

Opis przedmiotu zamówienia

Według oznaczenia Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55520000-1 – usługi dostarczania posiłków

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na organizacji i zapewnieniu posiłków podczas szkoleń, spotkań oraz konferencji w lokalizacjach Zamawiającego organizowanych na terenie Warszawy, wskazanych w pkt. I OPZ.

I. Składanie zamówień, lokalizacje Zamawiającego

1. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, zgodnie z zamówieniami przekazanymi drogą e-mailową przez Zamawiającego, w następujących lokalizacjach Zamawiającego:
 - al. Niepodległości 188b (budynek główny)
 - ul. Rychlińskiego 2 (filia OPI PIB)
 - ul. Wiktorska 63 (filia OPI PIB)
2. Wykonawca każdorazowo potwierdzi otrzymanie zamówienia, odpowiadając na e-mail Zamawiającego.

II. Wymagania ogólne

1. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, charakteryzować się wysoką jakością użytych składników oraz estetyką podania. Produkty przetworzone (herbata, napoje zimne, mleko i inne) muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia.
2. Wykonawca zapewni przygotowanie, dostawę i podanie produktów/dań, w terminach i salach, w lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego.
3. Wykonawca jest zobowiązany do estetycznego podawania zamówionych produktów.
4. Wykonawca zapewni dostarczenie zamówienia do podanej przez Zamawiającego lokalizacji, najpóźniej na godzinę przed rozpoczęciem każdego spotkania.
5. W przypadku spotkań dłuższych niż 1 dzień, Wykonawca powinien uwzględnić różnorodność dań w granicach dopuszczalnych przez Zamawiającego przykładowego menu.
6. Wykonawca zapewni transport produktów/dań, zapewniając właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych produktów/dań.
7. Wykonawca zapewni usługę uprzątnięcia pomieszczenia po zakończonej usłudze, własnymi siłami na własny koszt, przez co rozumie się doprowadzenie pomieszczenia do stanu pierwotnego (w szczególności: odbierze zużyte naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością

Wykonawcy, wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz niewykorzystane resztki z zamówienia).

8. Zamawiający nie odpowiada za pozostawione przez Wykonawcę przedmioty oraz sprzęt będący własnością Wykonawcy, po wykonanej usłudze cateringowej.
9. Produkty podawane w jednostkowych zamkniętych opakowaniach (np.: śmietanka w pojemniczkach, kawa, herbata, cukier w saszetkach, soki w butelkach lub kartonach itp.) niewykorzystane w ramach danego zlecenia, pozostają własnością Zamawiającego.
10. Opcjonalnie, zgodnie z zamówieniem Zamawiającego, Wykonawca zapewni stoły koktajlowe lub bufetowe w liczbie dopasowanej do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń, wraz ze standardowym nakryciem, zgodnie z wytycznymi określonymi w rozdziale III OPZ.
11. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w zakresie obsługi cateringowej oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, między innymi sanitarno - epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym zabrania się zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych.

III. Szczegółowe wymagania dotyczące usługi

1. Usługi cateringowe będą serwowane w zestawach: **mięсно-wegetariańskich** oraz **wegańskich (jeśli wystąpi takie zapotrzebowanie)** w podanych niżej opcjach:
 - 1.1. **podstawowa** przerwa kawowa,
 - 1.2. **rozszerzona** przerwa kawowa,
 - 1.3. obiad/lunch.
2. Wybór ilości oraz rodzaju zestawu/zestawów do przygotowania podczas konkretnego spotkania będzie każdorazowo określany przez Zamawiającego (np. mini przerwa kawowa + obiad/lunch, 2 przerwy kawowe + obiad/lunch, 2 przerwy kawowe etc.).
3. Wykonawca w ramach każdej usługi cateringowej zobowiązany jest ograniczyć ilość odpadów i możliwości ich utylizacji poprzez świadczenie usługi na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztucców platerowanych lub metalowych, szklanek (min. pojemności 0,2 ml), filiżanek, serwetek papierowych (min. 2 warstwowych), obrusów materiałowych (wielokrotnego użytku).
 - 3.1. **Zamawiający nie dopuszcza** do stosowania przez Wykonawcę zastawy i sztucców z tworzywa sztucznego.
 - 3.2. Ilość zastawy przypadająca na 1 uczestnika spotkania powinna być dostosowana do liczby serwowanych posiłków (min. 2 na każdy posiłek).
 - 3.3. Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona) oraz wysterylizowana, bez kalkomanii, nadruków lub wzorów.
 - 3.4. Użyte obrusy muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane

4. W przypadku dań serwowanych na gorąco, Wykonawca zapewni odpowiednie urządzenia grzewcze do potraw oraz kociołki na zupeę, podgrzewane elektrycznie lub bezzapachowym paliwem. Ilość dostarczonych urządzeń powinna być dostosowana do wielkości zamówienia. Pozostałe dania serwowane będą w półmiskach, miskach, na paterach, deskach - **nie wykonanych z tworzyw sztucznych** - wyprodukowanych zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną i higieniczną, spełniającą wymagania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
5. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.
7. Poszczególne zestawy tj. zestaw mięsno-wegetariański i zestaw wegański, serwowane w ramach usługi cateringowej muszą składać się z co najmniej następujących elementów:

7.1 podstawowa przerwa kawowa

- a) kawa: ekspres ciśnieniowy (**min. jeden na każde rozpoczęte 30 osób**), kawa rozpuszczalna i kawa do ekspresu w ziarnach,
- b) herbata: 5 rodzajów herbat – ekspresowa pakowana pojedynczo (m.in. czarna, zielona, owocowa) – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych,
- c) dodatki: cukier biały i/lub brązowy, cytryna w plasterkach, mleko oraz mleko roślinne – podane w specjalnych do tego celu naczyniach,
- d) ciastka pieczone (różne rodzaje) – 2-3 szt./os. 80 g./os
- e) Tartinki (kanapeczki) na bazie np.: bagietki, pieczywa razowego – 3 szt./os
- f) warzywne przekąski np. słupki warzyw (min. 2 różne rodzaje) oraz dipy (min. 2 różne rodzaje)

7.2 rozszerzona przerwa kawowa

1. Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo zapewnić Zamawiającemu wybór spośród **3 różnych zestawów**, oznaczonych odpowiednio:
 - a. przerwa kawowa – Zestaw I,
 - b. przerwa kawowa – Zestaw II,
 - c. przerwa kawowa – Zestaw III.
2. Zamawiający wymaga, aby każdy z proponowanych zestawów składał się z co najmniej następujących elementów:
 - a) **kawa:** ekspres ciśnieniowy samoobsługowy do parzenia kawy (możliwość przygotowania kawy: espresso, americano, latte, cappuccino) – ilość ekspresów uzależniona będzie od liczby osób uczestniczących w spotkaniu (1 ekspres na każde rozpoczęte 30 osób),
 - b) **herbata:** 5 rodzajów herbat – ekspresowa pakowana pojedynczo (m.in. czarna, zielona, owocowa) – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych,

- c) **napoje zimne:** woda niegazowana (butelka 0,2 l/os.) oraz gazowana (butelka 0,2 l/os.), soki owocowe (2 rodzaje po 0,2 l/os),
- d) **dodatki:** cukier biały i/lub brązowy, cytryna w plasterkach, mleko oraz mleko roślinne – podane w specjalnych do tego celu naczyniach,
- e) **ciastka:**
 - **ciasta pieczone (KILKA rodzaje, MIN 3) – 3 szt./os., 120 G /OS.**

Zamawiający wymaga serwowania różnych rodzajów ciast.

- f) **Tartinki (kanapeczki 5 rodzajów) – 10 szt./os.**
- g) **Warzywne przekąski** np. słupki warzyw (min. 2 różne rodzaje) oraz dipy (min. 2 różne rodzaje)

7.3 obiad/lunch:

1. Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo zapewnić Zamawiającemu wybór spośród **3 różnych zestawów:**

- a) obiad/lunch – Zestaw I,
- b) obiad/lunch – Zestaw II,
- c) obiad/lunch – Zestaw III.

2. Zamawiający wymaga, aby każdy z proponowanych zestawów składał się z co najmniej następujących elementów:

2.1. starter:

- a) sałatka – 150 g/os.,
- b) zupa – 250 ml/os.

2.2. danie główne:

- a) danie mięsne – 100 g/os.,
- b) danie rybne – 100 g/os.,
- c) pasta – 150 g/os.,
- d) danie wegańskie – 150 g/os.,
- e) 2 rodzaje dodatków do dań głównych – 100 g/os.,
- f) 2 rodzaje surówek lub sałatek, w tym gotowanych na parze warzyw lub grillowanych warzyw – 100 g/os.

2.3. deser:

- a) ciasta pieczone (2 rodzaje) – 2 szt./os.,
- b) musy lub kremy itp. – 50 g/os.,

- c) owoce świeże filetowane – 100 g/os.

Zamawiający wymaga serwowania różnych ciast.

2.4. napoje:

- a) **kawa:** ekspres ciśnieniowy samoobsługowy do parzenia kawy (możliwość przygotowania kawy: espresso, americano, latte, cappuccino) – ilość ekspresów uzależniona będzie od liczby osób uczestniczących w spotkaniu (1 ekspres na każde rozpoczęte 30 osób),
- b) **herbata:** 5 rodzajów herbat – ekspresowa pakowana pojedynczo (m.in. czarna, zielona, owocowa) – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych,
- c) **napoje zimne:** woda niegazowana (butelka 0,2 l/os.) oraz gazowana (butelka 0,2 l/os.), soki owocowe (2 rodzaje po 0,2 l/os.),
- d) **dodatki:** cukier biały i/lub brązowy, cytryna w plasterkach, mleko oraz mleko roślinne – podane w specjalnych do tego celu naczyniach.

IV. Dodatkowe informacje

1. Wykonawca zobowiązany jest do podania dwóch, wystandaryzowanych cen dla każdego rodzaju zestawu tj. mięsno-wegetariańskiego oraz wegańskiego w ramach usługi cateringowej (tj. mini przerwy kawowej, przerwy kawowej oraz obiadu/lunchu), skalkulowanej dla 1 osoby. Jako wystandaryzowane należy rozumieć podanie jednej ceny brutto – bez względu na liczebność grupy.
2. Przy każdym zleceniu Wykonawca zaserwuje zestaw wskazany przez Zamawiającego. W ramach usługi cateringowej, Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia możliwości realizacji każdego z przedstawionych na etapie podpisania umowy zestawu.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
4. Zamawiający nie dopuszcza serwowania wędlin z mięsa oddzielonego mechanicznie. Serwowane produkty pochodzenia zwierzęcego powinny spełniać standardy w zakresie dobrostanu.
5. Nie dopuszcza się stosowania: glutamianu sodu oraz substancji o podobnym działaniu, a także żywności zawierającej GMO.
6. Zamawiający nie dopuszcza wykorzystania do produkcji tartinek (kanapeczek) pieczywa tostowego.
7. Zamawiający nie dopuszcza wykorzystania do produkcji tartinek (kanapeczek) margaryny.
8. Serwowane ryby powinny posiadać certyfikat MSC.
9. Dostarczone produkty powinny pochodzić ze sprawiedliwego i etycznego handlu.
10. Wykonawca powinien nabywać produkty luzem lub w opakowaniach zbiorczych, pochodzących z recyklingu zawierających duże ilości surowców.
11. Wykonawca powinien dostarczyć przygotowane potrawy w opakowaniach zbiorczych, a nie w pojedynczych porcjach, tj. opakowaniach jednostkowych,

12. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania i wykorzystywania przyjaznych dla środowiska wyrobów papierowych wykonanych z włókien pierwotnych pochodzących z recyklingu lub wyprodukowanych w sposób zrównoważony (m.in. Chusteczki, ręczniki papierowe).
13. Wykonawca powinien stosować selektywną zbiórkę odpadów i przeszkolić pracowników w tym zakresie.
14. Wykonawca powinien ograniczyć stosowanie niebezpiecznych chemikaliów oraz korzystać z przyjaznych dla środowiska środków czyszczących, do mycia rąk oraz zmywania naczyń (np. wyposażone w automatyczny dozownik lub pompkę dozującą)
15. Wykonawca powinien stosować dobre praktyki służące zapobieganiu wytwarzania odpadów żywnościowych i odpadów z napojów.
16. Wykonawca powinien stosować dobre praktyki minimalizujące zużycie energii i wody.
17. W trakcie realizacji przedmiotu umowy Wykonawca każdorazowo na wezwanie Zamawiającego jest zobowiązany poddać się weryfikacji w zakresie wypełniania obowiązków zawartych w OPZ. Weryfikacja będzie polegała na dostarczeniu przez Wykonawcę w wyznaczonym terminie dokumentów m.in. takich jak:
 - a) oświadczenia świadczącego o selektywnym zbieraniu odpadów i przekazywaniu ich wyspecjalizowanym podmiotom gospodarczym działającym w branży profesjonalnej utylizacji odpadów;
 - b) zaświadczenia/ raportu składanego do BDO tj. Bazy Danych o Produktach i Opakowaniach oraz o Gospodarce Odpadami
 - c) oświadczenia Wykonawcy o zastosowaniu w świadczonej usłudze zbiorczych pojemników/opakowań do przewozu żywności, stosowania sztućców metalowych i zastawy stołowej, szklanej, wielokrotnego użytku;
 - d) oświadczenia o przeszkoleniu pracowników Wykonawcy, w przedmiocie wiedzy dot. właściwej segregacji odpadów przeznaczonych do utylizacji.