

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, zwany dalej Zamawiającym, w okresie od dnia podpisania umowy, ale nie wcześniej niż od 1 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2020 r., dla grup pomiędzy 5 a 450 osób.

W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane spotkanie, zgodnie z formularzem zapotrzebowania na usługi cateringowe, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do umowy.

Spotkania, na które dostarczany będzie catering, będą się odbywać w siedzibie NFOŚiGW (ul. Konstruktorska 3a lub ul. Postępu 18 B lub Domaniewska 50A) w Warszawie.

Świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:

- a) przerw kawowych (wersja: podstawowa, rozszerzona, podstawowa ciągła do 4 godz., rozszerzona ciągła do 4 godz., podstawowa ciągła do 6 godz. lub rozszerzona ciągła do 6 godz.),
- b) lunchu bufetowego:
 - wersja podstawowa (dla grup od 5 do 150 osób)
 - wersja o podwyższonym standardzie (dla grup od 5 do 100 osób i nie więcej niż 4 spotkania do 450 osób),
- c) kanapek,
- d) przekąsek zimnych (typu finger foods),
- e) deserów,
- f) owoców

zgodnie ze złożonym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem.

I. Zapotrzebowania obejmować mogą następujące rodzaje zamówień:

a) PRZERWA KAWOWA

1. Przerwa kawowa w **wersji podstawowej** obejmować będzie:

- napoje gorące: kawę z ekspresu, wybór herbat zawierający herbatę zieloną, owocową (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) wraz z termosami z gorącą wodą, mały pojemnik (1.5 l) kawy bezkofeinowej, dodatki – cytryna oraz mleko i cukier (biały i brązowy), serwowane w opakowaniach zbiorczych (np. mleko w dzbanuszkach, cukier w cukiernicach) – bez ograniczeń;
- woda – gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę);
- soki – 3 rodzaje soków 100 %, w tym z lokalnych sezonowych owoców (łącznie co najmniej 300 ml na osobę);
- ciastka kruche – 3 rodzaje (co najmniej 80 g na osobę).

2. Przerwa kawowa w **wersji rozszerzonej** obejmować będzie:

- napoje gorące: kawę z ekspresu, wybór herbat zawierający herbatę zieloną, owocową (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) wraz z termosami z gorącą wodą, mały pojemnik (1.5 l) kawy bezkofeinowej, dodatki – cytryna oraz mleko i cukier

- (biały i brązowy), serwowane w opakowaniach zbiorczych (np. mleko w dzbanuszkach, cukier w cukiernicach) – bez ograniczeń;
- woda – gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę);
 - soki – 3 rodzaje soków 100 %, w tym z lokalnych sezonowych owoców (łącznie co najmniej 300 ml na osobę);
 - ciastka kruche – 3 rodzaje (co najmniej 80 g na osobę);
 - świeże owoce, w tym lokalne sezonowe (co najmniej 150 g na osobę).
3. Przerwa kawowa **ciągła w wersji podstawowej (do 4 godzin)** obejmować będzie:
- napoje gorące: kawę z ekspresu, wybór herbat zawierający herbatę zieloną, owocową (łącznie co najmniej 500 ml na osobę) wraz z termosami z gorącą wodą, mały pojemnik (2.0 l) kawy bezkofeinowej, dodatki – cytryna oraz mleko i cukier (biały i brązowy), serwowane w opakowaniach zbiorczych (np. mleko w dzbanuszkach, cukier w cukiernicach) – bez ograniczeń;
 - woda – gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 700 ml na osobę);
 - soki – 3 rodzaje soków 100 %, w tym z lokalnych sezonowych owoców (łącznie co najmniej 450 ml na osobę);
 - ciastka kruche – 3 rodzaje (co najmniej 150 g na osobę).
4. Przerwa kawowa **ciągła w wersji rozszerzonej (do 4 godzin)** obejmować będzie:
- napoje gorące: kawę z ekspresu, wybór herbat zawierający herbatę zieloną, owocową (łącznie co najmniej 500 ml na osobę) wraz z termosami z gorącą wodą, mały pojemnik (2.0 l) kawy bezkofeinowej, dodatki – cytryna oraz mleko i cukier (biały i brązowy), serwowane w opakowaniach zbiorczych (np. mleko w dzbanuszkach, cukier w cukiernicach) – bez ograniczeń;
 - woda – gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 700 ml na osobę);
 - soki – 3 rodzaje soków 100 %, w tym z lokalnych sezonowych owoców (łącznie co najmniej 450 ml na osobę);
 - ciastka kruche – 3 rodzaje (co najmniej 150 g na osobę);
 - świeże owoce, w tym lokalne sezonowe (co najmniej 250 g na osobę).
5. Przerwa kawowa **ciągła w wersji podstawowej (do 6 godzin)** obejmować będzie:
- napoje gorące: kawę z ekspresu, wybór herbat zawierający herbatę zieloną (łącznie co najmniej 650 ml na osobę) wraz z termosami z gorącą wodą, mały pojemnik (2.5 l) kawy bezkofeinowej, dodatki – cytryna oraz mleko i cukier (biały i brązowy), serwowane w opakowaniach zbiorczych (np. mleko w dzbanuszkach, cukier w cukiernicach) – bez ograniczeń;
 - woda – gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 850 ml na osobę);
 - soki – 3 rodzaje soków 100 %, w z tym lokalnych sezonowych owoców (łącznie co najmniej 600 ml na osobę);
 - ciastka kruche – 3 rodzaje (co najmniej 250 g na osobę).
6. Przerwa kawowa **ciągła w wersji rozszerzonej (do 6 godzin)** obejmować będzie:
- napoje gorące: kawę z ekspresu, wybór herbat zawierający herbatę zieloną, owocową (łącznie co najmniej 650 ml na osobę) wraz z termosami z gorącą wodą, mały pojemnik (2.5 l) kawy bezkofeinowej, dodatki – cytryna oraz mleko i cukier (biały i brązowy), serwowane w opakowaniach zbiorczych (np. mleko w dzbanuszkach, cukier w cukiernicach) – bez ograniczeń;
 - woda – gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 850 ml na osobę);
 - soki – 3 rodzaje soków 100 %, w tym lokalnych sezonowych owoców (łącznie co najmniej 600 ml na osobę);
 - ciastka kruche – 3 rodzaje (co najmniej 250 g na osobę);
 - świeże owoce, w tym lokalne sezonowe (co najmniej 350 g na osobę).

b) LUNCH BUFETOWY

1. Lunch bufetowy w **wersji podstawowej** składać się będzie z:

- woda gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),
- soki – 3 rodzaje soków 100%, w tym z lokalnych sezonowych owoców (łącznie co najmniej 300 ml na osobę), napoje gorące: kawa z ekspresu, wybór herbat zawierający herbatę zieloną (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) wraz z termosami z gorącą wodą, mały pojemnik (1,5 l) kawy bezkofeinowej, dodatki – cytryna oraz mleko i cukier (biały i brązowy), serwowane w opakowaniach zbiorczych (np. mleko w dzbanuszkach, cukier w cukiernicach) – bez ograniczeń,
- sałatki i surówki – łącznie co najmniej 2 rodzaje, w tym co najmniej 1 sałatka (łącznie co najmniej 150 g na osobę);
- warzywa na ciepło – co najmniej 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę),
- zupy – 1 rodzaj (co najmniej 300 ml na osobę),
- danie główne – co najmniej 450-500 g na osobę, składające się z:
 - dodatku skrobiowego – co najmniej dwa dodatki; jako dodatek skrobiowy rozumie się np. ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron;
 - dodatku mięsnego (jeden rodzaj), rybnego (jeden rodzaj), i wegetariańskiego (jeden rodzaj), nie mniej niż 250 g.

2. Lunch bufetowy z opcją serwowania w **wersji o podwyższonym standardzie** składać się będzie z:

- woda gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),
- soki – 3 rodzaje soków 100%, w tym z lokalnych sezonowych owoców (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
- napoje gorące: kawa z ekspresu, wybór herbat zawierający herbatę zieloną (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) wraz z termosami z gorącą wodą, mały pojemnik (1,5 l) kawy bezkofeinowej, dodatki – cytryna oraz mleko i cukier (biały i brązowy), serwowane w opakowaniach zbiorczych (np. mleko w dzbanuszkach, cukier w cukiernicach) – bez ograniczeń,
- przekąski zimne (typu finger foods) co najmniej 3 rodzaje (każda co najmniej 80 g na osobę)
- sałatki i surówki – łącznie co najmniej 3 rodzaje, w tym co najmniej 2 sałatki (łącznie co najmniej 150 g na osobę);
- warzywa na ciepło – co najmniej 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę),
- zupy – 2 rodzaje (co najmniej 300 ml na osobę),
- danie główne – co najmniej 450-500 g na osobę, składające się z:
 - dodatku skrobiowego – co najmniej dwa dodatki; jako dodatek skrobiowy rozumie się np. ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron;
 - dodatku mięsnego (jeden rodzaj), rybnego (jeden rodzaj), i wegetariańskiego (jeden rodzaj), nie mniej niż 250 g.

c) KANAPKI

Kanapki dekoracyjne (5 sztuk na osobę – łącznie co najmniej 300 g), co najmniej z łososiem, serem twardymi, indykiem wędzonym, szynką, peperoni, itp. Kanapki podane będą na pieczywie jasnym (jeden rodzaj) i ciemnym (dwa rodzaje).

d) PRZEKĄSKI ZIMNE (typu finger foods)

Co najmniej 4 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę).

e) DESERY

Co najmniej 3 rodzaje w tym 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę).

f) OWOCE

Salatka owocowa lub świeże owoce, w tym lokalne sezonowe (co najmniej 150 g na osobę).

II. Wymagania dodatkowe

1. „Oferowane menu” na podstawie którego będą wybierane dania do określonych powyżej rodzajów zamówień na poszczególne spotkania to menu podstawowe i gwarantowane przez Wykonawcę, które zgodnie z ofertą zawiera:

- 1) Sałatki i surówki – co najmniej 10 propozycji,
- 2) Warzywa na ciepło – co najmniej 10 propozycji,
- 3) Zupy – co najmniej 10 propozycji,
- 4) Danie główne:
 - a. Mięsne – co najmniej 5 propozycji,
 - b. Wegetariańskie – co najmniej 5 propozycji,
 - c. Rybne – co najmniej 5 propozycji,
- 5) Dodatki skrobiowe – co najmniej 5 propozycji,
- 6) Przekąski zimne (typu finger foods)– co najmniej 10 propozycji,
- 7) Kanapki – co najmniej 10 propozycji,
- 8) Desery – co najmniej 10 propozycji, w tym co najmniej 5 propozycji ciast.

2. Menu zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie jest Menu podstawowym w trakcie trwania umowy, przy czym przy realizacji zamówień na poszczególne spotkania Wykonawca może zaproponować dodatkowe pozycje np. sezonowe, które podlegać będą akceptacji Zamawiającego.

3. Wykonawca dostarczy zarówno wodę mineralną gazowaną, jak i niegazowaną (w szklanych opakowaniach zwrotnych) – woda butelkowana o pojemności 250-500 ml.

4. Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.

5. Menu powinno uwzględniać produkty sezonowe.

6. Dania i napoje wraz z dodatkami serwowane będą w naczyniach ceramicznych wielokrotnego użytku wraz z metalowymi sztuczkami oraz papierowymi/materiałowymi serwetkami; zastawa i nakrycia muszą być kompletne, czyste i bez uszkodzeń; profesjonalny sprzęt gastronomiczny będzie czysty, nieuszkodzony oraz wysterylizowany, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

7. Dania ciepłe powinny mieć temperaturę nie niższą niż 70°C. Gorąca woda w termosach powinna mieć temperaturę nie niższą niż 90°C.

8. Wykonawca zapewni dekorację stołów, w tym obrusy wielorazowego użytku z tkanin (nie dopuszcza się obrusów papierowych) oraz dekorację (np. kwiaty, stroiki) dostosowaną do rodzaju spotkania – nakrycie stołów, zwłaszcza obrusy, muszą być czyste, wyprasowane, pozbawiane plam, dziur i widocznych napraw.

9. W przypadku spotkań o podwyższonym standardzie Wykonawca zapewni wydrukowane ozdobne wizytówki na podstawkach/stojakach z menu w języku polskim do ustawienia na stołach.

10. Wykonawca zapewni wysokie stoły koktajlowe, stosownie do liczby uczestników spotkania – nie mniej niż 3 na każde spotkanie.

11. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (1 kelner przypadający na nie więcej niż 30 uczestników spotkania).
12. Wykonawca zagwarantuje, że czynności polegające na obsłudze kelnerskiej (przygotowanie do podania i serwowanie posiłków) będą wykonywane przez co najmniej 1 kelnera spośród obsługujących każde spotkanie, zatrudnionego na podstawie umowy o pracę, w rozumieniu przepisów ustawy Kodeks pracy.;
13. Wykonawca zagwarantuje, że co najmniej 1 z kelnerów obsługujących każde spotkanie w czasie realizacji zamówienia będzie kelnerem wykwalifikowanym/dyplomowanym, tj. posiadającym uprawnienia zawodowe: kelner dyplomowany/kelnerka dyplomowana.
14. Wykonawca przekaze Zamawiającemu wraz z potwierdzeniem przyjęcia zamówienia kontakt do osoby bezpośrednio odpowiedzialnej za wykonanie usługi. Osoba ta musi być obecna w trakcie wykonywania zamówienia w siedzibie Zamawiającego.
15. Uniformy/ubrania personelu (kelnerów) obsługujących spotkania muszą być czyste, nieuszkodzone i wyprasowane.
16. Wykonawca zapewni dowóz posiłków do siedziby NFOŚiGW (ul. Konstruktorska 3a i/lub ul. Postępu 18 B i/lub Domaniewska 50A) w Warszawie.
17. Wykonawca zobowiązany jest do pełnej gotowości (pełne ustawienie, nakrycie stołów, przygotowanie potraw) minimum 30 minut przed planowaną godziną rozpoczęcia usługi.
18. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godziny usługi w dniu jej realizacji.
19. Wykonawca, po zakończeniu danego spotkania, doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu przed rozpoczęciem jej świadczenia, zwracając szczególną uwagę na zachowania zasad BHP oraz używanie pomieszczeń i sprzętów tylko i wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem, tak aby nie uległy uszkodzeniu. Za zaistniałe uszkodzenia (np. zapchane odpływy kanalizacyjne, uszkodzone źródła prądu) Wykonawca poniesie koszty napraw lub zakupu/installacji nowych urządzeń.