

Załącznik nr 1 –opis przedmiotu zamówienia

Warunki ogólne:

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. W ofercie należy podać ceny brutto.
4. Koordynatorzy przedsięwzięć realizowanych przez CNBOP-PIB będą monitorować zgodność świadczonych usług z zapisami umowy i załączników.
5. Opis szczegółowy:

Do zapewnienia zachowania wartości odżywczych, smakowych i właściwej temperatury posiłków niezbędne jest zapewnienie beczek, 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.

- posiłki/ serwis kawowy muszą być gotowe do wydania na **2 godziny** 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 80 osób (miejsca siedzące); w przypadku organizacji przedsięwzięć dla więcej niż 80 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
- do ustawienia, spożycia posiłków i serwisu kawowego konieczne jest zapewnienie 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, koszyków 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 35 osób konieczne jest zapewnienie 2 ekspresów do kawy bądź jednego z możliwością przygotowania kaw podwójnych
- 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 liczbie odpowiedniej do liczby uczestników spotkania, jednak nie mniejszej niż:
 - 1 osoba do podawania posiłków do stołów na stołówce i 1 na sali szkoleniowej podczas trwania każdego przedsięwzięcia dla 15 osób,
 - 2 osoby do podawania posiłków do stołów na stołówce i 1 na sali szkoleniowej podczas trwania każdego przedsięwzięcia dla 30 osób,

(w przypadku organizacji przedsięwzięć niestandardowych przewiduje się możliwość zwiększenia ilości osób obsługujących przedsięwzięcie po ustaleniu z Wykonawcą),
- 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 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. 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 osobę, która będzie przyjmować wpłaty od osób indywidualnych

we wskazanym, ustalonym czasie trwania przedsięwzięcia, Wykonawca umożliwi dokonanie płatności po zakończeniu każdego z zamówionych posiłków,

- Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków dla Pracowników CNBOP-PIB z możliwością spożywania ich na stołówce w godzinach 7:30-15:30 jak również na wynos w tym samym czasie. Wykonawca jest zobowiązany zaproponować, uzgodnić i zapewnić ofertę śniadaniową, ofertę z przekąskami typu batony, jogurty oraz napoje.

Menu tygodniowe powinno być udostępnione Pracownikom w poniedziałek do godziny 8:00 na bieżący tydzień. Menu powinno uwzględniać następujące kwestie:

- Codziennie min. jedna zupa.
- Codziennie dwa dania do wyboru: mięsne oraz bezmięsne, dwie surówki do wyboru jedna na zimno, druga na ciepło (np. buraczki, marchewka, fasolka, jarzyny gotowane itp.) dodatki do wyboru (ziemniaki, kasza, ryż, frytki, ziemniaki opiekane, itp.).
- W co drugi piątek ryba jako jedno z dań do wyboru.
- Porcje powinny być równe.
- Kompot poj. 250 ml.
- Porcja zupy na miejscu to 400 ml (na wynos w pojemnikach jednorazowych o poj. 500 ml),
- II danie mięso/ryba po 200 g + ziemniaki, ryż, kasza po 200 g + surówka po 150 g
- II danie bezmięsne typu lasagne, naleśniki, pierogi, itp. powinno ważyć 450-500 g
- Dania powinny być podane w odpowiedniej temperaturze: zupa min 75°C, drugie danie 65-70 °C
- Zupa 8 zł
- II danie 20 zł
- Zestaw zupa + II danie 24 zł
- Kompot 2,5 zł
- Cena za pojemnik jednorazowy 1 zł
- Osoby do kontaktów w sprawie posiłków o których mowa powyżej z ramienia CNBOP-PIB: Kamil Kociszewski, Martyna Koźmińska

- **Wykonawca jest zobowiązany realizować serwisy kawowe dla grup MSW zgodnie z poniżej podanymi wariantami - Kategoria - serwisy dla jednostek MSW,**

- zamawiający składa zamówienia na 2 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem przedsięwzięcia, z zastrzeżeniem możliwości zmiany (zwiększenia, zmniejszenia ilości zamówionych posiłków) na 1 dzień przed rozpoczęciem przedsięwzięcia. Złożenie zamówienia następować będzie w formie osobistego kontaktu koordynatora z Wykonawcą lub przekazania zamówienia drogą e-mail. 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, miejsce świadczenia usługi zostanie wskazane przez Zamawiającego na 2 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem 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 uwzględnić produkty ze wszystkich grup: produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka. Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Przerwę kawową (wer. całodzienna, wer. jednego podania) – w formie szwedzkiego stołu dla: przedsięwzięć własnych CNBOP-PIB, szkoleniowych grup komercyjnych, grup MSW ujętych w tabeli: Kategoria – serwisy dla jednostek MSW,
2. Śniadanie / kolację - w formie zasiadanej w I wariantcie cenowym (w tym śniadanie dla jednostek MSW),
3. Obiad/lunch - w formie zasiadanej w I wariantcie cenowym (w tym śniadanie dla jednostek MSW),
4. Obiad/lunch z deserem - w formie zasiadanej w I wariantcie cenowym,

Przewidujemy możliwość zamówień z menu układanym i wycenianym na zamówienie indywidualne grupy lub osoby organizującej przedsięwzięcie.

Kryteria przygotowania cateringu w poszczególnych kategoriach.

Przerwa kawowa:

I wariant (CNBOP-PIB) – przerwa kawowa jednorazowe podanie o wartości sugerowanej, nie przekraczającej 27,00 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 dag na osobę.
- owoce sezonowe 200 gr. na osobę

II wariant całodzienna przerwa kawowa o wartości sugerowanej nie przekraczającej 49,00 zł za osobę

- kawa z espresso* (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 dag na osobę
- owoce sezonowe 200 gr. na osobę

Kategoria - serwisy dla jednostek MSW

OPIS WARIANTU	Wariant 1 29,00 zł/osoba serwis całodzienny	Wariant 2 39,00 zł/osoba serwis całodzienny
	ekspres do kawy	ekspres do kawy
	gorąca woda w podgrzewaczu	gorąca woda w podgrzewaczu
	kawa mielona i rozpuszczalna	kawa mielona i rozpuszczalna
	herbata	herbata
	dodatki: cukier, cytryna w plastrach, mleko do kawy	dodatki: cukier, cytryna w plastrach, mleko do kawy
	woda mineralna z cytryną	woda mineralna z cytryną
	paluszki mieszanka ciasteczek deserowych (0,15 kg/osoba)	paluszki mieszanka ciasteczek deserowych (0,20 kg/osoba) owoce sezonowe (200 gr. na osobę)

* 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 kwotą będącą refundacją poniesionych dodatkowych kosztów przez CNBOP-PIB. w oparciu o zmianę/zwiększenie zamówienia.

Śniadanie (oczekujemy min. 3 propozycji menu)

I wariant o wartości sugerowanej nie przekraczającej 27,00 zł za osobodzień (w tym MSW)

Kolacja (oczekujemy min. 3 propozycji menu)

I wariant o wartości sugerowanej nie przekraczającej 27,00 zł za osobodzień (w tym MSW)

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

I wariant o wartości sugerowanej nie przekraczającej 29,00 zł za osobodzień dla MSW,

II wariant o wartości sugerowanej nie przekraczającej 35,00 zł za osobodzień dla innych osób,

- zupa – 400 ml na osobę
- drugie danie (główne) – mięso drobiowe /wieprzowe /ryba po 200 g na osobę lub danie wegetariańskie 450 g,
- do wyboru: ryż, ziemniaki, kasza po 200 g na osobę,

- surówka po 150 g na osobę,
- napoje – sok, kompot owocowy) po 250 ml na osobę

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

I wariant o wartości sugerowanej nie przekraczającej 41,00 zł za osobodzień dla innych osób,

- zupa – 400 ml na osobę
- drugie danie (główne) – mięso drobiowe /wieprzowe /ryba po 200 g na osobę lub danie wegetariańskie 450 g,
- do wyboru: ryż, ziemniaki, kasza po 200 g na osobę,
- surówka po 150 g na osobę,
- napoje – sok, kompot owocowy) po 250 ml na osobę

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

5. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu żywności i żywienia.

6. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

7. Wykonawca musi przeprowadzać przedsięwzięcia zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

8. 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).

9. 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).

10. Wykonawca wskaże w złożonej ofercie kwoty dla każdej kategorii.

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

A.	B.	C.	D.
	Ilość (sztuka)	Cena jednostkowa brutto (zł)	Proponowana kwota brutto (zł)
ŚNIADANIE			
WARIANT I (w tym grupa MSW)	1	*(max 27,00)
OBIAD			
WARIANT I (grupa MSW)	1	*(max 29,00)
WARIANT II (grupy komercyjne)	1	*(max 35,00)
WARIANT III OBIAD Z DESEREM	1	*(max 41,00)
KOLACJA			
WARIANT I (w tym grupa MSW)	1	*(max 27,00)
PRZERWA KAWOWA			
WARIANT I (jedno podanie CNBOP-PIB)	1	*(max 27,00)
WARIANT II (całodzienna grupy komercyjne)	1	*(max 49,00)
KATEGORIA MSW WARIANT I	1	*(max 29,00)
KATEGORIA MSW WARIANT II	1	*(max 39,00)

*Podane wyżej kwoty należy traktować jako sugerowane