

## Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych w siedzibie Narodowego Centrum Badań i Rozwoju.

A. W ramach realizacji Przedmiotu Umowy Zamawiający będzie zamawiał zestawy cateringowe (dalej zwane „Zestawami”):

### 1. Zestaw kawowy:

- a) kawa z ekspresu ciśnieniowego (dostarczonego przez Wykonawcę) typu: Caffé latte, Cappuccino, Espresso, Americano;
- b) herbaty zapakowane w papierowe torebki/saszetki (czarna, zielona, owocowa, ziołowa), podgrzewacz do wody/warnik cateringowy (kranik spustowy/przycisk/pompka) dostarczony przez Wykonawcę;
- c) woda gazowana i niegazowana (min. 500 ml/os.);
- d) soki owocowe - 100% (min. 300 ml/ os.);
- e) wyroby cukiernicze (min. 150 g/os.) - min. 2 rodzaje: kruche ciasteczka/mini croissanty/rogaliki;
- f) dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, trzcinowy w saszetkach/paluszki min 4g, słodzik w saszetkach, mleko w dzbankach/mleko do użycia z ekspresem ciśnieniowym, cytryna;

### 2. Zestaw lunchowy:

- a) dwa rodzaje zup do wyboru (min. 300 ml/ os.);
- b) danie główne do wyboru: danie mięsne lub/i danie rybne lub/i jarskie; dodatki: ziemniaki, ryż, makaron, 2 rodzaje surówek (min. 100 g/ os.); całkowita waga dania głównego co najmniej 450 g/os.;
- c) deser: co najmniej 2 rodzaje pieczonych ciast domowych (min. 100 g/os.);

### 3. Zestaw kanapkowy:

5 rodzajów kanapek bankietowych podawanych na paterach/półmiskach (min. 5 sztuk na osobę), w tym m.in. kanapki z pastą rybną, jajeczną, serkiem brie, serem żółtym

(różne rodzaje), jajkiem, rybą oraz pasztetem domowym, mięsem pieczystym, salami i innymi wędlinami (wyprodukowanymi z min. 80% mięsa);

Obowiązkowe składniki kanapek bankietowych: pieczywo (jasne/ciemne), masło (min. 82% tłuszczu), świeże warzywa lub warzywa marynowane;

**4. Zestaw deserowy:**

a) pieczone ciasta domowe (min. 3 rodzaje) podzielone na kawałki, podawane w papilotkach (min. 150 g/os.);

b) mini deserki typu kremy/musy/pana cotta/tiramisu (pojemność min. 100 ml) i/ lub mini wypieki typu mini tarta/babeczka (min. 50 g/os).

**5. Zestaw owocowy:**

minimum 4 rodzaje zróżnicowanych świeżych owoców (min. 150 g/os.) podawanych na półmiskach/misach/paterach wyfiletowane i wyporcjowane, ułożone w eleganckie kompozycje (np. pomarańcze, jabłka, arbuzy, kiwi, melony, ananasy, gruszki – w zależności od sezonu) lub podane w całości (np. winogrona, truskawki, śliwki).

**B. Zamawiający wymaga aby Zestawy:**

- były sporządzone wyłącznie przy użyciu produktów świeżych i spełniających normy jakości produktów spożywczych i charakteryzowały się najwyższą jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podawania;
- dostarczane były w odpowiednich pojemnikach, w tym w pojemnikach termicznych, (zapewniających utrzymanie temperatury) ze stali nierdzewnej, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne;
- wykonywane były z uwzględnieniem dbałości o estetykę i atrakcyjność wizualną.

Zamawiający informuje, że podczas składania Zamówienia może złożyć zamówienie na Zestawy uwzględniające wymagania diety bezglutenowej lub diety wegańskiej lub diety wegetariańskiej – w takim przypadku Zamawiający wymaga podawania tych zestawów na osobnym, odpowiednio oznaczonym talerzu/półmisku.

Zamawiający informuje, że podczas realizacji Usługi może zwrócić się o podanie informacji dotyczącej alergenów i produktów powodujących nietolerancje pokarmowe (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności);

C. W ramach świadczonej usługi Zamawiający wymaga:

1. przygotowania, dostarczenia i ustawienia Zestawów w formie szwedzkiego stołu zgodnie ze złożonym Zamówieniem, w terminach i pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego, z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;
2. dostarczenia i ustawienia stołów cateringowych oraz koktajlowych niezbędnych do prawidłowej realizacji Usług (zgodnie ze złożonym Zamówieniem);
3. przygotowania stołów cateringowych (etykiety z nazwami/rodzajami potraw, obrusy materiałowe/skirting itp., nakrycie i rozmieszczenie Zestawów) w sposób uzgodniony z Zamawiającym i gwarantujący łatwy dostęp do porcji; wszelkie elementy winny być czyste, niezakurzone, eleganckie;
4. przygotowanie stołów koktajlowych (obrusy materiałowe/skirting);
5. dostarczenia odpowiedniej ilości naczyń i sztućców dostosowanej do ilości uczestników spotkania oraz serwetek;
6. używania podczas świadczenia Usługi jednolitej zastawy porcelanowej stanowiącej komplet, szklanek stanowiących komplet oraz sztućców ze stali nierdzewnej - Zamawiający nie dopuszcza używania naczyń będących produktami reklamowymi;
7. zapewnienia obsługi kelnerskiej spotkań (dotyczy tylko Zestawów Lunchowych) w ilości zapewniającej prawidłową realizację Usługi w stosunku do ilości uczestników spotkania podanej przez Zamawiającego w Zamówieniu;
8. zapewnienia odpowiedniego, schludnego, eleganckiego i dostosowanego do pełnionej roli ubioru obsługi kelnerskiej - Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w odzieży codziennego użytku;
9. przestrzegania zasad higieny pracy oraz zaleceń epidemiologicznych;

10. dostarczenia i ustawienia Zestawów zgodnie z Zamówieniem;
11. sukcesywnego sprzątnięcia stołów i zaplecza w trakcie spotkania (dotyczy tylko Zestawów Lunchowych);
12. wymiany zabrudzonych obrusów w przypadku serwowania Zestawów w kilku turach;
13. wymiany zabrudzonych naczyń, sztućców oraz obrusów - przypadku realizacji Usług (serwowania Zestawów) w ramach kilkudniowego Zamówienia;
14. zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych po zakończeniu spotkania, zgodnie z Zamówieniem.

#### **D. Zamówienie Usługi, zmiana, anulowanie Zamówienia**

1. Zamówienia będą każdorazowo wysyłane przez Koordynatora Zamawiającego, za pośrednictwem poczty elektronicznej Koordynatorowi Wykonawcy w terminie:
  - a) do 2 (dwu) dni roboczych przed planowanym terminem Spotkania – w przypadku Spotkania do 20 uczestników,
  - b) do 5 (pięciu) dni roboczych przed planowanym terminem Spotkania – w przypadku Spotkania od 20 do 50 uczestników,
  - c) do 10 (dziesięciu) dni roboczych przed planowanym terminem Spotkania – w przypadku Spotkania od 50 do 100 uczestników,za zgodą Wykonawcy dopuszcza się odstępianie od terminów określonych powyżej. W przypadku sporadycznie występujących Spotkań powyżej 100 uczestników Strony uzgodnią termin z odpowiednim wyprzedzeniem (minimum 30 dni roboczych) oraz warunki zmiany / anulowania takiego Zamówienia.
2. Zamawiający w Zamówieniu każdorazowo określi:
  - a) typy Zestawów i ich ilość (dopuszcza się w jednym Zamówieniu wskazanie jednego lub kilku/wszystkich Zestawów);
  - b) ilość uczestników;
  - c) termin świadczenia Usługi, godziny jej rozpoczęcia/zakończenia, harmonogram ustawiania Zestawów;
  - d) ewentualne wymagania związane z danym Zestawem (np. Zestaw Kawowy: 3 pieczone ciasta „domowe” oraz musy);

- e) ewentualne wymagania w odniesieniu do Zestawów uwzględniających wymagania diety bezglutenowej lub diety wegańskiej lub diety wegetariańskiej;
  - f) wymagania w zakresie dostarczania stołów cateringowych / koktajlowych.
3. Wykonawca zobowiązany jest do potwierdzenia przyjęcia Zamówienia do realizacji, w następnym dniu roboczym po otrzymaniu Zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej.
4. Zamawiający ma prawo anulować albo zmienić Zamówienie, bez konieczności ponoszenia jakichkolwiek kosztów w przypadku:
- a) spotkania od 20 do 50 uczestników - do 3 dni roboczych przed datą rozpoczęcia realizacji usługi;
  - b) spotkania od 50 do 100 uczestników - do 5 dni roboczych przed datą rozpoczęcia realizacji usługi;

Poprzez zmianę Zamówienia przyjmuje się zmianę terminu/godzin realizacji Usługi, zmianę ilości zestawów, w tym składu i rodzaju zestawów.

5. W sytuacji anulowania lub zmiany Zamówienia, Zamawiający wymaga potwierdzenia (przez Koordynatora Wykonawcy) dokonanej czynności zmiany w terminie 1 dnia roboczego liczonego od wysłania informacji o anulowaniu/zmianie Zamówienia.
6. W przypadku, gdy Zamawiający odwoła Zamówienie po upływie wskazanych terminów i w przypadku, gdy niemożliwe będzie za zgodą Wykonawcy bez kosztowe odwołanie Zamówienia, Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty 60% wynagrodzenia obliczonego na podstawie iloczynu liczby i rodzaju zamówionych Zestawów oraz ich cen jednostkowych wskazanych przez Wykonawcę w Ofercie stanowiącej załącznik nr 4 do Umowy.