

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU SZACOWANIA

1. Przedmiotem szacowania jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań/szkoleń/warsztatów organizowanych przez Zamawiającego, Departament Ekonomii Społecznej i Pożytku Publicznego (DPP) w okresie od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2020 roku lub wyczerpania środków przeznaczonych na ten cel.
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający (DPP) rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie miasta st. Warszawy. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na wskazane spotkanie.
3. Usługi cateringowe będą świadczone w następujących miejscach:
 - w siedzibie Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej (MRPiPS) przy ul. Nowogrodzkiej 1/3/5 w Warszawie,
 - w siedzibie Departamentu Ekonomii Społecznej i Pożytku Publicznego w MRPiPS przy ul. Żurawiej 4a w Warszawie,
 - innych lokalizacjach na terenie Warszawy, wskazanych przez Zamawiającego według potrzeb
4. W ramach świadczenia usług cateringowych Wykonawca zapewni: przerwę kawową, lunch bufetowy oraz kanapki, wg poniższej specyfikacji, jako przyjętego standardu:
 1. Przerwa kawowa obejmować będzie:
 - kawę rozpuszczalną i parzoną do samodzielnego zaparzenia lub gotową gorącą (bez ograniczeń),
 - herbatę w torebkach, minimum dwa rodzaje, w tym co najmniej: 1 rodzaj herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (bez ograniczeń),
 - gorącą wodę do herbaty/kawy (bez ograniczeń),
 - soki owocowe 100%, 2 rodzaje (co najmniej 300 ml na osobę, nie dopuszcza się napoi owocowych i koncentratów soków mieszanych z wodą),
 - wodę niegazowaną i gazowaną, podawaną w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności nie większej niż 500 ml (min. 500 ml na osobę),
 - owoce sezonowe (co najmniej 200 g na osobę),
 - wybór ciastek deserowych i ciasta, min. 3 rodzaje (co najmniej 150 g na osobę),
 - dodatki do napojów ciepłych: cukier, słodzik, mleko do kawy (min. 2 rodzaje, w tym jedno bez laktozy), cytryna, (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania).
 2. Lunch bufetowy obejmować będzie:
 - zupę (co najmniej 300 ml na osobę),

- danie główne mięsne, min. 1 propozycja (co najmniej 200 g na osobę),
- danie główne jarskie, min. 1 propozycja (co najmniej 200 g na osobę),
- dodatki do dań głównych:
- ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron, kasza (co najmniej 300 g na osobę),

W czasie przerwy lunchowej do dyspozycji uczestników spotkań/szkoleń/warsztatów będzie również asortyment przewidziany na przerwę kawową.

3. Kanapki:

- kanapki dekoracyjne na 2 rodzajach chleba (jasny i ciemny) – min. 4 sztuki na osobę (łącznie co najmniej 240 g.).

5. Podane powyżej przykłady posiłków (menu) służą wyłącznie do określenia oczekiwanego przez Zamawiającego standardu jakościowego i skalkulowania przez Wykonawcę ceny oferty, a tym samym przykłady te nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu umowy.
6. Menu na poszczególne spotkania będzie ustalone każdorazowo na podstawie zamówienia składanego przez Zamawiającego. Niezwłocznie po otrzymaniu zamówienia Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego spotkania/szkolenia/warsztatu. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia na potrzeby organizowanego spotkania/szkolenia/warsztatu wyłącznie przerwy kawowej albo lunchu bufetowego i/lub z przerwą kawową albo kanapek, jak również do określenia w zamówieniu potrzeb wykraczających poza standard (np. przerwa kawowa ciągła itp.) lub ograniczonych (np. przerwa kawowa bez soków, lunch z 1 daniem głównym itp.).
8. Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników planowanego spotkania (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy).
9. Wraz z przesłanym szacowaniem (załącznik nr 1 formularz cenowy) Wykonawca powinien przedstawić Zamawiającemu propozycje menu, na podstawie którego będą wybierane dania na poszczególne spotkania. Wykonawca proponuje:
 - zupy – co najmniej 2 propozycje,
 - dania główne:
 - mięsne – co najmniej 2 propozycje,
 - jarskie – 2 propozycje,
 - ciasta - co najmniej 3 propozycje do wyboru,
 - kanapki - co najmniej 5 propozycji do wyboru.

ZESTAWIENIE PLANOWANYCH USŁUG CATERINGOWYCH Z PODZIAŁEM NA LATA:

Liczba przewidywanych uczestników	Zakres usługi	Planowana liczba spotkań/szkoleń/warsztatów w poszczególnych latach					
		2016	2017	2018	2019	2020	RAZEM
ok. 10	przerwa kawowa (ewentualnie kanapki)	25	45	45	45	45	205
ok. 15	przerwa kawowa i kanapki	0	12	12	12	12	48
ok. 20	przerwa kawowa i lunch	24	27	27	27	25	130
ok. 30	przerwa kawowa i lunch	0	2	3	0	0	5
ok. 50	przerwa kawowa i lunch	4	8	8	8	8	36
ok. 100	przerwa kawowa i lunch	1	2	2	2	2	9
ok. 150	przerwa kawowa i lunch	0	0	0	0	1	1

Wykonawca zapewni, aby w trakcie przerw kawowych, serwowania kanapek lub lunchu bufetowego uczestnicy spotkań/szkoleń/warsztatów mieli zapewniony ciągły dostęp do napojów gorących i zimnych, a także wszystkich podawanych dań w ramach przewidzianych ilości oraz gramatur.

10. Podczas realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się:

- przygotowywać, dowozić i podawać przygotowane posiłki w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w zamówieniu;
- dostarczać posiłki nie wcześniej niż na godzinę przed rozpoczęciem spotkania, najpóźniej na 30 minut przed zaplanowaną godziną ich serwowania;
- estetycznie podawać posiłki;
- zapewnić liczbę pracowników zapewniającą sprawną obsługę danego wydarzenia;
- zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe, metalowe sztucce oraz papierowe serwetki, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników spotkań/szkoleń/warsztatów
- niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku;
- świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.);
- przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
- dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnąć pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia.

Zamówienie realizowane będzie od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2020 r. lub do wyczerpania środków przeznaczonych na ten cel.