**Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. W celu dokonania prawidłowej oceny warunków realizacji zamówienia i wyceny oferty oraz wyjaśnienia możliwych wątpliwości dotyczących treści specyfikacji istnieje możliwość zapoznania się z obiektami CNBOP-PIB, w których będą świadczone usługi. Kontakt w tej sprawie : P. Ilona Masna, tel. 22 7693304, tel. kom. 692149552 adres e-mail: imasna@cnbop.pl.
2. Usługa cateringowa w związku z powyższym zamówieniem obejmuje: przygotowanie, dostarczenie, wydanie posiłków we wskazanych przez Zamawiającego miejscach zgodnie z wybranym i zamówionym wariantem menu, stanowiącym załącznik do umowy.
3. Istnieje możliwość wynajmu na podstawie odrębnej umowy pomieszczeń przygotowawczych, zaplecza kuchennego i kuchni o łącznej powierzchni 264,2 m2 zlokalizowanych na parterze oraz w piwnicy i w budynku biurowym B znajdujących się na terenie CNBOP-PIB.
4. Do zapewnienia zachowania wartości odżywczych, smakowych i właściwej temperatury posiłków niezbędne jest zapewnienie bemarów, podgrzewaczy, termosów itp. dla każdego z organizowanych przedsięwzięć ( przedsięwzięcia mogą nakładać się w czasie). Posiłki gorące należy dostarczać *w* termosach - powinny mieć temperaturę zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, napojów gorących 80°C,
a maksymalna temperatura potraw zimnych (wędliny, sałatki, pasty, sery itp.) do 10°C.
5. Koordynatorzy przedsięwzięć realizowanych przez CNBOP-PIB będą monitorować zgodność świadczonych usług z zapisami umowy i załączników z wykorzystaniem narzędzia w postaci listy kontrolnej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Lista kontrolna**  |
| **Przedsięwzięcie:** |   |
| **Data:**  |   |
| **Data sprawdzenia:**  |   |
|  |  |  |  |  |
| **Elementy:**  | **TAK** | **NIE** | **UWAGI** |
|   |   |   |   |   |
| **Przygotowanie serwisu 90 minut przed szkoleniem**  |   |   |   |
| **Zapewnienie niezbędnego wyposażenia** |   |   |   |
| **Serwis kawowy:** | czyste obrusy |   |   |   |
| ciastka |   |   |   |
| cytryna |   |   |   |
| kawa z ekspresu |   |   |   |
| kawa rozpuszczalna |   |   |   |
| kawa mielona |   |   |   |
| herbata |   |   |   |
| herbata owocowa |   |   |   |
| herbata zielona  |   |   |   |
| cukier |   |   |   |
| mleko |   |   |   |
| woda z cytryną |   |   |   |

1. Opis szczegółowy:
* posiłki/ serwis kawowy muszą być gotowe do wydania na **90 min** przed rozpoczęciem danego przedsięwzięcia – **w przypadku konieczności wczesnego otwarcia sali, w której należy podać posiłki / serwis kawowy, dostęp jest możliwy przez Recepcję CNBOP-PIB,**
* ze względu na specyfikę przedsięwzięć możliwe są opóźnienia w godzinach rozpoczęcia posiłków – wykonawca zapewni podtrzymanie właściwej, wskazanej powyżej temperatury posiłku przez czas kolejnych 90 minut od planowego rozpoczęcia posiłku,
* wykonawca musi dysponować możliwością **zapewnienia wyżywienia oraz serwisu kawowego w trakcie całego tygodnia - także soboty i niedziele, posiłki w godzinach późnowieczornych np. 23.00 lub wczesnorannych np. 7.00,**
* do wydawania, ustawienia, spożycia posiłków na stołówce CNBOP-PIB Zamawiający przekazuje do dyspozycji na potrzeby organizowanych przedsięwzięć stoły wraz z krzesłami dla 70 osób (miejsca siedzące);
w przypadku organizacji przedsięwzięć dla więcej niż 70 uczestników Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia brakującej liczy stołów i krzeseł.
W przypadku serwisu kawowego Zamawiający oddaje do dyspozycji po 2 stoły na sali wykładowej w budynkach F i C – w przypadku korzystania z większej ilości wyposażenia Wykonawca zostanie wcześniej poinformowany
o konieczności uzupełnienia brakujących stołów,
* adekwatnie do koniecznej ilości stołów Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia obrusów materiałowych, podkładek pod talerze, skritingu
w uzgodnieniu z zamawiającym – **wykonawca jest zobowiązany do codziennej wymiany obrusów po zakończeniu przedsięwzięcia,**
* do ustawienia, spożycia posiłków i serwisu kawowego konieczne jest zapewnieniem niezbędnej, jednolitej zastawy stołowej w postaci talerzy, talerzyków, sztućców, szklaneczek na zimne napoje, filiżanek, tac, pater, cukiernic, dzbanków, naczyń na cytrynę, mleko etc.; oraz podgrzewaczy na wodę, serwetek, koszyczków lub innych pojemników na brudne sztućce, koszy na śmieci itp.,
* ekspres kawowy musi posiadać parametry wydania 1 kawy w czasie poniżej 1 minuty alternatywą jest zapewnienie przez wykonawcę 2 ekspresów; przy grupach powyżej 15 osób konieczne jest zapewnienie 2 ekspresów do kawy bądź jednego z możliwością przygotowania kaw podwójnych,
* **zamawiający dysponuje pomieszczeniem do składowania / mycia zastawy, przetrzymywania żywności),**
* przed rozpoczęciem i w trakcie trwania przedsięwzięć wykonawca zapewni bieżące, sprawne uzupełnianie składników zamówienia bez konieczności kontaktu w tej sprawie z organizatorem przedsięwzięcia, a także stałą, **całodzienną obsługę kelnerską w jednolitych uniformach**, w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników spotkania, jednak nie mniejszej niż:

- 2 osoby do podawania posiłków do stołów na stołówce i 1 na sali konferencyjnej podczas trwania każdego przedsięwzięcia dla maksymalnie 30 osób,

 - 3 osoby do podawania posiłków do stołów na stołówce i 2 na sali konferencyjnej podczas trwania każdego przedsięwzięcia dla maksymalnie 60 osób

- 4 osoby do podawania posiłków do stołów na stołówce i 4 na sali konferencyjnej podczas trwania każdego przedsięwzięcia powyżej 60 osób,

- w przypadku organizacji przedsięwzięć niestandardowych przewiduje się możliwość zwiększenia ilości osób obsługujących przedsięwzięcie,

* godziny i miejsce podania wszystkich zamawianych posiłków i przerw kawowych będą zgłaszane wykonawcy razem z przekazanym zamówieniem, zamawiający zastrzega jednak możliwość zmian tych godzin z przyczyn opóźnień w przebiegu przedsięwzięcia, godziny przerw na serwis kawowy / posiłki będą ujęte w harmonogramie lub przekazane telefonicznie / e-mail,
* w trakcie trwania przedsięwzięć, a także po zakończeniu każdego dnia przedsięwzięcia wykonawca zobowiązuje się do wyłączenia podgrzewaczy, uprzątnięcia naczyń, resztek pokonsumpcyjnych i śmieci. Wszelkiego rodzaju odpady nie mogą być wrzucane do pojemników znajdujących się na terenie CNBOP-PIB, posprzątania pomieszczeń, w których świadczona jest usługa
(stoły, stoliki, podłogi - mycie lub odkurzanie, oczyszczenie zabrudzonych krzeseł), zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych i innych nieczystości nastąpi najpóźniej 30 min po zakończeniu każdego z przedsięwzięć; po opuszczeniu miejsca wydawania posiłków / serwisów wykonawca ma obowiązek powiadomić o fakcie opuszczenia pomieszczeń / budynku koordynatora przedsięwzięcia / pracowników recepcji,
* czyste i brudne naczynia, napoje, żywność oczekujące na zmianę nie mogą być postawione pod stołami z cateringiem / wyżywieniem – zasady zgodne
z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
* **usługa przewiduje możliwość organizacji płatnych indywidualnie posiłków** także dla osób indywidualnych zgłaszających taką potrzebę np.
w bazie noclegowej CNBOP-PIB, **np. wyłącznie jedna kolacja lub 2 posiłki regeneracyjne dziennie w okresie październik-kwiecień** dla pracowników CNBOP-PIB, także w okresach kiedy nie ma organizacji przedsięwzięć grupowych. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia możliwości wpłaty za posiłek od osoby indywidualnej i posiadania przenośnej kasy fiskalnej, terminala do kart płatniczych, wystawienia faktury za posiłek. W przypadku grup szkoleniowych wykonawca zapewnia min. 1 osobę, która będzie przyjmować wpłaty od osób indywidualnych we wskazanym, ustalonym czasie trwania przedsięwzięcia,
* **Wykonawca jest zobowiązany przyjmować wpłaty również za pomocą terminala płatniczego,**
* **Wykonawca jest zobowiązany do realizacji zamówień zgodnie
z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 29 stycznia 2013r. w sprawie należności przysługujących pracownikowi zatrudnionemu w państwowej lub samorządowej jednostce sfery budżetowej z tytułu podróży służbowej,**
* **Wykonawca jest zobowiązany realizować serwisy kawowe dla grup MSW zgodnie z poniżej podanymi wariantami - Kategoria - serwisy dla jednostek MSW,**
* Wykonawca umożliwi dokonanie płatności po zakończeniu każdego z zamówionych posiłków,
* zamawiający składa zamówienia na 1 dzień kalendarzowy przed rozpoczęciem przedsięwzięcia, z zastrzeżeniem możliwości zmiany (zwiększenia, zmniejszenia ilości zamówionych posiłków) na 2 godziny przed rozpoczęciem przedsięwzięcia. Złożenie zamówienia następować będzie w formie pisemnej, faksowej lub mailowej – wymagane zwrotne potwierdzenie odbioru zamówienia / zmiany. W przypadkach losowych może zdarzyć się konieczność przeniesienia przedsięwzięcia do innego budynku/miejsca poza CNBOP-PIB dotyczyć może stołówki, poszczególnych sal wykładowych lub innych zlokalizowanych w siedzibie zleceniodawcy lub poza nią. Wykonawca zobowiązuje się do wystawienia i dostarczenia faktury za organizowane przedsięwzięcie w ciągu 3 dni kalendarzowych od zakończenia przedsięwzięcia
* szybkość dostawy i wydania posiłków na zgłoszone w uzgodnionej formie nagłe zapotrzebowanie (dotyczy nawet pojedynczych posiłków) nie może przekroczyć 1 godziny,
* część posiłków będzie daniami wegańskimi lub wegetariańskimi zgodnie
z zamówieniem przekazanym przez Zamawiającego na co najmniej 1 dzień przed rozpoczęciem każdego przedsięwzięcia, o którym mowa powyżej. Wykonawca powinien w jadłospisie uwzględniać produkty ze wszystkich grup: produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka. Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków.
1. Miejsce świadczenia usługi zostanie wskazane przez Zamawiającego na 2 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem przedsięwzięcia.
2. Ostateczna ilość posiłków może ulec zmianie, w zależności od faktycznej liczby osób korzystających z usługi w trakcie organizowanych przez Zamawiającego przedsięwzięć. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia mniejszej liczby usług niż wskazane w pkt.6. Wykonawca w takim przypadku nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, a w szczególności roszczenia wobec Zamawiającego o zapłatę dotyczącego liczby usług stanowiących różnicę pomiędzy przewidywaną liczbą usług określonych w pkt. 6, a liczbą faktycznie zrealizowanych.
3. Przedmiot zamówienia obejmuje:
	1. Przerwę kawową – w formie szwedzkiego stołu w II wariantach dla grup komercyjnych oraz IV wariantach ujętych w tabeli: Kategoria – serwisy dla jednostek MSW,
	2. Śniadanie - w formie szwedzkiego stołu lub zasiadanej w II wariantach;
	3. Obiad/lunch - w formie szwedzkiego stołu lub zasiadanej w II wariantach cenowych,
	4. Obiad/lunch z deserem - w formie szwedzkiego stołu lub zasiadanej
	w I wariancie cenowym,
	5. Kolację - w formie szwedzkiego stołu lub zasiadanej w II wariantach cenowych,
	6. Istnieje możliwość zamówień z menu układanym i wycenianym na zamówienie indywidualne grupy lub osoby organizującej przedsięwzięcie.

**Kryteria przygotowania cateringu w poszczególnych kategoriach.**

Do usług realizowanych w ramach przedmiotu zamówienia, wchodzą:

* + 1. **Przerwa kawowa:**

**I wariant – całodzienna przerwa kawowa o wartości nie przekraczającej 10,00 zł za osobę**

* kawa z expresu\* (minimum 4 rodzaje kawy do wyboru)
* gorąca woda w podgrzewaczu o pojemności minimalnej 10 litrów
* kawa rozpuszczalna i mielona podane w postaci:
	+ kawa w saszetkach lub podana w naczyniu szklanym lub porcelanowym o pojemności nie mniejszej niż 500 g.
* herbata - wymagany wybór herbat owocowych, herbata zielona podana w postaci torebek ekspresowych ze sznurkami
* dodatki:
	+ cukier w saszetkach lub w naczyniu szklanym lub porcelanowym
	o pojemności nie mniejszej niż 200 gram z dołączoną łyżeczką
	+ świeża cytryna w plastrach,
	+ śmietanka do kawy w naczyniu szklanym lub porcelanowym
	o pojemności nie mniejszej niż 500 ml.
* woda mineralna z cytryną, podawana w dzbankach szklanych o pojemności nie mniejszej niż 1000 ml.

**II wariant całodzienna przerwa kawowa o wartości nie przekraczającej 20,00 zł za osobę**

* kawa z expresu\* (minimum 4 rodzaje kawy do wyboru)
* gorąca woda w podgrzewaczu o pojemności minimalnej 10 litrów
* kawa rozpuszczalna i mielona podane w postaci:
	+ kawa w saszetkach lub podana w naczyniu szklanym lub porcelanowym o pojemności nie mniejszej niż 500 g.
* herbata - wymagany wybór herbat owocowych, herbata zielona podana
w postaci torebek ekspresowych ze sznurkami
* dodatki:
	+ cukier w saszetkach lub w naczyniu szklanym lub porcelanowym o pojemności nie mniejszej niż 200 gram z dołączoną łyżeczką
	+ świeża cytryna w plastrach,
	+ śmietanka do kawy w naczyniu szklanym lub porcelanowym
	o pojemności nie mniejszej niż 500 ml.
* woda mineralna z cytryną, podawana w dzbankach szklanych o pojemności nie mniejszej niż 1000 ml.
* mieszanka ciasteczek deserowych – każdego dnia inny rodzaj mieszanki (maślane, kruche, w polewie), po 30 g każdego rodzaju na osobę.
* **przed rozpoczęciem przedsięwzięcia, w dniu pierwszym wykonawca dostarczy wszystkie wynikające z poszczególnego wariantu serwisu produkty do miejsca jego przygotowania w ilości przeznaczonej dla wszystkich uczestników na całe szkolenie. Celem właściwego przechowywania jest możliwość wstawienia do pomieszczeń socjalnych lodówki / chłodziarki.**
* **po zakończeniu przedsięwzięcia szkoleniowego wszystkie produkty spożywcze będące opłaconymi elementami serwisu zostają do dyspozycji Organizatora przedsięwzięcia w opakowaniach sklepowych.**

**Kategoria - serwisy dla jednostek MSW**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **OPIS WARIANTU** | **Wariant 1****8 zł/osobaserwis całodzienny** | **Wariant 2****9 zł/osoba****serwis całodzienny** | **Wariant 3****10 zł/osoba****serwis całodzienny** | **Wariant 4****12 zł/osoba****serwis całodzienny** |
| gorąca woda w podgrzewaczu | gorąca woda w podgrzewaczu | gorąca woda w podgrzewaczu | gorąca woda w podgrzewaczu |
| kawa mielona i rozpuszczalna  | kawa mielona i rozpuszczalna  | kawa mielona i rozpuszczalna  | kawa mielona i rozpuszczalna  |
| herbata | herbata | herbata | herbata |
| dodatki: cukier, cytryna w plastrach, mleko do kawy | dodatki: cukier, cytryna w plastrach, mleko do kawy | dodatki: cukier, cytryna w plastrach, mleko do kawy | dodatki: cukier, cytryna w plastrach, mleko do kawy |
| woda mineralna z cytryną | woda mineralna z cytryną | woda mineralna z cytryną | woda mineralna z cytryną |
|  | paluszki | paluszkimieszanka ciasteczek deserowych(0,15 kg/osoba | paluszkimieszanka ciasteczek deserowych(0,30 kg/osoba |

\* jeżeli podczas przedsięwzięcia zapotrzebowanie ulegnie zmianie o dodatkowe pozycje/zwiększenie ilości zawartych w poszczególnych wariantach, faktura za omawianą usługę, obejmowała będzie iloczyn wybranego wariantu i ilości osób oraz kwotę będącą refundacją poniesionych dodatkowych kosztów przez CNBOP-PIB w oparciu o zmianę/zwiększenie zamówienia.

\*\* każdy z wariantów uwzględnia przygotowanie serwisu w naczyniach jednorazowych

**\*Wymagania dotyczące ekspresu do kawy:**

* automatyczny – wybór rodzaju kawy za pomocą właściwego przycisku w tym możliwość przygotowania kaw mlecznych,
* możliwość przygotowywania kaw podwójnych,
* bez dodatkowych dostawek typu pojemnik na mleko
* przystosowany do wydania dużej ilości kawy
* intuicyjny w obsłudze dla korzystających
	+ 1. **Śniadanie** (oczekujemy min. 2 propozycji menu, oznaczonych odpowiednio)

 **I wariant nie przekraczający kwoty 7,50 zł za osobodzień**

 **II wariant nie przekraczający kwoty 15,00 zł za osobodzień dla innych osób,**

**PRZYKŁADOWE MENU:**

Menu ŚNIADANIE WARIANT I kwota 7,50 za osobę:

* Wędlina 2 rodzaje 70g.
* Ser żółty 30g.
* Dżem 30g.
* Masło 15g.
* Warzywa sezonowe 100g.
* Pieczywo 3 rodzaje
* Herbata z cytryną

Menu ŚNIADANIE WARIANT II kwota 7,50 za osobę:

* Wędlina 1 rodzaj 50g.
* Ser biały 40g.
* Ser żółty 30g.
* Dżem 30g.
* Masło 15g.
* Warzywa sezonowe 100g.
* Pieczywo 3 rodzaje
* Herbata z cytryną

Menu ŚNIADANIE WARIANT I kwota 15,00 za osobę:

* Parówki na ciepło 50g.
* Jajko w majonezie ½ szt.
* Wędliny różne 70g.
* Ser żółty 30g.
* Dżem 30g.
* Miód 30g.
* Masło 15g.
* Warzywa sezonowe 100g.
* Pieczywo 3 rodzaje
* Herbata z cytryną
* Kawa czarna, mleko

Menu ŚNIADANIE WARIANT II kwota 15,00 za osobę:

* Jajecznica na maśle z 2 jaj
* Jajko w majonezie ½ szt.
* Wędliny różne 70g.
* Ser żółty 30g.
* Dżem 30g.
* Miód 30g.
* Masło 15g.
* Warzywa sezonowe 100g.
* Pieczywo 3 rodzaje
* Herbata z cytryną
* Kawa czarna, mleko
	+ 1. **Kolacja** (oczekujemy min. 2 propozycji menu, oznaczonych odpowiednio)

 **I wariant nie przekraczający kwoty 7,50 zł za osobodzień**

 **II wariant nie przekraczający kwoty 15,00 zł za osobodzień dla innych osób,**

Menu KOLACJA WARIANT I kwota 7,50 za osobę:

* Wędlina 3 rodzaje 100g.
* Pasta rybna 30g.
* Dżem 30g.
* Masło 15g.
* Warzywa sezonowe 100g.
* Pieczywo 3 rodzaje
* Herbata z cytryną

Menu KOLACJA WARIANT II kwota 7,50 za osobę:

* Wędlina 3 rodzaje 100g.
* Pasta jajeczna 30g.
* Dżem 30g.
* Masło 15g.
* Warzywa sezonowe 100g.
* Pieczywo 3 rodzaje
* Herbata z cytryną

Menu KOLACJA WARIANT I kwota 15,00 za osobę:

* Zapiekanka drwala 150g.
* Wędlina 3 rodzaje 100g.
* Pasta jajeczna 30g.
* Ser żółty 30g.
* Dżem 30g.
* Miód 30g.
* Masło 15g.
* Warzywa sezonowe 100g.
* Pieczywo 3 rodzaje
* Herbata z cytryną
* Kawa czarna, mleko

Menu KOLACJA WARIANT II kwota 15,00 za osobę:

* Kiełbasa pieczona z cebulką 150g.
* Wędlina 3 rodzaje 100g.
* Ryba wędzona 30g.
* Ser żółty 30g.
* Dżem 30g.
* Miód 30g.
* Masło 15g.
* Warzywa sezonowe 100g.
* Pieczywo 3 rodzaje
* Herbata z cytryną
* Kawa czarna, mleko

**d) Obiad/lunch** (oczekujemy min. 2 propozycji menu – zawierających napoje, zupy, potrawy mięsne i wegetariańskie - oznaczonych odpowiednio):

 **I wariant nie przekraczający kwoty 15,00 zł za osobodzień**

**II wariant nie przekraczający kwoty 20,00 zł za osobodzień dla innych osób,**

* danie główne – mięso drobiowe lub wieprzowe po 150 – 170 g na osobę
* ryż lub ziemniaki, lub kasza po 100 g na osobę,
* surówkę po 100 g na osobę,
* napoje – sok pomarańczowy lub jabłkowy (ewentualnie kompot owocowy) po 250 ml na osobę
* zupa – 350 ml na osobę

**e) Obiad/lunch z deserem** (oczekujemy min. 1 propozycji menu – zawierających napoje, zupy, potrawy mięsne i wegetariańskie - oznaczonych odpowiednio):

**I wariant nie przekraczający kwoty 30,00 zł za osobodzień dla innych osób,**

* danie główne – mięso drobiowe lub wieprzowe po 150 – 170 g na osobę
* ryż lub ziemniaki, lub kasza po 100 g na osobę,
* surówkę po 100 g na osobę,
* napoje – sok pomarańczowy lub jabłkowy (ewentualnie kompot owocowy) po 250 ml na osobę
* zupa – 350 ml na osobę
* deser – ciasto

Wykonawca przy oferowaniu obiadów uwzględniał będzie świeże produkty dostępne na rynku.

1. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu żywności
i żywienia.
2. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 Nr 171 poz. 1225)
3. Wykonawca musi przeprowadzać przedsięwzięcia zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
4. Wykonawca zobowiązany jest do podania jednej ceny za dany wariant śniadania, obiad/lunch; kolacja, uroczysty obiad/kolacja, wystandaryzowanej dla tej kategorii (bez względu na liczebność grupy, dla której przygotowywana będzie usługa cateringowa).
5. W przypadku serwisów kawowych Wykonawca jest zobowiązany do podania ceny dla każdego z wariantów (bez względu na liczebność grupy, dla której przygotowywana będzie usługa cateringowa).
6. Wykonawca wskaże w złożonej ofercie kwoty dla każdej kategorii. Dla celów porównawczych ofert Wykonawca dokona wyliczenia zgodnie ze wskazaniami podanymi w ustawie.
7. Podmiot zobowiązany będzie do podpisania Umowy powierzenia danych osobowych.