

**„Świadczenie usług bufetowych oraz cateringowych na rzecz Prokuratury Krajowej wraz z dzierżawą lokalu użytkowego i urządzeń w celu prowadzenia usług gastronomicznych.”**

## **Opis przedmiotu zamówienia**

### **1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług bufetowych oraz cateringowych na rzecz Prokuratury Krajowej tj.:
  - 1) usług bufetowych, które będą polegały na zapewnieniu i zorganizowaniu wyżywienia (przygotowywanie i podawanie posiłków) na terenie siedziby Prokuratury Krajowej i będą świadczone w bufecie pracowniczym dzierżawionym od Zamawiającego,
  - 2) usług cateringowych, które będą polegały na zapewnieniu i zorganizowaniu, odpowiedniego do rangi wydarzenia, cateringu (przygotowywanie i podawanie posiłków) i świadczone będą w bufecie pracowniczym dzierżawionym od Zamawiającego (lub udostępnionym przez niego), o którym mowa powyżej, lub na terenie siedziby Prokuratury Krajowej lub w innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Warszawy podczas przeprowadzanych przez Prokuraturę Krajową szkoleń, konferencji oraz innych wydarzeń.
2. Wszystkie posiłki muszą być przygotowywane na miejscu w pomieszczeniach dzierżawionych od Zamawiającego. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dowozu posiłków gotowych, a także stosowania tzw. ulepszczy, konserwantów i przyśpieszaczy.
3. Wykonawca w trakcie realizacji będzie wykorzystywał urządzenia znajdujące się na wyposażeniu bufetu stanowiące własność Prokuratury Krajowej oraz wykorzystywał własny sprzęt i naczynia.
4. Zamawiający wymaga, aby osoby wyznaczone przez Wykonawcę, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia posiadały znajomość języka polskiego w stopniu komunikatywnym.
5. Przewidywany okres realizacji umowy od momentu zawarcia to 36 miesięcy.
6. Zamawiający wymaga, aby bufet funkcjonował (rozpoczął sprzedaż posiłków) w ciągu maksymalnie 30 dni kalendarzowych od momentu podpisania umowy. W przypadku gdy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy funkcjonowanie bufetu nie będzie mogło rozpocząć się w terminie, Wykonawca o fakcie opóźnienia zobowiązany będzie poinformować Zamawiającego i uzgodnić z nim późniejszy termin rozpoczęcia świadczenia usługi bufetu.

7. Zamawiający informuje, iż przed wszczęciem przedmiotowego postępowania przeprowadzono dialog techniczny. Uzyskane informacje przyczyniły się do sporządzenia dokumentacji przedmiotowego postępowania.
8. Wykonawcy, którzy będą chcieli uczestniczyć w przedmiotowym postępowaniu obowiązkowo muszą odbyć wizję lokalną oraz wziąć udział w spotkaniu z Zamawiającym w miejscu świadczenia usługi przed złożeniem oferty w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
9. W celu zgłoszenia udziału w wizji lokalnej lokalu i spotkaniu z Wykonawcami należy kontaktować się z Panem **Piotrem Szuleckim**, Panem **Michałem Dyjurem**, tel. 22 12 51 390, e-mail: [baf@pk.gov.pl](mailto:baf@pk.gov.pl)

## 2. BUFET

1. Zamawiający wydierżawia dla Wykonawcy pomieszczenie kuchni wyposażone zgodnie z „Wykazem wyposażenia kuchni” stanowiący **załącznik nr 3** do Opisu przedmiotu zamówienia.
2. Zamawiający oświadcza, że bufet przeznaczony będzie wyłącznie dla pracowników Prokuratury Krajowej, osób wykonujących czynności służbowe w budynku oraz pracowników innych jednostek prokuratur z terenu kraju odwiedzających służbowo Prokuraturę Krajową. Żadna osoba z zewnątrz nie otrzyma pozwolenia na wejście do budynku.
3. W celu skorzystania z usług gastronomicznych, w budynku Prokuratury Krajowej przebywa **około 550 osób**.
4. Zamawiający nie gwarantuje, iż wszystkie osoby przebywające na terenie budynku będą korzystały z usług gastronomicznych.
5. Ze względu na sytuację sanitarno-epidemiologiczną Wykonawca może:
  - 1) wystąpić do Zamawiającego o obniżenie czynszu na okres zamknięcia bufetu lub gdy sprzedaż spadnie poniżej poziomu rentowności. Po stronie Wykonawcy leży udokumentowanie braku rentowności bufetu;
  - 2) czasowo zawiesić działalność bufetu, gdy sprzedaż spadnie poniżej poziomu rentowności, przy czym Wykonawca musi udokumentować Zamawiającemu brak rentowności lub gdy ukaże się Zarządzenie Prokuratora Krajowego/Ustawa lub inny akt prawny, którego wykonanie będzie skutkowało znacznym spadkiem sprzedaży lub uniemożliwi prowadzenie działalności.
6. Zamawiający zezwala na korzystanie z kuchni w celu realizacji zamówień - przygotowywania posiłków, otrzymanych przez Wykonawcę spoza Prokuratury Krajowej.
7. Powierzchnia kuchni przeznaczona pod dzierżawę to **134,86 m<sup>2</sup>**.
  - 1) lokal mieści się na parterze budynku B w Warszawie przy ul. Postępu 3,
  - 2) warunki dzierżawy lokalu, o którym mowa powyżej zostały określone we wzorze umowy - **załącznik nr 3** do Ogłoszenia o zamówieniu.

- 3) koszt 1 m<sup>2</sup> powierzchni lokalu będącego przedmiotem dzierżawy nie może być niższy niż kwota **20 zł brutto** miesięcznie/ 1 m<sup>2</sup> dzierżawionej powierzchni
- 4) Wykonawca jako dzierżawca lokalu wpłaci **w ciągu trzech dni roboczych od dnia zawarcia umowy** na rachunek bankowy Zamawiającego **kaucję w kwocie 5 000,00 zł** (słownie: pięć tysięcy złotych) zgodnie z postanowieniami wzoru umowy. Kaucja ta będzie zabezpieczeniem dla Zamawiającego w przypadku jakichkolwiek zaległości płatniczych ze strony Wykonawcy lub powstania jakichkolwiek szkód. Zamawiający może potrącić z kaucji należności od Wykonawcy, zawiadamiając go na piśmie, łącznie z wezwaniem do uzupełnienia kaucji do kwoty wskazanej wyżej. Uzupełnienie kaucji musi nastąpić w terminie 7 dni kalendarzowych od daty zawiadomienia, że Zamawiający zrealizował uprawnienie potrącenia należności z posiadanej kaucji.
- 5) Zamawiający udostępni nieodpłatnie Wykonawcy 224,07 m<sup>2</sup> powierzchni w tym:
  - a) część przeznaczoną do spożywania posiłków o powierzchni użytkowej **58,25 m<sup>2</sup>**. Do Wykonawcy należy aranżacja tej części bufetu. Wykonawca zapewnia stoliki, krzesła, solniczki, pieprzniczki, serwetniki, wystrój/dekoracje, itp. Stoły i krzesła powinny być wykonane z materiałów zmywalnych - umożliwiających ich dokładną dezynfekcję. **Zamawiający wymaga na etapie składania ofert dołączenia zdjęć poglądowych wyposażenia jakie zostanie użyte do aranżacji części jadalnej.**
  - b) dodatkową częścią przeznaczoną do spożywania posiłków jest sala o powierzchni użytkowej **57,73 m<sup>2</sup>**.
  - c) pozostałą powierzchnię stanowią ciągi komunikacyjne,
  - d) Wykonawca jest zobowiązany do dbania o porządek i sprzątanie całej udostępnianej powierzchni.
8. Aktualny schemat kuchni, projekt techniczny kuchni oraz wykaz wyposażenia kuchni stanowią załączniki nr 1-3 do Opisu przedmiotu zamówienia.
9. Oprócz kosztów dzierżawy Wykonawca, zobowiązany będzie do ponoszenia kosztów związanych z użytkowaniem pomieszczeń, w tym za:
  - 1) dostawy energii elektrycznej – według wskazań licznika,
  - 2) dostawy ciepłej i zimnej wody oraz odprowadzenie ścieków do kanalizacji– wg wskazań licznika,
  - 3) opłata za użytkowanie sprzętu gastronomicznego należącego do Prokuratury Krajowej 1154,11 zł/ za 1 m-c.
10. Wykonawca we własnym zakresie podpisze umowy i będzie dokonywać płatności bezpośrednio na rzecz usługodawców za:
  - 1) opróżnianie i konserwację separatora tłuszczów zgodnie z obowiązującymi przepisami,
  - 2) usuwanie odpadów i nieczystości stałych i płynnych powstałych w toku przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami na terenie miasta stołecznego Warszawy,

- 3) utrzymanie czystości w przekazanych Wykonawcy pomieszczeniach bufetu oraz kuchni o łącznej powierzchni 358,93 m<sup>2</sup>,
  - 4) serwisowanie i naprawę przekazanych Urzędzeń lub ich wymianę.
11. Wszystkie zdarzenia wymagające wejścia czy wjazdu na teren Prokuratury Krajowej (dostawy, samochody, przedstawiciele innych podmiotów, którzy będą przyjeżdżać do Prokuratury Krajowej na zaproszenie Wykonawcy w celu zabezpieczenia normalnego funkcjonowania bufetu) muszą zostać wcześniej zgłoszone (poprzez podanie imienia, nazwiska, firmy przedsiębiorstwa, nr rejestracyjnego pojazdu, celu wizyty) e-mailem do Ochrony oraz pracownika Zamawiającego wskazanego w umowie do bezpośredniego kontaktu przy realizacji umowy. Na teren Prokuratury Krajowej zostaną wpuszczone tylko osoby oraz pojazdy, które zostały wcześniej zgłoszone i posiadają przy sobie dokument potwierdzający tożsamość.
  12. Aktualne menu musi być umieszczone w dobrze widocznym miejscu w bufecie oraz przekazane w godzinach porannych na adres e-mail wskazany przez Zamawiającego w celu zamieszczenia w intranecie Prokuratury Krajowej.
  13. Godziny funkcjonowania Prokuratury Krajowej i bufetu w dni robocze od poniedziałku do piątku oraz dni wskazane jako robocze:
    - 1) System jednozmianowy:
      - Godziny funkcjonowania Prokuratury Krajowej - 8:15-16:15;
      - Godziny funkcjonowania bufetu (dla klientów)- 8:30-16:00; śniadania 8:30-10:30, obiady 12:00-15:00;
      - Godziny funkcjonowania bufetu ze względu na prowadzoną działalność (tzn. przyjmowanie dostaw; sprzątanie) mogą być wydłużone.
    - 2) System dwuzmianowy – obowiązujący (do odwołania) w momencie ogłaszania postępowania w związku z pandemią COVID-19:
      - Godziny funkcjonowania Prokuratury Krajowej - 7:00-13:30 oraz 14:00-20:30;
      - Godziny funkcjonowania bufetu (dla klientów)- 7:30 -18:00; śniadania 7:30-10:00, obiady 12:00-17:00;
      - Godziny funkcjonowania bufetu ze względu na prowadzoną działalność (tzn. przyjmowanie dostaw; sprzątanie) mogą być wydłużone.
  14. W ofercie bufetu muszą znajdować się minimum:
    - 1) śniadania – kanapki na zimno, zestaw śniadaniowy na ciepło i na zimno, sałatki;
    - 2) obiady – 2 zestawy dnia (mięsny, jarski), dodatkowo min. 4 pozycje dań z karty (jedno danie kuchni polskiej tradycyjnej, jedno danie kuchni jarskiej i jedno dowolne danie (np. kuchni włoskiej). Nadto Wykonawca musi zapewnić dostępność pewnej ilości dań dla osób, które nie mogą korzystać z podstawowego menu z uwagi na przekonania religijne, światopoglądowe, przestrzeganą dietę, zalecenia lekarskie, lub też z innych przyczyn w ilości ok. 10% całego menu);

- 3) drożdżówki, napoje, słodczyce;
  - 4) w piątki obowiązkowo co najmniej jedno danie rybne;
  - 5) serwowanie dań na wynos – zgodnie z wymaganiami sanitarnymi.
15. Dania dnia nie mogą powtarzać się częściej niż co 10 dni roboczych.
16. Cena za:
- 1) zestaw dnia nie może przekroczyć 24 zł brutto. Minimalna gramatura zestawu dnia to: zupa 300 ml, dodatek białkowy 120 g, dodatek skrobiowy 120 g, surówka/sałatka 150 g, kompot 250 ml);
  - 2) zestaw śniadaniowy ciepły nie może przekroczyć 13 zł brutto. Minimalna gramatura zestawu śniadaniowego to: jajecznica na maśle z 2 jajek o wielkości L, 2 parówki z szynki – bez dodatku fosforanów/ wędlina 20 g i ser żółty 20 g. Każdy z wariantów zestawu śniadaniowego podawany z: pieczywem 65 g, masłem 10 g, świeżymi warzywami (np. pomidor, zielony ogórek) 100 g.
17. Wykonawca ma umożliwić dokonywanie płatności w formie gotówkowej oraz bezgotówkowej.
18. Po stronie Wykonawcy leży uzyskanie wszystkich zgód i pozwoleń na prowadzenie bufetu wymaganych przepisami prawa.
19. Zamawiający wskazuje, iż niniejszy punkt opisu przedmiotu zamówienia określa minimalne wymagania Zamawiającego. Wykonawca może dowolnie rozszerzyć oferowane menu.

### **3. CATERING**

1. Celem porównania ofert oraz określenia czy dana oferta mieści się w środkach finansowych przewidzianych na realizację zamówienia Zamawiający szacuje następujące ilości możliwych zamówień (poniższe zestawienie będzie podstawą do porównania i oceny ofert Wykonawców złożonych w ramach przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego).  
Szacunkowe ilości w skali jednego roku (gramatury podawane dla jednej osoby):
  - 1) OBIAD – poziom podstawowy – szacowana ilość osób: około 1030 /spotkania od 10 do ponad 100 osób/ (zupa nr 1 - 200 g; zupa nr 2 - 200 g; dodatek białkowy 150 g; dodatek skrobiowy 150 g; zestaw surówek 150 g; woda gazowana i niegazowana 0,5 l);
  - 2) OBIAD – poziom średni – szacowana ilość osób: około 60 (zupa nr 1 - 200 g; zupa nr 2 - 150 g; dodatek białkowy nr 1 - 100 g; dodatek białkowy nr 2 - 100 g; dodatek skrobiowy nr 1 - 100 g; dodatek skrobiowy nr 2 - 100 g; zestaw surówek 150 g; deser 100 g; świeże owoce 100 g; soki owocowe min. 0,2 l; woda mineralna niegazowana/gazowana min. 0,5l);
  - 3) OBIAD – poziom wysoki – szacowana ilość osób: około 60 (przystawki 300 g; zupa nr 1 - 200 g; zupa nr 2 - 150 g; dodatek białkowy nr 1 - 100 g; dodatek białkowy nr 2 - 100 g; dodatek skrobiowy nr 1 - 100 g; dodatek skrobiowy nr 2 - 100 g; sałaty z dodatkami 150 g; deser 100 g; świeże owoce 100 g; soki owocowe min. 0,2 l; woda mineralna gazowana/niegazowana min. 0,5 l);

- 4) PRZERWA KAWOWA - szacowana ilość osób: około 300 /spotkania od 10 do ponad 100 osób/ (kawa 300 ml świeżo parzona - gorąca kawa, podawana w samowarze lub w termosach (do uzgodnienia każdorazowo z zamawiającym); herbata w torebkach 2 szt./os. minimum 2 rodzaje (w tym czarna i zielona); gorąca woda 300 ml - podawana w samowarze lub termosach (do uzgodnienia każdorazowo z zamawiającym); woda gazowana i niegazowana 2 sztuki - w butelkach 0,5 l; soki owocowe 100 ml - dwa rodzaje soków owocowych 100% podawane w dzbankach szklanych; cukier 10 g; cytryna w plasterkach, śmietanka do kawy 10g lub mleko 3,2% 50 ml; mleko podawane w dzbankach; ciastka kruche minimum 4 sztuki na osobę - minimum 3 rodzaje; zastawa (filiżanki, spodki, szklanki, łyżeczki) 1 komplet);
  - 5) WYROBY CUKIERNICZE - szacowana ilość osób: około 1000 /spotkania od 10 do ponad 100 osób/ wyroby cukiernicze 100 g;
  - 6) KANAPKI/PRZYSTAWKI KONFERENCYJNE - szacowana ilość osób: około 4450 /spotkania od 10 do 100 osób/ (kanapki z dodatkiem warzywnym, rybnym, mięsnym, serowym); 6 sztuk kanapek na osobę;
  - 7) ZESTAW – OWOCE – około 2050 (owoce 0,9 kg rodzaj owoców będzie ustalany na bieżąco);
  - 8) ZESTAW - WARZYWA – około 1300 (warzywa 0,6kg; rodzaj warzyw będzie ustalany na bieżąco).
2. Powyższe zestawienie wykazane jest w skali jednego roku oraz ma charakter wyłącznie poglądowy, a wskazane ilości są wyłącznie szacunkowe.  
Zamawiający zastrzega, że zarówno liczba spotkań w danej kategorii jak i liczba uczestników może ulec zmianie – zależnie od potrzeb Zamawiającego, a Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.
  3. Usługa cateringowa realizowana będzie zgodnie z bieżącymi potrzebami Zamawiającego, w standardzie odpowiednim do rangi spotkania i jego uczestników.
  4. Pozycje zawarte w opisie szacunkowym zostaną szczegółowo ustalone z Wykonawcą na etapie realizacji umowy, a Wykonawca zobowiązany zostaje do zaproponowania Zamawiającemu wariantu całego menu lub poszczególnych pozycji menu odpowiadających jakości i charakterowi wskazanego powyżej opisu.
  5. Cena brutto za osobę zawiera wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia, w tym logistykę, transport, przygotowanie stołów, obsługę kelnerską, sprzętanie, zastawę, dekoracje, obrusy, stoliki koktajlowe oraz pozostałe.
  6. Zastawa oraz obrusy jednorazowe, plastikowe są niedopuszczalne. Wykonawca powinien świadczyć usługi cateringowe na zastawie dostosowanej do rangi wydarzenia, z użyciem sztuców restauracyjnych - zastawa czysta, nieuszkodzona, jednolita. Wykonawca dba o estetykę usługi cateringowej: dekoracja, przygotowanie stołów, zastawa, sztucce, itp. Obrusy, serwetki, skirtingi muszą być czyste, wyprane, nieuszkodzone, wyprasowane, estetyczne i wykonane z naturalnych włókien.

7. Catering realizowany będzie w formie stołu szwedzkiego lub formie zasiadanej.
8. Wykonawca zapewni zastawę w ilości co najmniej 20% większej niż liczba osób, dla których zostanie przygotowany catering.
9. Wykonawca zapewni niezbędną obsługę do realizacji usługi cateringowej, tj.:
  - 1) odpowiednio przygotowaną obsługę kelnerską, w liczbie dostosowanej do rodzaju wydarzenia i liczby uczestników, która posiadać będzie znajomość zasad obsługi kelnerskiej;
  - 2) obsługa musi posiadać jednolite uniformy (czyste, nieuszkodzone, kompletne) oraz odpowiednią do rangi spotkań prezencję (zawsze estetyczną, czystą i schludną), zgodną z zasadami higieny, w tym w zakresie upięcia włosów oraz braku biżuterii; obsługa powinna posiadać też książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych z aktualnymi badaniami lekarskimi.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (HACCP).
11. Wykonawca ma posiadać wyposażenie niezbędne do podania posiłków, w tym stołów koktajlowych, dekoracji stołów, obrusów i innych przedmiotów niezbędnych do profesjonalnego wykonania usługi.
12. Posiłki w formie dania na ciepło muszą być gorące, gotowe do spożycia, świeże, pierwszej jakości, być przygotowane ze świeżych produktów oraz mieć estetyczny wygląd oraz sposób podania. W przypadku stwierdzenia przy odbiorze posiłków braków jakościowych świadczonych usług Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo obniżenia wynagrodzenia bądź wypowiedzenia umowy z tytułu nienależycie realizowanej usługi przez Wykonawcę.
13. Dania płynne serwowane na ciepło podane być muszą w kociołku utrzymującym stałe ciepło.
14. Dania główne muszą być podawane w bemarach o jednolitej kolorystyce zaakceptowanej przez Zamawiającego oraz z podgrzewaczami spełniającymi wymogi ppoż. Zamawiającego.
15. Wykonawca zapewni osobny stół na brudne naczynia, który będzie regularnie opróżniany w czasie spotkania.
16. Wykonawca po zakończeniu danego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi, przywróci ustawienia sprzętów znajdujących się uprzednio w danym miejscu).
17. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.
18. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
19. Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:
  - 1) przygotowania, dostarczenia i wydawania posiłków przez obsługę kelnerską w dni wskazane przez Zamawiającego w zleceniu – do miejsca lub Sali, w których będzie odbywało się spotkanie;

- 2) dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych;
  - 3) dostarczania posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, najpóźniej na 1 godzinę przed rozpoczęciem spotkania, w sposób zapewniający utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości tych posiłków;
  - 4) podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich w zależności od potrzeb Zamawiającego w języku polskim i języku angielskim;
  - 5) utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.
20. Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do powierzchni wykorzystywanej na potrzeby zaplecza cateringowego ze stałym dostępem do bieżącej wody oraz prądu.
21. Podana waga produktów wymagających obróbki termicznej dotyczy gramatury tych produktów już po obróbce termicznej.
22. W przypadku małej ilości uczestników spotkań lub w przypadku spotkań zorganizowanych ad hoc Zamawiający ma możliwość skorzystania z bieżącej oferty dań serwowanych w bufecie po cenach w nim obowiązujących. Dodatkowo, gdy ranga spotkania tego wymaga, Wykonawca jest zobowiązany do przydzielenia pracownika/-ów do dostarczenia/serwowania dań oraz posprzątania po posiłku.
23. Gdziekolwiek w opisie przedmiotu zamówienia jest dokonany opis za pomocą wskazania znaków towarowych, patentów lub pochodzenia produktów, materiałów i urządzeń, Zamawiający dopuszcza także rozwiązania równoważne pod względem technicznym, estetycznym i funkcjonalnym, zapewniające, co najmniej takie same właściwości użytkowe, trwałość, jakość, okres gwarancji producenta.