Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego
nr BOZ-WZ.25.2.2023.AB.3

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest Świadczenie usług cateringowych dla CUPT.
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający (CUPT) rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym przez Zamawiającego każdorazowo zapotrzebowaniem na wskazane spotkanie.
4. Miejsce wykonania usługi – siedziba CUPT, z zastrzeżeniem ust. 5 poniżej.[1]
5. 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.
6. Zamawiający, w trakcie trwania Umowy przewiduje realizację cateringu w łącznej ilości minimalnej dla 700 osób a maksymalnej dla 1400 osób, w podziale na dwie kategorie:
   a) catering ciepły – obiadowy/okazjonalny dla minimum 350 osób/maximum **700** osób,
   b) catering zimny– przekąskowy/okazjonalny dla minimum 350 osób/ maximum **700** osób.
7. Powyżej podana jest szacunkowa, planowana do realizacji liczba cateringu w podziale na dwie kategorie, przy czym Zamawiający zobowiązuje się zrealizować - w zależności od bieżących potrzeb - co najmniej wskazaną minimalną liczbę cateringu w ramach danej kategorii cateringu.
8. Zamawiający w ramach rzeczywistego zapotrzebowania w trakcie realizacji Umowy zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian ilościowych w ramach poszczególnych kategorii cateringu (catering ciepły lub zimny), po wykorzystaniu wskazanego minimum w ramach każdej kategorii, przy czym łączna wartość cateringu nie może przekroczyć maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy określonego w Umowie.

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

[1] Zmawiający zakłada możliwość zmiany siedziby w IV kwartale 2023 roku jednakże lokalizacja nowej siedziby będzie się mieścić w obrębie wskazanym w ust 5.

w stosunku do zamówienia przekazanego przez Zamawiającego nie później niż na 2 dni przed planowanym terminem usługi.

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 08:15-16:15 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 kawową serwowaną w formie bufetu kawowego ciągłego, który składał się będzie z:

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

W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego, ekspresów ciśnieniowych, termosów z gorącą wodą lub warników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania.

- Na spotkanie w którym udział bierze od 15 do 40 osób – wymagany jest 1 (jeden) ekspres ciśnieniowy
- Na spotkanie w którym udział bierze powyżej 40 osób- wymagane są 2 (dwa) lub więcej ekspresy ciśnieniowe.

Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania.

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

Przygotowania i zaserwowania cateringu w formie:

- Ciągłej przerwy kawowej
- 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 filetowanych, różne rodzaje (w zależności od dostępności w sezonie).

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

Przygotowania i zaserwowania cateringu w formie:

- Ciągłej przerwy kawowej
- 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 2 spotkań, zgodnie z przykładowym menu wskazanym poniżej przez Wykonawcę.

13. W ramach usługi cateringu zimnego okazjonalnego, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

Przygotowania i zaserwowania cateringu w formie:

– bufetu kawowego ciągłego - 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 ananasem;
Tradycyjna sałatka jarzynowa;

Pieczywo 2 rodzaje (pszenne i razowe).

14. W ramach usługi cateringu ciepłego okazjonalnego, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

- przerwy kawowej (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.
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 skerting bankietowy dookoła stołów/obrusy cateringowe oraz serwetki papierowe;
    d) zapewni zastawę, sztućce (Zamawiający wyklucza możliwość wykorzystania zastawy jednorazowego użytku) w ilości odpowiedniej do liczby uczestników: sztućce, 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.