

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. Do zapewniania zachowania wartości odżywczych, smakowych i właściwej temperatury posiłków niezbędne jest zapewnienie bemałów, podgrzewaczy, termosów itp. dla każdego z organizowanych przedsięwzięć (przedsięwzięcia mogą nakładać się w czasie). Posiłki gorące w 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.
4. Opis szczegółowy:
 - posiłki 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**
 - 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 liczby 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.,
 - **Zamawiający nie 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 organizatora 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 przekazaniem 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, posprzątanie pomieszczeń, w których świadczona jest usługa (stoły, stoliki, podłogi - mycie lub odkurzanie, oczyszczenie zabrudzonych krzesel), zebranie 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, 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 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

- 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 stołówek, 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 nagle 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.
5. Miejsce świadczenia usługi zostanie wskazane przez Zamawiającego na 2 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem przedsięwzięcia.
6. 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 dotyczącą liczby usług stanowiących różnicę pomiędzy przewidywaną liczbą usług określonych w pkt. 6, a liczbą faktycznie zrealizowanych.
7. Przedmiot zamówienia obejmuje:
- a) Przerwę kawową – w formie szwedzkiego stołu w III wariantach;
 - b) Śniadanie - w formie szwedzkiego stołu lub zasiadanej w II wariantach;
 - c) Obiad/lunch - w formie szwedzkiego stołu lub zasiadanej w II wariantach cenowych;
 - d) Kolację - w formie szwedzkiego stołu lub zasiadanej w II wariantach cenowych;
 - e) Uroczysty obiad/kolacja – w III wariantach cenowych.

Kryteria przygotowania cateringu w poszczególnych kategoriach.

Do usług realizowanych w ramach przedmiotu zamówienia, wchodzi:

a) **Przerwa kawowa – trzy podania dziennie**

I wariant standard o wartości nie przekraczającej 10,00 zł za osobodzień

- gorąca woda w podgrzewaczu o pojemności minimalnej 10 litrów

- kawa rozpuszczalna i, lub mielona oraz herbata, podane w postaci:
 - kawa w saszetkach lub podana w naczyniu szklanym lub porcelanowym o pojemności nie mniejszej niż 500 g.
 - herbata podana w postaci torebek ekspresowych ze sznurkami – wymagany wybór herbat smakowych
- 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 deserowy nie przekraczający kwoty 12,00 zł za osobodzień

- gorąca woda w podgrzewaczu o pojemności minimalnej 10 litrów
- kawa rozpuszczalna i, lub mielona oraz herbata, podane w postaci:
 - kawa w saszetkach lub podana w naczyniu szklanym lub porcelanowym o pojemności nie mniejszej niż 500 g.
 - herbata podana w postaci torebek ekspresowych ze sznurkami – wymagany wybór herbat smakowych
- 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. Ciastka powinny być podawane na szklanych paterach / owoce sezonowe całe lub filetowe

III wariant deserowy nie przekraczający kwoty 15,00 zł za osobodzień

- gorąca woda w podgrzewaczu o pojemności minimalnej 10 litrów
- kawa rozpuszczalna i, lub mielona oraz herbata, podane w postaci:
 - kawa w saszetkach lub podana w naczyniu szklanym lub porcelanowym o pojemności nie mniejszej niż 500 g.
 - herbata podana w postaci torebek ekspresowych ze sznurkami – wymagany wybór herbat smakowych
- 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 wyrobów cukierniczych / ciast domowych / ciasteczek bankietowych z owocami – każdego dnia inny rodzaj mieszanki, po 30 g każdego rodzaju na osobę. Ciastka powinny być podawane na szklanych paterach.
- owoce sezonowe całe lub filetowe
- soki owocowe serwowane w dzbankach : pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrut

b) **Śniadanie** (oczekujemy min. 2 propozycji menu, oznaczonych odpowiednio)

I wariant nie przekraczający kwoty 7,50 zł za osobodzień

II wariant nie przekraczający kwoty 12,00 zł za osobodzień dla innych osób,

c) **Kolacja** (oczekujemy min. 2 propozycji menu, oznaczonych odpowiednio)

I wariant nie przekraczający kwoty 7,50 zł za osobodzień

II wariant nie przekraczający kwoty 12,00 zł za osobodzień dla innych osób,

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

Każdy z wariantów powinien różnić się zawartością oraz ceną tj; wariant I nie przekraczający wartości 15,00 zł., wariant II nie przekraczający wartości 20 zł,

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

e) **Uroczysty obiad/kolacja** (oczekujemy min. 2 propozycji menu - zawierających potrawy mięsne i wegetariańskie - oznaczonych odpowiednio):

I wariant nie przekraczający kwoty 30,00 zł za osobodzień

II wariant nie przekraczający kwoty 50,00 zł za osobodzień

8. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu żywności i żywienia.
9. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010 r. Nr 136 poz.914 z późn. zm.)
10. Wykonawca musi przeprowadzać przedsięwzięcia zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
11. 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).
12. 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).
13. Wykonawca wskaże w złożonej ofercie kwoty dla każdej kategorii. Dla celów porównawczych ofert Wykonawca dokona wyliczenia zgodnie ze wskazaniem podanymi w ust.