

Załącznik nr 2

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług **cateringowych i gastronomicznych** na potrzeby spotkań organizowanych przez Instytut Badań Edukacyjnych na terenie m.st. Warszawy w terminie od daty zawarcia umowy do 31-12-2019 r. w ramach działalności podstawowej oraz projektów, które Zamawiający będzie realizował w trakcie trwania umowy.

Zamówienie realizowane będzie w ramach następujących projektów pozakonkursowych, współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego:

- a) „Włączanie kwalifikacji innowacyjnych i potrzebnych społecznie do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji oraz ograniczenie barier w rozwoju ZSK przez wspieranie interesariuszy systemu na poziomie krajowym i regionalnym” UDA-POWR.02.13.00-00-0001/17
- b) „Wspieranie realizacji II etapu wdrażania Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji na poziomie administracji centralnej oraz instytucji nadających kwalifikacje i zapewniające jakość nadawania kwalifikacji.” UDA-POWR.02.13.00-00-0001/18
- c) „Prowadzenie i rozwój Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji” WND-POWR.02.11.00-00-0001/17

SKŁADANIE I ROZLICZANIE ZAMÓWIEŃ

2. Zamawiający za każdym razem określi:
 - liczbę osób, które będą uczestniczyć w spotkaniach,
 - miejsce spotkania,
 - wskaże WARIANTY bądź elementy WARIANTÓW, które dotyczyć będą danego spotkania,
 - ustali godziny podawania poszczególnych WARIANTÓW bądź elementów WARIANTÓW oraz formy ich podawania.
3. Wykonawca poza określeniem cen poszczególnych WARIANTÓW przedstawi cennik szczegółowy każdego elementu zawierającego się w WARIANTACH. Zamawiający będzie mógł sam konstruować zamówienie z wybranych elementów WARIANTÓW lub zamówić pełne WARIANTY.
4. Termin na złożenie zamówienia przez Zamawiającego nie może być krótszy niż:
 - 3 dni w przypadku zapewnienia usług dla grupy poniżej 30 osób,
 - 5 dni w przypadku zapewnienia usług dla grupy 31 – 100 osób,
 - 10 dni w przypadku zapewnienia usług dla grupy powyżej 100 osób.
5. **WYKONAWCA** za każdym razem przedstawi **ZAMAWIAJĄCEMU** w przypadku Wariantów 5 i 6 dwie propozycje menu do ostatecznej akceptacji lub przedstawi pełną listę wszystkich rodzajów dań, z której Zamawiający sam wybierze menu na dane wydarzenie, co najmniej na:
 - 2 dni przed planowanym wydarzeniem w przypadku usług dla grupy poniżej 30 osób,
 - 3 dni przed planowanym wydarzeniem w przypadku usług dla grupy 31 - 100 osób,
 - 5 dni przed planowanym wydarzeniem w przypadku usług dla grupy powyżej 100 osób.

6. Odbiór każdej usługi następuje na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego. Zatwierdzony przez Zamawiającego protokół jest podstawą do wystawienia faktury VAT.
7. Zamawiający na 2 dni przed rozpoczęciem wydarzenia ma prawo do bezkosztowej rezygnacji z całości zamówienia.

OBOWIAZKI WYKONAWCY

8. Wykonawca za każdym razem zobowiązany jest zapewnić obsługę min. jednej osoby ubranej w strój firmowy.
9. Wykonawca samodzielnie ustali liczbę osób do obsługi z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do liczby uczestników, zapewniając przy tym płynną, sprawną realizację przedmiotu zamówienia (1 kelner przypadający na nie więcej niż 20 uczestników spotkania).
10. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest zapewnić dowóz przedmiotu zamówienia zgodnie z normami systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli) oraz wnieść go do wskazanego przez Zamawiającego pomieszczenia. Ponadto, Wykonawca zobowiązany jest do odbioru w dniu realizacji usługi pozostawionych naczyń niezwłocznie po realizacji usługi.
11. Wykonawca zobowiązany jest do ścisłego przestrzegania przepisów sanitarnych odnoszących się do przygotowywania, magazynowania, przewożenia i wydawania posiłków.
12. Przy realizacji każdego zamówienia Wykonawca musi zapewnić własną estetyczną zastawę, termosy, naczynia porcelanowe, sztucze, obrusy z materiału, skirtingi, serwetki, stoły cateringowe lub stoły koktajlowe (w razie potrzeby) oraz urządzenia do podgrzewania, schładzania etc. niezbędne do realizacji usługi, dostosowane do liczby osób wskazanych w zamówieniu. Wykonawca nie może używać naczyń plastikowych i naczyń jednorazowego użytku. Stoły koktajlowe muszą być ubrane w pokrowce.
13. Bufety, na których będą podawane przerwy kawowe i obiady muszą być ozdobione kwiatami (sztucznymi lub żywymi), ubrane w skirtingi i nakryte obrusami z materiału lub ubrane w pokrowce do stołów cateringowych.
14. Stoły, przy których spożywane są posiłki muszą być nakryte wyprasowanymi obrusami. Wykonawca nie może używać obrusów jednorazowych i cerat.
15. Sztucze muszą być wyłożone na stół w serwetkach lub w koszyczkach.
16. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania cateringu w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego. Przygotowanie cateringu nie może zająć więcej niż 1 godzinę, a zakończenia przygotowań musi zakończyć się najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania lub w czasie wskazanym przez Zamawiającego.

17. Każdy posiłek oraz napój będzie opisany w języku polskim. W przypadku wydarzeń międzynarodowych posiłki i napoje będą opisane również w języku angielskim. Informację o rodzaju wydarzenia Zamawiający przekaże przy składaniu zamówienia.
18. Wszystkie dania ciepłe w chwili podania powinny mieć odpowiednią temperaturę oraz powinny być podawane w odpowiednich urządzeniach utrzymujących temperaturę posiłków.
19. Wszystkie przekąski (np. ciasta, owoce itp.) powinny być zabezpieczone w sposób, który uniemożliwi obsuszenie lub uszkodzenie jedzenia (np. folie spożywcze). Zabezpieczanie powinno zostać zdjęte przed podaniem.
20. W przypadku podawania lunchu konferencyjnego w godzinach wieczornych Wykonawca zobowiązany jest do zmiany dekoracji oraz wymiany obrusów (zmiana kolorystyki).

POZOSTAŁE USTALENIA

21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usług **w godzinach 7.00 - do zakończenia spotkań tj. około godz. 18.00 od poniedziałku do piątku**. W wyjątkowych przypadkach godziny spotkań mogą zostać wydłużone oraz usługi mogą być świadczone w weekendy, o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej 3 dni przed spotkaniem.
22. Zamawiający udostępni pomieszczenia, w których mają odbywać się spotkania 1,5 godziny przed rozpoczęciem wydarzenia, przy czym Wykonawca ma 1 godzinę na przygotowanie cateringu.
23. Każdorazowe zamówienie obejmować będzie usługi cateringowe i gastronomiczne dla **min 5 osób, max 150 osób**.
24. Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczania nieprzewidzianych spotkań w trybie pilnym bez zachowania terminu którym mowa w pkt 5. W takim przypadku wybór menu ustalany jest przez Wykonawcę.
25. Zamawiający nie uwzględnia możliwości podania lunchu/lunchu konferencyjnego w kilku turach. Posiłki dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione jednocześnie.
26. Wykonawca każdorazowo uwzględni uwagi i sugestie Zamawiającego dotyczące danego spotkania.
27. Na stół mogą być podane jedynie dania i produkty zaakceptowane przez Zamawiającego.

RODZAJE WARIANTÓW

28. Wariant 1

Przerwa kawowa 1 – podanie jednorazowe

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (1 butelka – minimum 0,5l na osobę)
- Ciasta domowe - 3 rodzaje (3 porcje na osobę)
- Tartinki (3 szt. na osobę)

- Owoce sezonowe – co najmniej 3 rodzaje (obrane i pokrojone)
- Soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje podawane w szklanych dzbankach) i woda mineralna niegazowana w dzbankach z sezonowymi dodatkami (cytryna i mięta /pomarańcza /limonka /ogórek)

29. Wariant 2

Przerwa kawowa 2 – przerwa ciągła uzupełniana do 6 h (1 podanie i 2 uzupełnienia przerwy wszystkich jej elementów)

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach – minimum 0,5l na osobę 1 butelka)
- Ciasta domowe - 3 rodzaje (3 porcje na osobę)
- tartinki (3 szt. na osobę)
- Owoce sezonowe – co najmniej 3 rodzaje (obrane i pokrojone)
- Soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje podawane w szklanych dzbankach) i woda mineralna niegazowana w dzbankach z sezonowymi dodatkami (cytryna i mięta /pomarańcza /limonka /ogórek)

Przy każdym uzupełnieniu Wykonawca zapewni wszystkie elementy przerwy kawowej, które się skończyły (tzn. kawę, herbatę, wodę mineralną w butelkach, ciasto, tartinki, owoce, soki).

Zamawiający ustali wcześniej z Wykonawcą w jakiej kolejności zostanie podana jedna z opcji tartinki/ciasto bądź tartinki i ciasto.

30. Wariant 3

Przerwa kawowa 3 – podanie jednorazowe

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (na osobę 2 butelki o pojemności minimum 0,5l każda)
- Ciasta domowe - 3 rodzaje (3 porcje na osobę)

31. Wariant 4

Przerwa kawowa 4 - fit– podanie jednorazowe

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (na osobę 2 butelki o pojemności minimum 0,5l)
- Warzywa z dipami (np. seler naciowy, marchewki, ogórek świeży z dipem np. koperkowym, miodowo-musztardowym, czosnkowym)- co najmniej 3 rodzaje (obrane i pokrojone)
- Tartinki 3 szt. na osobę
- Koktajle owocowo-warzywne (owocowe i warzywne smoothies przygotowane na jogurtach naturalnych, kefirach, mleku, wodzie)
- Owoce sezonowe – co najmniej 3 rodzaje (obrane i pokrojone)

Za każdym razem gdy podawana jest kawa i herbata, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić również dodatki do kawy i herbaty:

- przez dodatki do kawy Zamawiający rozumie: śmietanka/mleko podane w dzbankach, cukier, słodzik.

- przez dodatki do herbaty Zamawiający rozumie: cukier, cytryna (pokrojona w połówki plasterków), słodzik.

Przy wszystkich wariantach Wykonawca musi zapewnić 1 kawę oraz 1 herbatę na osobę w trakcie 1 podania.

Herbata podawana będzie w saszetkach, chyba że Zamawiający zdecyduje inaczej.

Kawa podawana będzie w saszetkach- rozpuszczalna lub ziarnista parzona na miejscu w ekspresie ciśnieniowym. W przypadku podawani kawy ziarnistej Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć ekspres ciśnieniowy na potrzeby przerwy kawowej. Zamawiający zapewni Wykonawcy miejsce do jego przechowywania w przypadku takiej konieczności.

W zależności od godzin spotkań będzie podawana przerwa kawowa 1, 2,3 lub 4.

Prognozowana liczba zamówienia zestawów przerw kawowych w trakcie trwania umowy:

Liczba przerw (liczona liczbą osób) w wariantach 1– 300 szt., w wariantach 2 –650 szt., w wariantach 3 –100 szt., w wariantach 4 –350 szt.

32. Wariant 5

Lunch

- Zupa
- Drugie danie - 2 rodzaje (np. porcja mięsa, porcja ryby, danie bezmięsne, ziemniaki, kasza, ryż, zestaw surówek, warzywa gotowane + kompot lub sok). Dania pomniejszone są do 60 % podstawowej wielkości i serwowane dla każdej osoby.

Prognozowana liczba zamówienia lunchu w trakcie trwania umowy: 1 200 porcji.

33. Wariant 6

Lunch konferencyjny

- Zupa - 2 rodzaje do wyboru
- Drugie danie - 3 rodzaje (np., porcja mięsa, porcja ryby, ziemniaki, ryż, kasza, lasange, danie bezmięsne, zestaw surówek, warzywa gotowane +kompot i/lub sok). Dania pomniejszone są do 50 % podstawowej wielkości i serwowane dla każdej osoby.
- Deser – 2 rodzaje (np. ciasto domowe, lody, sałatki owocowe etc.)
- Przystawki zimne 3 rodzaje (np. tatar z łososia z kaparami, roladki z drobiu faszerowane oliwkami i pieczarką, tortilla z łososiem, tarteletki z twarogiem i warzywami)
- Sałatki – 2 rodzaje (np. grecka, cesar)
- Pieczywo jasne i ciemne, masło w małych kostkach
- Kawa i herbata
- Soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje podawane w szklanych dzbankach)
- Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (1 butelka na osobę– minimum 0,5l)
- mini drożdżówki 2 szt. /os
- rogaliki z nadzieniem 2 szt. /os

Prognozowana liczba zamówienia lunchu w trakcie trwania umowy: 250 porcji.

34. Dodatki do wariantów

Do każdego z wariantów Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia:

- kanapek (każda 60 gr): z szynką/ser/schab/ser biały/salami/ ser pleśniowy oraz warzywami – prognostowana liczba zamówień w trakcie trwania umowy 400 szt.

- Bakalii w miseczkach (75 gram na osobę) – prognozowana liczba zamówień w trakcie trwania umowy 120 szt.
- Owoce całe – niekrojone i nieobrane (porcja = 300 gr. /2 szt. Na osobę) np. jabłko, banan, gruszka– prognozowana liczba zamówień w trakcie trwania umowy 100 porcji.

Prognozowane ilości zamówienia poszczególnych wariantów są ilościami orientacyjnymi na potrzeby obliczenia ceny zamówienia.

GRAMATURA WYŻYWIENIA

35. Szczegółowa gramatura żywności w przeliczeniu na porcję:

L.p.	nazwa	j.m	minimalna gramatura
1.	zupa	litr	0,25
2.	Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne 100 %	gr.	150
3.	Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne 60 %	gr.	90
4.	Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne 50 %	gr.	75
5.	Ziemniaki gotowane, pieczone 100 %	gr.	200
6.	Ziemniaki gotowane, pieczone 60 %	gr.	120
7.	Ziemniaki gotowane, pieczone 50 %	gr.	100
8.	Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron 100 %	gr.	150
9.	Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron 60 %	gr.	90
10.	Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron 50 %	gr.	75
11.	Przystawka zimna	gr.	50
12.	Surówki	gr.	150
13.	Salatka	gr.	150
14.	Warzywa gotowane, pieczone 100 %	gr.	150
15.	Warzywa gotowane, pieczone 60%	gr.	90
16.	Warzywa gotowane, pieczone 50%	gr.	75
17.	Tartinka	gr.	40
18.	Kanapka	gr.	60
19.	Deser	gr.	50
20.	Ciasto	gr.	50
21.	Owoce (krojone i obrane)	gr.	200
22.	Owoce (niekrojone i nieobrane)	gr.	300
23.	Warzywa z dipami	gr.	200 (warzywa) + 30 (dipy)
24.	Bakalie	gr.	75
25.	Koktajle owocowo-warzywne	litr	0,3
26.	Sok, kompot	litr	0,3
27.	Kawa, herbata	litr	0,2
28.	Woda mineralna	litr	0,5

Przy „wariacie 5 ” porcja mięsa i dania bezmięsnego, ziemniaków, ryżu itp. jest pomniejszona do 60% wielkości i serwowana dla każdej osoby.

Przy „wariacie 6” porcja mięsa i dania bezmięsnego, ziemniaków, ryżu itp. jest pomniejszona do 50% wielkości i serwowana dla każdej osoby.