

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Ministerstwa Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej

#### Opis Przedmiotu Zamówienia:

Przedmiotem Zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas spotkań służbowych organizowanych w Ministerstwie Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej.

W ramach przedmiotowych spotkań planowane są m.in. komitety monitorujące, spotkania grup roboczych, spotkania zespołów międzyresortowych, spotkania z instytucjami krajowymi i zagranicznymi, szkolenia i konferencje związane z obszarem działania Zamawiającego oraz spotkania okolicznościowe.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, w siedzibie Zamawiającego, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego według wzoru Zlecenia.

Spotkania, na które dostarczany będzie catering, będą odbywać się w siedzibie Zamawiającego w Warszawie przy ul. Nowy Świat 6/12.

W ciągu jednego dnia może odbywać się kilka spotkań o przewidywanej łącznej liczbie osób powyżej 200 jak również spotkania poniżej 10 osób.

#### I. Obowiązki Wykonawcy:

1. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą:
  - a) bezwzględnie świeże, charakteryzujące się wysoką jakością użytych składników oraz wysokimi walorami smakowymi;
  - b) cechować się wysoką estetyką, w tym zapachem odpowiednim dla danego rodzaju posiłku, a w przypadku owoców i warzyw nie będą one niedojrzałe lub przejrzałe, nie będą miały obić, ani pęknięć;
  - c) podawane na bezwzględnie czystych i nieuszkodzonych naczyniach i w pozostałym zakresie zgodne z zapisami rozdziału II pkt 8 SOPZ, posiłki tak ułożone na zastawie aby tworzyły estetyczną kompozycję (estetyka podania);
  - d) produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.

2. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną i kelnerską w zakresie ich przygotowania i podania.
3. Wykonawca po zakończeniu każdego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia, tzn. odbierze wszystkie naczynia i sztucce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe jedzenie, a także uprzątnie wszystkie nieczystości pozostałe po świadczeniu usługi (w szczególności wyczyści stoły konferencyjne oraz bufetowe będące własnością Zamawiającego).
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za powstałe zabrudzenia, uszkodzenia i zniszczenia w miejscu świadczenia usługi w wyniku nieprawidłowego przygotowania usługi i obsługi spotkania.
5. Zamówienie obejmuje zapewnienie, wraz z obsługą kelnerską usług cateringowych dowolnie wybieranych przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie spośród usług opisanych w poniższej tabeli szczegółowego opisu usług cateringowych.
6. Wykonawca zapewni obsługę techniczną przed rozpoczęciem spotkania w celu prawidłowego przygotowania spotkania, tj. ustawi stoły, zastawę, potrawy, elementy ozdobne (dekoracje), oświetlenie, urządzenia do podawania potraw itp., oraz obsługę kelnerską na cały czas trwania każdego ze spotkań (co najmniej 1 kelner na każde 20 uczestników spotkania).
7. Wykonawca w ramach obsługi kelnerskiej, w przypadku gdy wymagać tego będą uczestnicy spotkania bądź na zlecenie Zamawiającego, zapewni usługę polania kawy i herbaty.

**Szczegółowy opis usług cateringowych:**

L.P.	Nazwa usługi cateringowej	Opis:
1.	kawa rozpuszczalna w saszetkach / herbata w saszetkach (odrębnie pakowanych) czarna, zielona i owocowa	<p>1 porcja: 1 saszetka pakowana pojedynczo. Sposób podawania w zależności od wyboru Zamawiającego, w szczególności:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) w formie gotowego naparu podawanego w termosach Wykonawcy (w ilości odpowiedniej do liczby uczestników),</li> <li>2) w formie „luzem” z gorącą wodą w termosach Wykonawcy (w ilości odpowiedniej do liczby uczestników),</li> <li>3) w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą.</li> </ol>

2.	kawa (ziarnista) parzona z ekspresu na bieżąco	1 porcja: 200 ml
3.	kawa (w kapsułkach) parzona z ekspresu na kapsułki	1 porcja: 1 kapsułka
4.	cukier	1 porcja: 1 saszetka min 5 g.
5.	cytryna w plasterkach	1 porcja: co najmniej 1 plaster przekrojony na połowę
6.	mleko do kawy	mleko do kawy – podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodą Zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanuszkę); 1 porcja: co najmniej 10g
7.	woda mineralna	gazowana i niegazowana do wyboru Zamawiającego, woda w butelce szklanej bezzwrotnej - e/250ml typu „Kropla Beskidu” lub równoważne
8.	ciastka konferencyjne	co najmniej 5 rodzajów np. kruche, kakaowe, z nadzieniem, itp. 1 porcja: co najmniej 5 sztuk na osobę
9.	przekąski kruche wytrawne	paluszki, krakersy itp. 1 porcja: co najmniej 30 g na osobę

10.	świeże owoce	<p>świeże owoce 5 rodzajów do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, kiwi, jabłka, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej.</p> <p><i>Każdorazowo Zamawiający określi sposób podania owoców tzn. przygotowania ich w całości, czy jako owoców filetowanych</i></p> <p>1 porcja owoców o wadze co najmniej 300 g</p>
11.	zupa	<p>do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z co najmniej 3 propozycji;</p> <p>1 porcja: co najmniej 300 ml;</p>
12.	danie mięsne	<p>danie mięsne podawane na spotkanie do wyboru Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji przedstawionych Zamawiającemu na etapie konstruowania menu na dane spotkanie;</p> <p>1 porcja: co najmniej 150g dania danego rodzaju</p>
13.	danie rybne	<p>danie rybne podawane na spotkanie do wyboru Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji przedstawionych Zamawiającemu na etapie konstruowania menu na dane spotkanie;</p> <p>1 porcja: co najmniej 150 g dania danego rodzaju</p>
14.	danie jarskie	<p>danie jarskie podawane na spotkanie do wyboru Zamawiającego z co najmniej 3 propozycji przedstawionych Zamawiającemu na etapie konstruowania menu na dane spotkanie;</p> <p>1 porcja: co najmniej 150 g dania danego rodzaju</p>
15.	dodatek skrobiowy	<p>dodatek skrobiowy podawanych na spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z ciepłych dodatków skrobiowych, takich jak: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze;</p> <p>1 porcja: co najmniej 150 g jednego rodzaju dodatku</p>
16.	dodatek warzywny	<p>co najmniej dwa rodzaje dodatków warzywnych podawanych na spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, z takich jak: warzywa gotowane, sałatki, surówki, sałaty;</p> <p>1 porcja: co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku</p>

17.	kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”)	np. na pieczywie jasnym, ciemnym, ziarnistym lub na innym rodzaju bazy, z minimum 5 składnikami określonymi przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, takimi jak: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.;
		rozmiar 1 kanapki nie mniej niż 6x5 cm, nie większa niż 9x6 cm;
		1 porcja: 1 kanapka
		forma (kształt) kanapki do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie tworzenia menu
18.	zestaw soków (100%)	co najmniej dwa rodzaje na spotkanie (2 różne smaki soków) do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, m.in. z takich soków jak: sok pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy oraz z czarnej porzeczki
		1 porcja: jeden rodzaj soku, co najmniej 250 ml
19.	zimne dodatki Typ 1	Zimne przekąski np. babeczki z wytrawnymi nadzieniami, roladki, koreczki itp.;
		1 porcja: 1 sztuka danego rodzaju zimnej przekąski
	zimne dodatki Typ 2	kompozycje („deski”) składające z serów, produktów mięsnych, rybnych;
		1 porcja: 1 deska o wadze 500 g Skład do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie tworzenia menu
	zimne dodatki Typ 2a	kompozycje z serów, produktów mięsnych, rybnych;
		1 porcja: 1 deska o wadze 1 kg Skład do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie tworzenia menu
	zimne dodatki Typ 3	Przekąski wytrawne typu finger food
20.	świeże pieczywo	zestaw świeżego pieczywa białego lub razowego lub innego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie
		1 porcja: o wadze co najmniej 50 g pieczywa

21.	deser Typ 1	ciasta: co najmniej trzy rodzaje ciast na spotkanie, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, np. mini sernik, mini szarlotka lub inne propozycje; 1 porcja: 1 sztuka o wadze co najmniej 70g
	deser Typ 2	mini ciasteczka w papilotach: co najmniej cztery rodzaje drobnych ciasteczek w papilotach „na raz”, o średnicy do 3 cm, do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie konstruowania menu: słodkie z dodatkami typu kajmak, czekolada, galaretki, dżemy, kremy, świeże owoce lub inne. 1 porcja: 1 sztuka ciasteczka
	deser Typ 3	desery podawane w pucharkach - musy, galaretki, kremy (w ilości co najmniej 150 g na osobę). do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie konstruowania menu
	deser Typ 4	deser na bazie jogurtu z dodatkiem świeżych owoców, musów owocowych, musli, nasion zbóż do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie konstruowania menu 1 porcja: co najmniej 300 g
	deser Typ 5	Desery typu finger food
22.	świeże warzywa	świeże warzywa np. seler naciowy, marchew, ogórek, papryka, pokrojone w podłużne paski, do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie konstruowania menu co najmniej 300 g na 1 porcję
23.	sałatki	sałatki co najmniej 5 – cio składnikowe na bazie warzyw i sałat oraz mięs, ryb, serów, makaronu lub ryżu z dodatkami owoców, kiełków, pestek orzechów i nasion do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie konstruowania menu 1 porcja: co najmniej 300 g na osobę
24.	cukierki konfekcjonowane	cukierki konfekcjonowane typu m.in.: mieszanka wedlowska 1 porcja: 5 cukierków

## II. Wytuczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów:

1. W przypadku podawania kawy i herbaty (w saszetkach) wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego, opcjonalnie termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub warkana wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. W przypadku podawania kawy parzonej z ekspresu na bieżąco Wykonawca zapewnia ekspres do kawy o wysokiej wydajności umożliwiający nieprzerwane i sprawne korzystanie z niego przez gości przez cały czas trwania spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania, w szczególności w przypadku warkana umieszczając na nim instrukcję użytkowania w języku co najmniej polskim i angielskim.
2. Zapewnienie stołów koktajlowych w liczbie dopasowanej do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń wraz z odpowiednim nakryciem uzgadnianym z Zamawiającym przed wydarzeniem.
3. Zapewnienie stołów bufetowych oraz barowych, nakrytych obrusami wraz ze skirtingami lub innym rodzajem nakrycia. Użyte nakrycia stołu muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.
4. Zapewnienie materiałowych, okrągłych serwetek pod talerzyki na filiżanki. Serwetki powinny być białe, gładkie, bezwzględnie czyste i wyprasowane - na zlecenie Zamawiającego, gdy tego wymaga ranga spotkania.
5. W przypadku lunchu bufetowego z udziałem delegacji zagranicznych zapewnienie informacji o nazwie potrawy w języku polskim i angielskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki.
6. Zapewnienie świeżej dekoracji florystycznej na bufetach, barach, stolikach koktajlowych oraz dekoracyjnego, przenośnego oświetlenia bufetów i barów.
7. Posiłki takie jak tartinki, tartaletki, ciasta porcjowane np. miniserniki, minitorciki, miniszarlotki podane w taki sposób by ich spożycie nie wymagało użycia sztućca („na jeden kęs”).
8. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi (ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne wyłącznie po uzyskaniu zgody Zamawiającego):
  - 1) do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych;
  - 2) ceramika z wyłączeniem takich materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie *ecru* lub biała z wyłączeniem wzorów, czy dekorów;
  - 3) szkło (szklanki, kieliszki, wazon): szkło sodowe lub kryształowe, wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów; wazon tylko proste formy, prostokątne, kwadratowe, okrągłe, z wyłączeniem innych form (np. używanie kielichów w formie wazonów);

- 4) sztucze: stalowe;
- 5) Warniki/ bemały: stabilne podczas pracy i użytkowania, czyste, lśniące, nieuszkodzone, nie noszące oznak długotrwałego użytku tzn. bez przetarć, obtarć czy innych oznak zużycia sprzętu;
- 6) tkaniny stołowe co do zasady w kolorze *ecru* lub białym,
- 7) papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie trzywarstwowe;
- 8) Termosy z kawą i herbatą: minimum dwa termosy (jeden z kawą, drugi z herbatą) na 4 gości; oraz na każde dwa termosy przynajmniej jeden mlecznik z mlekiem, talerzyk z porcjami cytryny, talerzyk z saszetkami herbaty, cukier oraz serwetki;
- 9) Kwiaty świeże: rodzaje i sekwencje układane w prosty sposób w uzgodnieniu z Zamawiającym.

### **III. Wytyczne w zakresie obsługi kelnerskiej:**

1. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książkę sanitarno-epidemiologiczną oraz przeszkolenie z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji ww. zaświadczeń przed każdorazową obsługą cateringową spotkania.
2. Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską przez cały czas trwania spotkania, posługującą się biegle językiem polskim, a na spotkaniach z udziałem gości zagranicznych co najmniej połowa z kelnerów powinna znać język angielski na poziomie umożliwiającym obsługę kelnerską .
3. Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami, w szczególności w zakresie:
  - 1) strojów męskich: biała koszula z długim rękawem, ciemne spodnie materiałowe, kamizelka, muszka i obuwie pełne,
  - 2) strojów kobiecych: biała koszula z długim rękawem, ciemna materiałowa spódnica, cieliste rajstopy, pełne obuwie, włosy upięte, subtelny makijaż i stonowana biżuteria.
4. Wszyscy kelnerzy obsługujący dane spotkanie zobowiązani są do posiadania jednolitych strojów.
5. Na specjalne życzenie Zamawiającego, Wykonawca zapewni podczas spotkań z udziałem wysokich rangą gości, usługę polania kawy i herbaty dla gości zasiadających przy stołach przez obsługę kelnerską.