10) Wykonawca zapewni stoliki koktajlowe oraz niezbędną ilość stołów, na których będzie

przygotowywał posiłki do wydania – wliczone w cenę usługi;

- 11) Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego;
- 12) nieskonsumowane artykuły (tj. ciastka, ciasta, herbatę i wodę butelkowaną) według wskazań Zamawiającego, Wykonawca spakuje w zapewnione przez siebie opakowania zbiorcze i pozostawi do dyspozycji Zamawiającego.

**7. Warunki, jakie Zamawiający zapewni nieodpłatnie Wykonawcy:**

- 1) dostęp do sali, w której będą świadczone usługi;
- 2) dostęp do bieżącej wody;
- 3) dostęp do prądu;
- 4) wjazd na teren budynku, w którym znajduje się siedziba Zamawiającego lub będzie organizowane spotkanie.

**8. Informacje dodatkowe:**

Wykonawca będzie zobowiązany do podania na minimum 2 dni przed spotkaniem numeru rejestracyjnego samochodu, wykorzystywanego do świadczenia usług (ze względu na formalności związane z wjazdem na teren obiektu, których musi dopełnić Zamawiający). W związku z brakiem szczegółowego harmonogramu spotkań, Zamawiający będzie każdorazowo zgłaszał Wykonawcy zapotrzebowanie na każdą z usług, określając jednocześnie termin spotkania, liczbę uczestników i wybrane menu, nie później niż na 4 dni robocze przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań. Zamawiający nie określa liczby spotkań ani liczby osób, które będą brały udział w poszczególnych spotkaniach, jednakże liczba ta będzie się przeważnie mieścić w przedziale 15-60 uczestników i łącznie nie powinna przekroczyć 1200 osób. Niemniej, Umowa z Wykonawcą zostanie zawarta na czas oznaczony, o którym mowa w § 1 ust. 5 umowy w sprawie zamówienia publicznego, lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na jej realizację.