

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 zapewnienia 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 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. 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		

5. 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 liczby stołów i krzesel.

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 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 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.

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 dotyczącego 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 II wariantach oraz IV warianty ujęte w tabeli: Kategoria – serwisy dla jednostek MSW;
- 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) Obiad/lunch z deserem - w formie szwedzkiego stołu lub zasiadanej w I wariantach cenowych;
- e) Kolację - w formie szwedzkiego stołu lub zasiadanej w I wariantach cenowych;
- f) 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, wchodzi:

- a) **Przerwa kawowa:**

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

- kawa z ekspresu* (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 ekspresu* (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 produktu 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/osoba serwis 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	paluszki mieszanka ciasteczek deserowych (0,15 kg/osoba	paluszki mieszanka 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

b) **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,

c) **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,

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 22,00 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 uwzględniać będzie świeże produkty dostępne na rynku.

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.
14. Podmiot zobowiązany będzie do podpisania Umowy powierzenia danych osobowych.