

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi organizacji i obsługi spotkań, od momentu podpisania Umowy do dnia 15 grudnia 2020 roku, poprzez zapewnienie: wyżywienia, sali konferencyjnej oraz miejsc parkingowych dla uczestników prac grup roboczych funkcjonujących w ramach krajowej sieci organów środowiskowych i instytucji zarządzających funduszami unijnymi „Partnerstwo: Środowisko dla Rozwoju”.
2. Miejsce realizacji usługi: obiekt zlokalizowany na terenie miasta Warszawy, w odległości maksymalnie 5 km od dworca kolejowego Warszawa Centralna (licząc wedle współrzędnych 52.228875, 21.003167).
3. Uczestnicy spotkania – minimalna liczba uczestników pojedynczego spotkania: 15 osób, maksymalna liczba uczestników pojedynczego spotkania: 60 osób.
4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników każdego spotkania zgodnie z terminem zadeklarowanym przez Wykonawcę w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 2 do Umowy, nie wcześniej jednak niż na 21 dni przed terminem spotkania.
5. Zakres usług:

#### 5.1. Zapewnienie wyżywienia:

- a. Wykonawca będzie świadczył usługi cateringowe we wskazanym czasie, wyłącznie w lokalizacji zgłoszonej przez niego w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 2 do Umowy. W przypadku, kiedy w żądanym terminie Wykonawca nie będzie dysponował dostępem do zaoferowanej lokalizacji, Zamawiający dopuszcza możliwość przesunięcia terminu spotkania o maksymalnie 3 dni.
- b. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi cateringowe w dni robocze, od poniedziałku do piątku, w godzinach 8:00 – 20:00.
- c. Wykonawca będzie gotowy do świadczenia zamówionej usługi cateringowej najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem Spotkania.
- d. Zamawiający będzie dokonywał zamówień usług cateringowych na Formularzu zamówienia częściowego, stanowiącym Załącznik Nr 3 do Umowy, wskazując wybrane zestawy, o których mowa w punkcie 5.1.u oraz ofercie Wykonawcy, stanowiącej załącznik nr 2 do Umowy, lub ich konfigurację, a także planowany termin Spotkania, liczbę zamawianych zestawów oraz wymaganych miejsc parkingowych.
- e. Zamawiający w ramach Zamówienia częściowego ma prawo wyboru jednego lub kilku zestawów, wymienionych w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 2 do Umowy, łączenia zestawów w zależności od charakteru Spotkania, długości trwania Spotkania oraz liczby osób biorących udział w Spotkaniu.
- f. Wykonawca jest zobowiązany potwierdzić przyjęcie Zamówienia częściowego niezwłocznie, poprzez jego podpisanie i odesłanie potwierdzenia – faksem, pocztą elektroniczną lub dostarczając je osobiście do osoby wskazanej w Zamówieniu częściowym. W przypadku braku potwierdzenia przyjęcia Zamówienia częściowego

przez Wykonawcę w terminie 1 (jednego) dnia roboczego, Zamówienie częściowe uważa się za przyjęte bez zastrzeżeń.

- g. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian do Zamówienia częściowego na usługę cateringową, polegającą np. na zwiększeniu bądź zmniejszeniu liczby osób uczestniczących w Spotkaniu, zmiany (z zastrzeżeniem pkt 4) terminu lub rezygnacji z organizacji Spotkania. Zamawiający zgłosi taką zmianę niezwłocznie po jej wystąpieniu, nie później niż 48 godzin przed planowaną godziną rozpoczęcia Spotkania. Zmiana ta nie skutkuje ponoszeniem dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
- h. Odbiór zrealizowanej usługi cateringowej będzie dokonywany przez osoby wyznaczone przez Strony, w ciągu czterech dni od zakończenia Spotkania. Potwierdzeniem odbioru usług cateringowych będzie podpisanie przez nie Protokołu odbioru zamówienia, którego wzór stanowi Załącznik 4 do Umowy.
- i. Wykonawca zapewni usługi opisane w punkcie 5.1 w budynku, w którym zapewniona będzie sala konferencyjna, o której wspomina punkt 5.2 oraz oferta Wykonawcy, stanowiąca załącznik nr 2 do Umowy, z tym że przerwy kawowe będą organizowane w pomieszczeniu bezpośrednio przylegającym do niej, a posiłki w osobnym pomieszczeniu lub wydzielonej części zarezerwowanej na potrzeby Zamawiającego. Wykonawca zapewni odpowiednią przepustowość, gwarantującą dostęp każdego uczestnika spotkania do dań ciepłych oraz napojów w trakcie przerwy obiadowej.
- j. Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków, w szczególności transport, ekspozycja i wydawanie (serwowanie) posiłków muszą odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz dobrymi praktykami sztuki gastronomicznej, kulinarnej i kelnerskiej. Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie informacji o nazwie potraw w języku polskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki.
- k. Wykonawca zobowiązuje się, że wszystkie osoby biorące udział w wykonaniu przedmiotu Umowy posiadają niezbędne kwalifikacje oraz przewidziane przepisami prawa aktualne badania i uprawnienia niezbędne dla prawidłowego wykonania przedmiotu Umowy.
- l. Dostarczane w ramach usługi cateringowej posiłki muszą być : bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu dostawy, a także cechować się wysoką jakością, zarówno co do smaku, wartości odżywczej, jak i estetyki.
- m. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (schładzacz, termosy, podgrzewacze) - temperatury posiłków muszą wynosić w momencie wydawania (serwowania):
  - 1) dla napojów (np. wody, soki) - od + 5°C do + 10°C;
  - 2) dla napojów gorących (np. kawa, herbata) - nie mniej niż + 70°C;
  - 3) dla zup - nie mniej niż + 70°C;
  - 4) dla posiłków gorących - nie mniej niż + 65°C.
- n. W przypadku określenia wagi produktów wymagających obróbki termicznej - dotyczy ona wagi tych produktów po obróbce termicznej.
- o. Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania półproduktów wysokoprzetworzonych oraz polepszaczy smaku.
- p. Wykonawca będzie świadczył usługi cateringowe z wykorzystaniem zastawy stołowej ceramicznej lub porcelanowej i szklanej, w kolorze białym lub ecru, wraz ze sztuczkami metalowymi, szklankami, serwetkami w odpowiedniej liczbie dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników Spotkania oraz zapewni zapas dwóch kompletów

sztućców oraz naczyń do kawy, herbaty, wody i soków na każde Spotkanie. Zamawiający wyklucza możliwość stosowania naczyń i sztućców jednorazowych oraz opakowań w tym butelek plastikowych;

- q. Wykonawca 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;
- r. Wykonawca będzie zobowiązany do przywrócenia pomieszczeń, w których świadczył usługi cateringowe, do stanu sprzed rozpoczęcia ich wykonywania. Do obowiązków Wykonawcy należy również odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.
- s. Wykonawca zapewni posiłki zgodne z uwarunkowaniami zdrowotnymi oraz aspektami kulturowymi i religijnymi uczestników, uwzględniając ich preferencje (dania mięsne, wegetariańskie, bezglutenowe, itp.). Przy czym liczba ww. dań zostanie określona na podstawie zgłoszeń uczestników w terminie określonym w punkcie 4.
- t. Wykonawca, stosownie do realizowanej usługi cateringowej zobowiązuje się zapewnić obsługę kelnerską spełniającą następujące wymagania:
  - 1) strój wszystkich obsługujących kelnerów musi być jednolity: kelnerzy powinni wyróżniać się nienagannym wyglądem oznaczającym czyste i wyprasowane elementy garderoby - 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;
  - 2) do obsługi Spotkań o liczebności uczestników:
    - a) od 15 do 25 osób - Wykonawca przydziela co najmniej 1 kelnera,
    - b) od 26 do 50 osób - Wykonawca przydziela co najmniej 2 kelnerów,
    - c) powyżej 51 osób - Wykonawca przydziela co najmniej 3 kelnerów;
- u. Wykonawca zapewni posiłki zgodnie z następującymi zestawami:

### Zestaw nr 1

Woda gazowana i niegazowana, soki, kawa, herbata (dodatki: mleczko, cytryna, cukier)

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru następujących napojów gorących: kawa rozpuszczalna oraz z ekspresu, herbata ekspresowa czarna oraz zielona oraz owocowa wraz z dodatkami: mleko/śmietanka, cukier biały/trzcinowy, słodziki półsyntetyczne, cytryna w plasterkach, woda gazowana lub niegazowana, 3 rodzaje soków 100% do wyboru (spośród 5 preferowanych: jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy, czarna porzeczka, wiśniowy).

Wycenę całodziennego serwisu obejmującego nieograniczony dostęp do artykułów wymienionych w ramach Zestawu nr 1 Wykonawca przedstawi w ofercie.

## Zestaw nr 2

### Desery (ciastka kruche, różne) - 1 porcja minimum 80 g na osobę

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru maksymalnie 3 rodzajów ciastek kruchych, przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów ciastek bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Propozycję minimum 5 rodzajów ciastek kruchych Wykonawca przedstawi w ofercie.

## Zestaw nr 3

### Desery (ciasta świeże tzw. z blachy) - 1 porcja minimum 100 g na osobę

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru maksymalnie 4 rodzajów ciast świeżych przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów ciast bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Propozycję minimum 6 rodzajów ciast Wykonawca przedstawi w ofercie.

## Zestaw nr 4

### Patera owoców składająca się z minimum 4 rodzajów owoców (różne/sezonowe na 10 osób) - minimum 1 kg. Owoce powinny być świeże a nie mrożone.

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru minimum 4 rodzajów owoców całorocznych spośród jabłek, gruszek, śliwek, pomarańczy, mandarynek, bananów, winogron jasnych lub ciemnych, oraz sezonowych spośród truskawek i czereśni. Propozycję minimum 6 rodzajów owoców, w tym minimum 4 rodzajów owoców całorocznych i 2 rodzajów owoców sezonowych Wykonawca przedstawi w ofercie.

## Zestaw nr 5

### Przystawki koktajlowe – 1 porcja minimum 50 g na osobę

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru następujących przystawek: kanapek (pieczywo jasne/ciemne lub na spodzie typu pumpernikiel, krakers, bagietka), tartinek, babeczek.

Propozycję minimum 12 rodzajów przystawek koktajlowych, spośród których Zamawiający będzie dokonywać wyboru, Wykonawca przedstawi w ofercie. Zamawiający wymaga przedstawienia minimum 4 propozycji przystawek z dodatkiem mięsa (wędlina, pieczone mięso), 2 z dodatkiem ryb, 3 z dodatkiem jarskim i 3 w wersji wegetariańskiej (bez nabiału).

## Zestaw nr 6

### Danie gorące mięsne tzw. I danie (zupa do wyboru) - 1 porcja minimum 300 ml na osobę

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia, według swojego wyboru, jednego rodzaju zupy z dodatkiem mięsnym lub przygotowanej na bazie wywaru z mięsa.

Propozycję minimum 5 rodzajów zup z dodatkiem mięsnym lub przygotowanych na bazie wywaru z mięsa Wykonawca przedstawi w ofercie.

## Zestaw nr 7

### Danie gorące wegetariańskie/jarskie tzw. I danie (zupa do wyboru) - 1 porcja minimum 300 ml na osobę

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru jednego rodzaju zupy wegetariańskiej/jarskiej.

Propozycję minimum 5 rodzajów zup wegetariańskich (bez nabiału) oraz jarskich Wykonawca przedstawi w ofercie.

### **Zestaw nr 8**

Dania gorące mięsne tzw. II danie - 1 porcja minimum 350 g na osobę

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru zestawów dań składających się z trzech składników:

- 1) sztuki mięsa o wadze minimum 150 g;
- 2) dodatku skrobiowego (np. ziemniaków/kaszy/ryżu/makaronu/klusek śląskich) o wadze minimum 100 g;
- 3) surówki ze świeżych warzyw lub warzyw poddanych obróbce termicznej, o wadze minimum 100 g.

Propozycję minimum 5 rodzajów dań mięsnych, 5 dodatków skrobiowych oraz 5 surówek Wykonawca przedstawi w ofercie.

### **Zestaw nr 9**

Dania gorące wegetariańskie/jarskie tzw. II danie - 1 porcja minimum 400 g na osobę

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru zestawów dań składających się z trzech składników:

- 1) ryby lub składnika nabiałowego lub składnika białkowego pochodzenia roślinnego o wadze minimum 200 g;
- 2) dodatku skrobiowego (np. ziemniaków/kaszy/ryżu/makaronu/klusek śląskich) o wadze minimum 100 g;
- 3) surówki ze świeżych warzyw lub warzyw poddanych obróbce termicznej, o wadze minimum 100 g.

Propozycję minimum 6 rodzajów dań, w tym minimum 2 z rybą, 2 z dodatkiem nabiałowym i 2 z dodatkiem składnika białkowego pochodzenia roślinnego Wykonawca przedstawi w ofercie.

#### **5.1.1. Produkcja ekologiczna**

- a. Wykonawca fakultatywnie zobowiązuje się dostarczyć/stosować na potrzeby świadczonej usługi wyłącznie następujące produkty wchodzące w skład zestawów od 1 do 9, o których mowa w pkt 5.1 ustęp "u", które są wytworzone zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych, uchylającym rozporządzenie(EWG) nr 2092/91.
- b. W zakresie produktów wytworzonych zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007, wykonawca jest zobowiązany dostarczyć zamawiającemu dowód w postaci etykiety rolnictwa ekologicznego umieszczonej na produktach zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. Etykieta prawidłowo oznakowanego produktu ekologicznego powinna zawierać unijne logo produkcji ekologicznej, numer jednostki certyfikującej, miejsce produkcji nieprzetworzonych produktów rolniczych.
- c. Dopuszczalne jest przedłożenie przez Wykonawcę innych oznakowań, o ile potwierdzają spełnianie warunków produkcji ekologicznej.



- d. W odniesieniu do produktów sprzedawanych bez opakowań, za środek dowodowy uznany zostanie certyfikat wydany przez jednostkę oceniającą zgodność (tj. akredytowaną jednostkę certyfikującą) procesu produkcji z wymaganiami Rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007.
- e. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji ważności certyfikatu na oficjalnych stronach internetowych jednostek oceniających zgodność, które dokonały certyfikacji produktów objętych zamówieniem.
- f. Niedostarczenie Zamawiającemu dowodów, o których mowa w pkt b-d albo stwierdzenie przez Zamawiającego nieważności certyfikatu, w oparciu o informacje zawarte na oficjalnych stronach internetowych jednostek oceniających zgodność uznane zostanie za niewypełnienie przez Wykonawcę zobowiązania określonego w pkt a.
- g. Dostarczenie/wykorzystanie na potrzeby świadczonej usługi produktów wytworzonych zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 zostanie potwierdzone w protokole odbioru dostawy/usługi, którego wzór stanowi załącznik nr 5 do umowy.
- h. W przypadku niewypełnienia przez Wykonawcę zobowiązania określonego w pkt a, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 2% wartości umowy za każdy stwierdzony przypadek niewykonania ww. zobowiązania.

#### 5.1.2. Serwis kawowy

- a. Wykonawca fakultatywnie zobowiązuje się do wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego w całości kawy pochodzącej z produkcji spełniającej niżej wymienione standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu:
  - zakaz pracy przymusowej oraz pracy dzieci,
  - równe traktowanie kobiet i mężczyzn,
  - demokratyczne podejmowanie decyzji w organizacjach drobnych producentów/ek,
  - obecność związków zawodowych na dużych plantacjach,
  - wynagrodzenia wystarczające na godne życie (nie niższe niż pensja minimalna w danym kraju lub sektorze).
- b. Wykonawca zobowiązany jest także do umieszczenia w miejscu podawania serwisu kawowego informacji na temat wykorzystania kawy spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu wraz ze wskazaniem etykiety potwierdzającej ww. standardy.
- c. W celu potwierdzenia spełniania wymagań, o których mowa w pkt a, Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia – na żądanie zamawiającego – dowodów potwierdzających posiadanie przez wykorzystywaną przez Wykonawcę kawę etykiety Fairtrade, Fair for Life lub innej równoważnej etykiety.
- d. Zamawiający zastrzega sobie również prawo do przeprowadzenia kontroli w miejscu realizacji zamówienia weryfikującej czy kawa wykorzystywana do przyrządzania serwisu kawowego jest opatrzona etykietą Fairtrade, Fair for Life lub inną równoważną etykietą. W tym celu Wykonawca na żądanie pracownika Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedstawić do wglądu i oceny produkty wykorzystywane do przygotowania serwisu kawowego.
- e. Przeprowadzenie kontroli i jej wynik zostaną udokumentowane w protokole podpisanym przez przedstawiciela Wykonawcy oraz przedstawiciela Zamawiającego, którego wzór stanowi załącznik nr 6 do umowy.
- f. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niewykorzystania do przyrządzania serwisu kawowego, kawy spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 5% wartości umowy.

## 5.2. Sala konferencyjna:

- a) Wykonawca zapewni klimatyzowaną salę konferencyjną, przeznaczoną do organizacji spotkań, których przebieg nie będzie zakłócany przez czynniki zewnętrzne, spełniającą poniższe wymagania:
- 1) maksymalna liczba osób biorących udział w spotkaniu: zgodnie z punktem 3 OPZ;
  - 2) układ miejsc na sali: szkolny lub podkowa - układ miejsc musi zapewniać uczestnikom spotkania dobrą widoczność ekranu, wymienionego w punkcie 5.2.a.5.
  - 3) stół prezydialny dla przynajmniej 3 osób;
  - 4) system nagłośnienia konferencyjnego w postaci mikrofonów pulpitowych lub bezprzewodowych - 1 mikrofon dla nie więcej niż 6 osób;
  - 5) komputer stacjonarny lub laptop z dostępem do internetu i oprogramowaniem biurowym MS Office (Word, Excel, PowerPoint), rzutnik, ekran i wskaźnik laserowy
  - 6) bezprzewodowy internet dla uczestników spotkania, bez konieczności rejestracji poprzez serwis www;
  - 7) możliwość przechowania odzieży wierzchniej wraz z bagażem,
  - 8) obsługa techniczna sali do dyspozycji Zamawiającego
- b) Wykonawca zobowiązuje się udostępniać salę, zgodnie z wymaganiami określonymi w formularzu zamówienia, stanowiącym Załącznik Nr 3 do Umowy, w dni robocze, w godzinach 8:00 – 20:00.
- c) Wykonawca zapewni odpowiednie oznaczenie miejsca organizacji spotkania na terenie obiektu, umożliwiające bezproblemowe dotarcie do sali konferencyjnej z wykorzystaniem materiałów graficznych dostarczonych przez Zamawiającego
- d) Wykonawca będzie zobowiązany do przywrócenia sali konferencyjnej, w której zorganizowane zostało spotkanie, do stanu sprzed jego rozpoczęcia.

## 5.3. Miejsca parkingowe:

- a) Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe, znajdujące się nie dalej niż 100 m od wejścia do budynku, w którym organizowane będzie spotkanie, zgodnie z ofertą stanowiącą załącznik nr 2 do Umowy, jednakże w liczbie nie mniejszej niż 3.
- b) Miejsca te będą wykorzystywane przez uczestników spotkania zgodnie z wymaganiami określonymi w formularzu zamówienia, stanowiącym Załącznik Nr 2 do Umowy, w dni robocze, w godzinach 8:00 – 20:00.

## 6. Możliwość udzielenia zamówienia podobnego (art. 67, ust.1, pkt 6 Pzp)

Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówienia podobnego do będącego przedmiotem niniejszego postępowania, na takich samych warunkach jak określone w punktach 1-5 niniejszego Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia.