

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego nr **BA-WZ.25.9.2021.MB.3**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

OGÓLNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia objętego postępowaniem jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań/szkoleń/konferencji zwanych dalej spotkaniem organizowanych przez Zamawiającego, Centrum Unijnych Projektów Transportowych.
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający (CUPT) rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym przez Zamawiającego każdorazowo zapotrzebowaniem na wskazane spotkanie.
3. Miejsce wykonania usługi- siedziba CUPT, Plac Europejski 2, 00-844 Warszawa, z zastrzeżeniem pkt 4.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lokalizacji wykonania usługi cateringowej do wybranych spotkań, w obrębie centrum Warszawy, w odległości do 5 km od siedziby Zamawiającego. Wynajęcie miejsca świadczenia usługi i pokrycie kosztów z tym związanych leży po stronie Zamawiającego.
5. Zamawiający, w trakcie trwania Umowy przewiduje szacunkową liczbę uczestników – **3200** osób w tym:
catering ciepły – obiadowy/okazjonalny dla **1800** osób,
catering zimny– przekąskowy/okazjonalny dla **1400** osób.

Przyjęte ilości poszczególnych usług podano jako szacunkowe i nie stanowią zobowiązania CUPT wobec Wykonawcy do ich realizacji. Takie rozwiązanie zapewni w ramach wartości umowy, możliwość dokonywania zmian kategorii (catering przekąskowy lub obiadowy) oraz ilościowych stosownie do rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.

I. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Realizacja zamówienia odbywać się będzie sukcesywnie, w zależności od potrzeb Zamawiającego. O terminie planowanego cateringu Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż na 2 dni robocze przed terminem spotkania/szkolenia/konferencji.
2. Minimalna liczba osób korzystających każdorazowo z usługi, w trakcie jednego dnia, w którym odbywać się będzie spotkanie/szkolenie/konferencja, nie będzie mniejsza niż 15 osób.
3. Ostateczna liczba osób korzystających z usługi cateringu zostanie przesłana Wykonawcy najpóźniej na 1 dzień roboczy przed spotkaniem, chyba że liczba ta nie ulegnie zmianie w stosunku do zamówienia przekazanego przez Zamawiającego nie później niż na 2 dni przed planowanym terminem usługi.



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Europejskie Fundusze
Strukturalne i Inwestycyjne



4. Faktyczne wynagrodzenie Wykonawcy wyliczone zostanie każdorazowo po wykonanej usłudze, na podstawie liczby uczestników przesłanej Wykonawcy najpóźniej na 1 dzień roboczy przed spotkaniem.
5. Zamawiający wymaga dostępności pracowników Wykonawcy w dniach realizacji usługi cateringowej w godzinach 08:15-16:30 w siedzibie Zamawiającego (lub w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w odległości do 5 km od siedziby Zamawiającego).
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości. Przygotowane posiłki powinny być o odpowiedniej dla swojego rodzaju temperaturze, podane w odpowiednich naczyniach.
7. Zamawiający dopuszcza przygotowanie posiłków z dań równoważnych dla propozycji zawartych w Menu w danych grupach rodzajowych, po uprzednim zaakceptowaniu ich przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega, że następujące po sobie propozycje Menu w zakresie obsługi trzech kolejnych wydarzeń w tej samej kategorii muszą się różnić - Wykonawca nie może serwować takich samych dań.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia proponowanych zmian w menu na min. 1 dzień przed dniem realizacji każdorazowej usługi.
9. Menu zaproponowane przez Wykonawcę powinno obejmować przedstawione niżej rodzaje/kategorie cateringu:
 - a) Catering ciepły obiadowy*
 - b) Catering zimny przekąskowy*

*Do każdej z ww. rodzaju/kategorii cateringu Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ciągłą przerwę/serwis kawy i herbaty, który w zależności od ilości uczestników spotkania serwowany jest w dwóch wariantach:

wariant I- spotkanie w którym udział bierze od 15 do 40 osób;

wariant II- spotkanie w którym udział bierze powyżej 40 osób;

Przerwa/serwis kawy i herbaty wariant I

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i zaserwowania cateringu w formie:

bufetu kawowego ciągłego w którym należy uwzględnić:

- a) kawę przelewową podaną w termosach próżniowych utrzymujących ciepło przez wiele godzin bez użycia podgrzewaczy (pojemność min. 4 litry)
- b) termosy z wrzątkiem na herbatę, wybór herbat w kopertach (różne smaki, w tym herbaty smakowe)
- c) dodatki (mleko, cukier, cytryna)
- d) woda w szklanych butelkach min.330 ml / osoba (gazowana, niegazowana)
- e) soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka) 300 ml / osoba
- f) ciastka kruche (4 rodzaje)
- g) wyroby cukiernicze z codziennego wypieku (takie jak mini ciasteczka, rogaliki, mini drożdżówki)



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Europejskie Fundusze
Strukturalne i Inwestycyjne



lub ciasta krojone (4 rodzaje ciast) -150g/os

h) różne rodzaje owoców, w tym sezonowe i/lub filetowane - 150g/os

Przerwa/serwis kawy i herbaty wariant II

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i zaserwowania cateringu w formie:

bufetu kawowego ciągłego w którym należy uwzględnić

- a) świeżo parzoną kawę (ekspres ciśnieniowy lub kapsułkowy),
- b) termosy z wrzątkiem na herbatę, wybór herbat w kopertach (różne smaki, w tym herbaty smakowe)
- c) dodatki (mleko, cukier, cytryna)
- d) woda w szklanych butelkach min.330 ml / osoba (gazowana, niegazowana)
- e) soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka) 300 ml / osoba
- ciastka kruche (4 rodzaje)
- f) wyroby cukiernicze z codziennego wypieku (takie jak ciasteczka, rogaliki, mini drożdżówki lub ciasta krojone (4 rodzaje ciast) - 150g/os;
- g) różne rodzaje owoców, w tym sezonowe i/lub filetowane - 150g/os

10. W ramach usługi catering ciepłego obiadowego, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

Przygotowania i zaserwowania cateringu w formie:

- 1) przerwy kawowej (wariant w zależności od ilości uczestników spotkania)
- 2) przerwy obiadowej, składającej się z ciepłego, dwudaniowego posiłku oraz napojów (woda i soki) tj: dwa dania ciepłe (w tym danie wegetariańskie) składające się z:
 - a) dodatku: ziemniaki oraz zamiennie makaron, ryż, kasza – co najmniej 200 g/os;
 - b) mięsa/ryby - co najmniej 150 g /os.;
 - c) surówki/surówek lub warzyw gotowanych - co najmniej 150 g /os;
 - d) dwa rodzaje zup (w tym wegetariańska) lub zamiennie 2 rodzaje deserów/mix owoców sezonowych całych i filetowych, różne rodzaje (w zależności od dostępności w sezonie).

11. W ramach usługi catering zimnego przekąskowego, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

Przygotowania i zaserwowania cateringu w formie:

- 1) przerwy/serwisu kawy i herbaty (wariant w zależności od ilości uczestników spotkania)
- 2) bufetu zimnego składającego się z:
 - 3 rodzajów kanapek, w tym kanapki wegetariańskie (co najmniej po 2 szt. z każdego rodzaju/os.) na pieczywie jasnym, ciemnym oraz ziarnistym;
 - 2 rodzaje mini wrapów/ mini tortilli (co najmniej po 2 szt. z każdego rodzaju/os.);

lub

- 2 rodzaje mini szaszłyków serowo - warzywnych, owocowo - serowych, mięsno -warzywnych (co najmniej po 2 szt. z każdego rodzaju/os.);
- 3 rodzaje mini koreczków (co najmniej po 3 szt. z każdego rodzaju/os.);
- mix sałat 200 g/os;

lub

- 3 rodzaje tartinek, w tym tartinki wegetariańskie (co najmniej po 2 szt. z każdego rodzaju/os.);
- 2 rodzaje muszli makaronowych z nadzieniem, w tym z nadzieniem wegetariańskim (co najmniej po 2 szt. z każdego rodzaju/os.);
- 2 rodzaje roladek mięsno - warzywnych, serowo - warzywnych (co najmniej po 2 szt. z każdego rodzaju/os.).

12) Dodatkowo Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia usługi:

- cateringu ciepłego okazjonalnego
- cateringu zimnego okazjonalnego

do wybranych 4 spotkań, zgodnie z menu wskazanym poniżej przez Wykonawcę.

13) W ramach usługi catering zimnego okazjonalnego, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

Przygotowania i zaserwowania cateringu w formie:

- przerwy/serwisu kawy i herbaty- wariant II

oraz:

Przystawki zimne – 150 g/os.

Mini roladki z łososia z musem chrzanowym i koperkiem;

Jajka faszerowane z łososiem wędzonym i pastą rybną;

Jajka faszerowane serkiem ziołowym;

Jajka faszerowane pastą z kurczaka;

Jajko z szynką na tradycyjnej sałatce jarzynowej;

Łosoś na szpinaku z serkiem mascarpone;

Carpaccio z buraka na rukoli

oraz

Kanapeczki bankietowe (pieczywo jasne i ciemne)–mix;

lub

Wybór pasztetów (z gęsi, z dziczyzny, mięsny, z warzyw);

Sałatki – 200 g/os.

Kolorowe sałaty z serem feta, owocami i sosem winegret

Wiosenna sałatka z rzodkiewką i szczypiorkiem

Sałatka hawajska z kurczakiem i ananase

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pieczywo 2 rodzaje (pszenne i razowe).

14) W ramach usługi catering ciepłego okazjonalnego, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

- przerwy/serwisu kawy i herbaty (wariant II)

oraz:

Przystawki zimne – 150 g/os.:

Łosoś wędzony na rukoli z cytryną/roladki z łososia z chrzanem

Mix śledzi (z cebulką, w śmietanie, pod pierzynką, w oleju)

Carpaccio z łososia z koprem włoskim i sosem Dijon;

Karp po żydowsku;

Ryba po grecku;

oraz

Wybór pasztetów (z dziczyzny, z wieprzowiny, z drobiu);

lub

Patera mięs pieczonych.

Sałatki – 200 g/os.

Sałatka z tuńczykiem;

Polska sałatka jarzynowa;

Sałatka brokułowa

Domowe marynaty np.: papryka, grzybki, ogórki.

Zupa - 200 ml/os.

Zupa grzybowa z prawdziwków z łazankami;

lub

Tradycyjny barszczyk czerwony z grzybowymi uszkami.

Bufet gorący - 250 g/os.

Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów;

Fileciki smażonego karpia/grillowany łosoś na liściach szpinaku

Mix pierogów: ruskie, z kapustą i grzybami;

Ziemniaki opiekane w ziołach;

Kopytka ze szpinakiem;

Kapusta z grzybami.

Pieczywo - 2 rodzaje (pszenne i razowe).

15) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania cateringu najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Europejskie Fundusze
Strukturalne i Inwestycyjne



- 16) Catering obiadowy powinien być serwowany w formie szwedzkiego stołu.
- 17) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia niezbędnego zaplecza, tj.:
 - a) dostarczy odpowiednią dla każdorazowej liczby uczestników ilość stołów koktajlowych oraz bufetowych wraz z odpowiednim nakryciem, na których znajdować się będzie bufet;
 - b) ozdobi stoły bufetowe, np. kompozycje kwiatowe lub inne w zależności od okoliczności/tematu spotkania;
 - c) zapewni skirting bankietowy dookoła stołów/obrussy cateringowe oraz serwetki papierowe;
 - d) zapewni zastawę, sztucce (Zamawiający wyklucza możliwość wykorzystania zastawy jednorazowego użytku) w ilości odpowiedniej do liczby uczestników: sztucce, talerze, szybkowary, itp.;
 - e) zapewni ekspresy ciśnieniowe lub kapsułkowe do kawy,
 - f) zapewni obsługę kelnerską uczestników spotkania, przygotowanie poczęstunku oraz uprzątnięcie bezpośrednio po zakończeniu świadczenia usługi (każdego dnia świadczenia usługi): zabranie naczyń, obrusów, dodatkowych stołów itp.
- 18) Zamawiający zastrzega sobie możliwość dowolnego doboru menu stosownie do spotkań.