

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### 1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: **Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby spotkań, konferencji i szkoleń** organizowanych przez Centrum e-Zdrowia na terenie m. st. Warszawy, pod adresem wskazanym przez Zamawiającego.

### 2. Termin realizacji: od dnia 2021-12-02 do 2022-12-20 wg zleceń Zamawiającego.

### 3. Świadczenie usługi cateringowej

Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

Priorytetem dla Zamawiającego jest, aby potrawy były przygotowane na bazie nieprzetworzonych, zdrowych i wysokiej jakości produktów spożywczych, unikając przy tym wykorzystania środków zawierających sztuczne dodatki do żywności i biały cukier. Wymogiem Zamawiającego jest, aby potrawy były w jak najmniejszym stopniu przygotowane w głębokim tłuszczu – nie smażone, ale pieczone, duszone lub gotowane.

### 4. Zakres Menu:

4.1 Menu nr 1 – do **2000 osób z możliwością zorganizowania usługi cateringowej w podziale na małe grupy do 20-50 osób.**

Lp.	Rodzaj posiłku/napoju	Ilość posiłku/napoju przypadająca na jedną osobę – nie mniej niż
<b>Zestaw Przekąskowy</b>		
Kanapki – minimum 5 propozycji		
1.	Szynka wiejska, ser i świeże warzywa	3 szt./osobę
2.	Łosoś wędzony, kremowy ser, koper i ogórek	3 szt./osobę
3.	Ser pleśniowy, kiełki i winogrona	3 szt./osobę
4.	Pasta jajeczna, szczypiorek i rzodkiewka	3 szt./osobę
5.	Salami, papryka i ajwar	3 szt./osobę
6.	Pasta z tuńczyka, kapary i oliwki	3 szt./osobę
7.	Schab pieczony z chrzanem, rukola i warzywa	3 szt./osobę

Owoce – minimum 4 rodzaje		
1.	Owoce w całości: jabłka, mandarynki, nektarynki, śliwka węgierka, banany, brzoskwinie, gruszki	2 szt./osobę
2.	Owoce drylowane: arbuzy, melon, pomarańcze, grejpfrut, winogrona, ananas	150 g/osobę

4.1.1 Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługę na 3 dni robocze przed planowanym spotkaniem, konferencją lub szkoleniem. W zapotrzebowaniu Zamawiający określi: dokładną datę i godzinę spotkania, miejsce, liczbę osób oraz zakres menu z orientacyjną godziną serwowania posiłków.

4.2 Menu nr 2 – **1500 osób** (jednorazowo 20-300 osób  $\pm$  20%);

Co do zasady, usługa cateringowa obejmować będzie przerwę kawową wg poniższej specyfikacji jako przyjętego standardu.

L.p.	Rodzaj posiłku / napoju	Ilość posiłku/napoju przypadająca na jedną osobę – nie mniej niż
<b>Przerwa kawowa</b>		
1.	Kawa gorąca podawana z ekspresu	(bez limitu)
2.	Herbata w torebkach, 5 rodzajów w tym czarna podawana z wernika	(bez limitu)
3.	Soki owocowe 100%, 2 rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy	200 ml/osobę
4.	Woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki min. 0,33 l, max. po 0,5 l)	(bez limitu)
5.	Wybór ciastek deserowych oraz kruchych, minimum 5 rodzajów	150 g/osobę
6.	Owoce drylowane, 3 rodzaje, np. winogrona, mandarynki, melon	200g/osobę
7.	Kanapki, tartinki, tartaletki, koreczki wegetariańskie - minimum 4 rodzaje	4 szt./osobę
8.	Przekąski zimne min. 3 rodzaje np. paszteciki faszerowane kapustą i grzybami, roladki szpinakowe z łososiem	100 g/osobę
9.	Dodatki do napojów ciepłych: cukier, mleczko do kawy w opakowaniach jednorazowych, mleko bez laktozy podawane w mlecznikach, cytryna, słodzik	wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania (bez limitu)

**\*Podane w powyższej tabeli przykłady posiłków (menu) nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia. Menu na poszczególne spotkania będzie ustalone każdorazowo na podstawie zapotrzebowania składanego przez Zamawiającego.**

4.2.1 Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługę na 3 dni robocze przed planowanym spotkaniem, konferencją lub szkoleniem. W zapotrzebowaniu Zamawiający określi, dokładną datę i godzinę spotkania, miejsce, liczbę osób oraz zakres menu z orientacyjną godziną serwowania posiłków.

4.2.2 Wykonawca w ciągu 1 dnia roboczego po otrzymaniu zapotrzebowania każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu serwowanego w trakcie danego spotkania/konferencji/szkolenia, przy czym w stosunku do dań serwowanych w trakcie przerwy kawowej przedstawi:

- Pięć propozycji w zakresie przekąsek zimnych

4.2.3 Usługa cateringowa objęta przedmiotem zamówienia świadczona będzie na spotkaniach liczących: **od 20 do 300 osób  $\pm$ /- 20%**.

#### 4.3 Menu nr 3 – 1500 osób (jednorazowo 20-300 osób $\pm$ 20%);

Co do zasady, usługa cateringowa obejmować będzie lunch bufetowy wg poniższej specyfikacji jako przyjętego standardu.

I.p.	Rodzaj posiłku/napoju	Ilość posiłku/napoju przypadająca na jedną osobę – nie mniej niż
<b>Lunch bufetowy</b>		
1.	Przystawki zimne co najmniej 5 propozycji	100 g/osobę
2.	Sałatki i sałaty co najmniej 3 propozycje np. sałatka grecka, sałatka amerykańska z kurczakiem, colesław, buraczki na zimno	150 g/osobę
3.	Zupa, 2 rodzaje np. krem pomidorowy, krem z pieczonej papryki, krem z zielonego groszku	250 ml/osobę
4.	Danie główne mięsne, Przykładowe dania: cordon blue, karkówka pieczona w sosie myśliwskim, polędwiczki wieprzowe z grillowaną cukinią z sosem kurkowym, roladka drobiowa nadziewana serem feta i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowo – kurkowym	300 g/osobę
	Danie główne rybne, Przykładowe dania: filet z mintaja w sezamie, łosoś pieczony w sosie koperkowym	
	Danie główne wegetariańskie, Przykładowe dania:	

	caneloni faszerowane warzywami podane z sosem pomidorowo-bazyliowym, makaron penne z warzywami z sosem „arrabiata”	
5.	Dodatki do dań głównych: 1. ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, kluski kładzione kasza, itp. 2. zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych na parze, itp.	1. 150 g/osobę 2. 150 g/osobę
6.	Deser - 3 rodzaje ciast, np. sernik, tarta owocowa, szarlotka	150 g/osobę
7.	Owoce drylowane, 4 rodzaje, np. pomarańcze, winogrona, arbuzy, jabłka	200g/osobę
8.	Koszyk pieczywa	wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania
9.	Soki owocowe 100%, 3 rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki	(bez limitu)
10.	Woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki min. 0,33 l, max. po 0,5 l)	(bez limitu)
11.	Kawa gorąca podawana z ekspresu	(bez limitu)
12.	Herbata w torebkach, 5 rodzajów w tym czarna podawana z warnika	(bez limitu)
13.	Dodatki do napojów ciepłych: cukier, mleczko do kawy w opakowaniach jednorazowych, mleko bez laktozy podawane w mlecznikach, cytryna, słodzik	(bez limitu)

**\*Podane w powyższej tabeli przykłady posiłków (menu) nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia. Menu na poszczególne spotkania będzie ustalone każdorazowo na podstawie zapotrzebowania składanego przez Zamawiającego.**

4.3.1 Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługę na 5 dni roboczych przed planowanym spotkaniem, konferencją lub szkoleniem. W zapotrzebowaniu Zamawiający określi, dokładną datę i godzinę spotkania, miejsce, liczbę osób oraz zakres menu z orientacyjną godziną serwowania posiłków.

4.3.2 Wykonawca w ciągu 1 dnia roboczego po otrzymaniu zapotrzebowania każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu serwowanego w trakcie danego spotkania/konferencji/szkolenia, przy czym w stosunku do dań serwowanych w trakcie lunchu bufetowego przedstawi:

- Pięć propozycji w zakresie przekąsek zimnych;
- Cztery propozycje w zakresie zup;
- Cztery propozycje w zakresie dania głównego mięsnego;25

- Cztery propozycje w zakresie dania głównego rybnego;
- Cztery propozycje w zakresie dania głównego wegetariańskiego.

4.3.3 Z przedstawionych propozycji Zamawiający dokona wyboru posiłków oraz poda stosunek dań mięsnych do rybnych i wegetariańskich w ramach dania głównego, które zostaną podane w zakresie danego spotkania lub zgłosi konieczność wprowadzenia stosownych zmian. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z życzeniem/sugestią Zamawiającego.

4.3.4 Usługa cateringowa objęta przedmiotem zamówienia świadczona będzie na spotkaniach liczących: **od 20 do 300 osób  $\pm$  20%**;

4.4 Menu nr 4 – do 300 osób z możliwością zorganizowania usługi cateringowej w podziale na małe grupy do 20-30 osób.

L.p.	Rodzaj posiłku/napoju	Ilość posiłku/napoju przypadająca na jedną osobę – nie mniej niż
<b>Wigilijne</b>		
1.	Barszcz czerwony czysty	250 ml/osobę
2.	Pierogi z kapustą i grzybami	3 szt./osobę
3.	Krokiety z jajkiem i pieczarkami	1 szt./osobę
4.	Salatka jarzynowa	100 g/osobę
5.	Karp smażony soute	100 g/osobę
6.	Filety z mintaja w sezamie	100 g/osobę
7.	Ryba po grecku	60 g/osobę
8.	Ryba faszerowana	100 g/osobę
9.	Śledź pod pierzynką	120 g/osobę
10.	Wybór pieczywa	do wyboru jasne i ciemne wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania
11.	Makowiec domowy	150 g/osobę
12.	Sernik z kruszonką	150 g/osobę
13.	Owoce drylowane, 4 rodzaje, np. mandarynki, pomarańcze, winogrona, banany	200g/osobę
14.	Soki owocowe 100%, 3 rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki	200 ml/osobę
15.	Woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki min. 0,33 l, max. po 0,5 l)	Bez limitu

16.	Kawa z espresso, herbata (z warnika)	Bez limitu
17.	Dodatki do napojów ciepłych: cukier, mleczko do kawy w opakowaniach jednorazowych, mleko bez laktozy podawane w mlecznikach, cytryna, słodzik	wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania (bez limitu)

4.4.1 Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługę na 5 dni roboczych przed planowanym spotkaniem, konferencją lub szkoleniem. W zapotrzebowaniu Zamawiający określi, dokładną datę i godzinę spotkania, miejsce, liczbę osób.

4.5 Menu nr 5 – do **300 osób z możliwością zorganizowania usługi cateringowej w podziale na małe grupy do 20-30 osób.**

Lp.	Rodzaj posiłku/napoju	Ilość posiłku/napoju przypadająca na jedną osobę – nie mniej niż
<b>Wielkanocne</b>		
1.	Żurek z białą kiełbasą i częstkami jaj	250 ml/ osobę
2.	Łosoś grillowany z sosem kurkowym	100 g/osobę
3.	Zrazy wołowe z kiszonym ogórkiem, marchewką i boczkiem	100 g/osobę
4.	Brokuły z masłem migdałowym	100 g/osobę
5.	Ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron, kasza, kluski śląskie itp.	150 g/osobę
6.	Jajka na twardo podzielone na ćwiartki	1 ćwiartka/osobę
7.	Szynka wiejska z chrzanem i piklami	80 g /osobę
8.	Pasztet drobiowy z chrzanem i żurawiną	80 g /osobę
9.	Rolada z łososiem wędzonym z kremowym serkiem	100g/osobę
10.	Ruloniki z cukinii, wędzonej szynki i ziołowego serka	80g/osobę
11.	Tymbaliki drobiowe	
12.	Jajka zapiekane w szynce parmeńskiej na rukoli; jajka faszerowane musem z wędzonych ryb; jajka podawane z wiosennym musem z szynki; jajka z rzodkiewką i kiełkami; jajka z pastą pieczarkową;	2 szt./osobę
13.	Bukiet sałat z gotowaną pierśią z kurczaka, marchewką i pomarańczami	150 g/osobę

14.	Sałatka jajeczna z szynką wędzoną i pieczarkami	100g/osobę
15.	Sernik domowy z polewą czekoladową Baba wielkanocna Krucze babeczki z owocami.	150g/osobę
16.	Owoce drylowane, 4 rodzaje, np. melony, mandarynki, winogrona, gruszki	200g/osobę
17.	Soki owocowe 100%, 3 rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki	200 ml/osobę
18.	Woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki min. 0,33 l, max. po 0,5 l)	Bez limitu
19.	Kawa z ekspresu, herbata (z warnika)	Bez limitu
20.	Dodatki do napojów ciepłych: cukier, mleczko do kawy w opakowaniach jednorazowych, mleko bez laktozy podawane w mlecznikach, cytryna, słodzik	wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania (bez limitu)

4.5.1 Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługę na 5 dni roboczych przed planowanym spotkaniem, konferencją lub szkoleniem. W zapotrzebowaniu Zamawiający określi, dokładną datę i godzinę spotkania, miejsce, liczbę osób.

5. Wykonawca zapewni, aby w trakcie przerw kawowych lub lunchu bufetowego uczestnicy spotkania mieli zapewniony ciągły dostęp do napojów gorących i zimnych, a także wszystkich podawanych dań w ramach przewidzianych ilości oraz gramatur.
6. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany:
  - 6.1. przygotowywać, dowozić i podawać przygotowane posiłki w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w zamówieniu;
  - 6.2. dostarczać posiłki najpóźniej na 45 min. przed zaplanowaną godziną ich serwowania;
  - 6.3. estetycznie podawać posiłki;
  - 6.4. zapewnić liczbę pracowników zapewniającą sprawną obsługę danego wydarzenia (1 kelner przypadający na nie więcej niż 25 uczestników, Zamawiający zastrzega możliwość organizacji spotkania bezobsługowego w zakresie menu nr 1);
  - 6.5. zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: stoliki koktajlowe, urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe utrzymane w tym samym wzornictwie, stanowiące komplet, sztucze ze stali nierdzewnej oraz papierowe serwetki, wszystko w ilości, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń w miejscu wykonywania usługi a także pojemniki na śmieci i odpadki – **niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztuców jednorazowego użytku;**
  - 6.6. świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia;
  - 6.7. przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541);

- 6.8. posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie o przebytych szkoleniu z zakresu HACCP;
  - 6.9. posiłki będą transportowane przy użyciu samochodu zgłoszonego do Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
  - 6.10. wykonawca zobowiązany jest do kontroli badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością w trakcie przygotowywania, transportu i wydawania posiłków;
  - 6.11. przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p. poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie Zamawiającego;
  - 6.12. dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnąć pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia.
7. Wykonawca zagwarantuje wysoką jakość świadczonych usług, tj.:
- 7.1. dostarczona zastawa stołowa będzie czysta i nieuszkodzona, obrusy będą czyste, nieuszkodzone, wyprasowane, w stonowanych barwach;
  - 7.2. usługa świadczona będzie na właściwym poziomie, z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
  - 7.3. pracownicy wykonujący obsługę spotkania będą ubrani w jednolite stroje, w standardzie przyjętym dla tego rodzaju usług; serwowane posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi.
8. Wykonawca zobowiązuje się do wskazania osoby koordynującej realizację zamówienia i do kontaktu z osobami wskazanymi przez Zamawiającego odpowiedzialnymi za catering podczas spotkania.
9. Po zrealizowanym zamówieniu Wykonawca wystawi fakturę/rachunek z 30 dniowym terminem płatności liczoną od dnia dostarczenia faktury Zamawiającemu
10. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu najpóźniej w dniu podpisania umowy potwierdzoną „za zgodność z oryginałem” aktualną kopię polisy ubezpieczeniowej od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej z sumą ubezpieczenia w wysokości nie mniejszej niż 200 000,00 zł.