**Załącznik nr 1do ogłoszenia**

**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 31.12.2016 r. ramach działalności podstawowej oraz projektów, które Zamawiający będzie realizował w trakcie trwania umowy.

**SKŁADANIE I ROZLICZANIE ZAMÓWIEŃ**

1. 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.
1. 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.
2. 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.
1. **WYKONAWCA** za każdym razem przedstawi **ZAMAWIAJĄCEMU** w przypadku Wariantów 4 i 5 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.
1. Odbiór każdej usługi następuje na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego. Zatwierdzony przez Zamawiającego protokół jest podstawą do wystawienia faktury VAT.
2. Zamawiający na 2 dni przed rozpoczęciem wydarzenia ma prawo do bezkosztowej rezygnacji z całości zamówienia.

**OBOWIĄZKI WYKONAWCY**

1. Wykonawca za każdym razem zobowiązany jest zapewnić obsługę min. jednej osoby ubranej w strój firmowy.
2. 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).
3. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest zapewnić dowóz przedmiotu zamówienia zgodnie z normami systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punków 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.
4. Wykonawca zobowiązany jest do ścisłego przestrzegania przepisów sanitarnych odnoszących się do przygotowywania, magazynowania, przewożenia i wydawania posiłków.
5. Przy realizacji każdego zamówienia Wykonawca musi zapewnić własną estetyczną zastawę, termosy, naczynia porcelanowe, sztućce, obrusy z materiału, skertingi, 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.
6. Bufety, na których będą podawane przerwy kawowe i obiady muszą być ozdobione kwiatami (sztucznymi lub żywymi), ubrane w skertingi oraz nakryte obrusami z materiału.
7. Stoły, przy których spożywane są posiłki muszą być nakryte wyprasowanymi obrusami. Wykonawca nie może używać obrusów jednorazowych i cerat.
8. Sztućce muszą być wyłożone na stół w serwetach lub w koszyczkach.
9. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania cateringu w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego i do zakończenia przygotowań najpóźniej na 30 minut przed jego rozpoczęciem.
10. Wykonawca zobowiązany jest w godzinach pracy IBE na dzień przed każdym spotkaniem, na którym będzie świadczył swoje usługi, dokonać oceny miejsca spotkania pod względem wymagań z zakresu świadczonej przez niego usługi.
11. Każdy posiłek oraz napój będzie opisany w języku polskim. W przypadku wydarzeń międzynarodowych posiłki będą opisane również w języku angielskim. Informację o rodzaju wydarzenia Zamawiający przekaże przy składaniu zamówienia.
12. Wszystkie dania ciepłe w chwili podania powinny mieć odpowiednią temperaturę oraz powinny być podawane w odpowiednich urządzeniach utrzymujących temperaturę posiłków.
13. W przypadku podawania lunchu konferencyjnego w godzinach wieczornych Wykonawca zobowiązany jest do zmiany dekoracji oraz wymiany obrusów (zmiana kolorystyki).

**POZOSTAŁE USTALENIA**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usług **w godzinach 7.00 - do zakończenia spotkań tj. około godz. 21:00**  7 dni w tygodniu. W wyjątkowych przypadkach godziny spotkań mogą być wydłużone, o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej 3 dni przed spotkaniem.
2. Zamawiający udostępni pomieszczenia, w których mają odbywać się spotkania maksymalnie 2 godziny przed rozpoczęciem wydarzenia.
3. Każdorazowe zamówienie obejmować będzie usługi cateringowe i gastronomiczne dla **min 5 osób, max 300 osób**.
4. 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.
5. Zamawiający nie uwzględnia możliwości podania lunchu/lunchu konferencyjnego w kilku turach. Posiłki dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione jednocześnie.
6. Wykonawca każdorazowo uwzględni uwagi i sugestie Zamawiającego dotyczące danego spotkania.
7. Na stół mogą być podane jedynie dania i produkty zaakceptowane przez Zamawiającego.

**RODZAJE WARIANTÓW**

1. **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)
1. **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 2 butelki)
* Ciasta domowe - 3 rodzaje (3 porcje na osobę) i/lub tartinki (3 szt. na osobę)
* Owoce sezonowe – co najmniej 3 rodzaje (obrane i pokrojone)
* Soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje podawane w szklanych dzbankach)

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

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

1. **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)
* Ciasta domowe - 3 rodzaje (3 porcje na osobę)

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.

Kawa i herbata podawana będzie w saszetkach lub parzona w termosach chyba, że Zamawiający zdecyduje inaczej .

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

**Prognozowana liczba zamówienia zestawów przerw kawowych w trakcie trwania umowy:**

**Liczba przerw (liczona liczbą osób) w wariancie 1– 300 szt., w wariancie 2 –700 szt.,
w wariancie 3 –200 szt.**

1. **Wariant 4**

**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: 1000 porcji.**

1. **Wariant 5**

**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 twarożkiem i warzywami)
* Sałatki – 2 rodzaje (np. grecka, cezar)
* 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:150 porcji.**

1. **Kanapki**

Do każdego z wariantów Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia kanapek (każda 60 gr): z szynką/ser/schab/ser biały/salami/ ser pleśniowy oraz warzywami – łączna liczba w trakcie trwania umowy: 400 szt.

**GRAMATURA WYŻYWIENIA**

1. **Szczegółowa gramatura żywności w przeliczeniu na porcję:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **nazwa** | **j.m** | **minimalna gramatura** |
|  | zupa | litr | 0,25 |
|  | Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne 100 % | gr. | 150 |
|  | Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne 60 % | gr. | 90 |
|  | Porcja mięsa, ryby, danie mięsne, danie bezmięsne 50 % | gr. | 80 |
|  | Ziemniaki gotowane, pieczone 100 % | gr. | 200 |
|  | Ziemniaki gotowane, pieczone 60 % | gr. | 120 |
|  | Ziemniaki gotowane, pieczone 50 % | gr. | 100 |
|  | Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron 100 % | gr. | 150 |
|  | Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron 60 % | gr. | 90  |
|  | Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron 50 % | gr. | 75 |
|  | Przystawka zimna | gr. | 50 |
|  | Surówki | gr. | 150 |
|  | Sałatka | gr. | 150 |
|  | Warzywa gotowane, pieczone 100 % | gr. | 150 |
|  | Warzywa gotowane, pieczone 60% | gr. | 90 |
|  | Warzywa gotowane, pieczone 50% | gr. | 75 |
|  | Tartinka | gr. | 40 |
|  | Kanapka | gr. | 60 |
|  | Deser | gr. | 50 |
|  | Ciasto | gr. | 50 |
|  | Owoce | gr. | 200 |
|  | Sok, kompot | litr | 0,3 |
|  | Kawa, herbata | litr | 0,2 |
|  | Woda mineralna | litr | 0,5 |

**Przy „wariancie 4 ” porcja mięsa i dania bezmięsnego, ziemniaków, ryżu itp. jest pomniejszona do 60% wielkości i serwowana dla każdej osoby.**

**Przy „wariancie 5” porcja mięsa i dania bezmięsnego, ziemniaków, ryżu itp. jest pomniejszona do 50% wielkości i serwowana dla każdej osoby.**