



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wykonywanie usług cateringowych dla potrzeb spotkań organizowanych w siedzibie Głównego Urzędu Statystycznego polegających na dostawie posiłków wraz z obsługą kelnerską, przygotowaniu stołów oraz naczyń zwrotnych na podstawie odrębnych dla każdego spotkania zleceń szczegółowych Zamawiającego.

Ilość porcji oraz rodzaj posiłku i napojów każdorazowo będą określane i zlecane przez Zamawiającego z 3 dniowym wyprzedzeniem z podaniem terminu, miejsca, sposobu podania oraz godziny podania posiłków i napojów, liczby uczestników, zakresu usługi cateringowej z uwzględnieniem specyfikacji i potrzeb Zamawiającego z zastosowaniem przykładowego menu, charakteru, formy spotkania i rodzaju dekoracji stołów faksem lub e-mailem (liczba uczestników może być od kilku do kilkuset podczas jednego spotkania).

W szczególnie uzasadnionych przypadkach, zlecenie szczegółowe może być przekazywane wykonawcy do realizacji w terminie 24 godzin przed planowanym świadczeniem usługi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do korekty zlecenia szczegółowego lub rezygnacji z jego realizacji w terminie 24 godzin przed planowanym świadczeniem usługi.

Wykonawca zobowiązuje się na bieżąco uwzględniać ewentualne sugestie i życzenia Zamawiającego dotyczące sposobu realizacji złożonych przez Zamawiającego zleceń szczegółowych.

Wykonawca musi być przygotowany na konieczność niewiążącego z przesłanym zleceniem szczegółowym dostarczenia dodatkowych porcji w trakcie trwania posiłków.

Zakres usługi cateringowej obejmuje: śniadania, obiady, kolacje, serwis kawowy, serwis kanapkowy, spotkanie okolicznościowe.

W przypadku spotkań dłuższych niż jeden dzień wykonawca powinien uwzględnić różnorodność serwowanych dań w granicach dopuszczalnego przez Zamawiającego przykładowego menu.

II. Warunki realizacji zamówienia:

1. Usługi cateringowe w czasie spotkań realizowanych przez Główny Urząd Statystyczny realizowane będą na podstawie odrębnych dla każdego spotkania zleceń szczegółowych Zamawiającego uwzględniających specyfikę i potrzeby, co do menu organizowanych spotkań.
2. W zleceniu szczegółowym Zamawiający określi termin, miejsce, liczbę uczestników i zakres usługi cateringowej.
3. Usługi cateringu świadczone będą w siedzibie Zamawiającego: Główny Urząd Statystyczny, 00-925 Warszawa, al. Niepodległości 208.
4. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
5. Wykonawca powinien dostarczyć potrawy wskazane w zleceniu szczegółowym na miejsce realizacji usługi, na co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem posiłku.
6. Wykonawca zapewni stosowną aranżację stołów, zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami oraz zastawę i sztucce. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztuczków jednorazowego użytku. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.



7. Obiad powinien być dostarczony i wyporcjowany na miejscu przez wykonawcę zamówienia, i podany w porcjach na osobę, lub w formie bufetu (konsumpcja na siedząco lub stojąco).
8. Zamawiający wymaga obsługi kelnerskiej, technicznej i managerskiej w liczbie zapewniającej sprawną obsługę danego spotkania jak i prowadzenia ciągłego nadzoru nad realizacją każdego zlecenia szczegółowego.
9. Zamawiający żąda informowania go na bieżąco o pojawiających się problemach w realizacji każdego zlecenia szczegółowego.
10. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską mają być ubrani w jednolite ubrania.
11. Wykonawca zobowiązany jest do sprzątnięcia pomieszczenia i usunięcia śmieci po bezpośrednim zakończeniu każdego zlecenia szczegółowego.
12. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171 poz. 1225 ze zm.).
13. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
14. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji każdego zlecenia szczegółowego prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowywania i transportu posiłków.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich szczegółów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

III. Klauzula społeczna

1. Na podstawie art. 29 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający wymaga, aby przy realizacji przedmiotu zamówienia, wykonawca w ramach tzw. klauzuli społecznej zatrudnił minimum 1 osobę bezrobotną, skierowaną do pracy na podstawie skierowania z urzędu pracy, zgodnie z ustawą z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (tj. Dz. U. z 2013 r., poz. 674) lub na podstawie właściwego dokumentu kierującego bezrobotnego do pracodawcy, wystawionego przez organ zajmujący się realizacją zadań z zakresu rynku pracy określony w analogicznych przepisach państwa członkowskiego UE lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego, w którym wykonawca realizuje umowę.
2. Wykonawca zobowiązany jest w terminie 14 dni roboczych od daty podpisania umowy do przedłożenia Zamawiającemu:
 - 1) Zgłoszenia oferty pracy przedstawionej właściwemu urzędowi pracy lub innemu podmiotowi zajmującemu się realizacją zadań z zakresu rynku pracy, określonego w analogicznych przepisach państwa członkowskiego UE lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego lub wniosku o zorganizowanie giełdy pracy w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 września 2010r. w sprawie standardów i warunków prowadzenia usług rynku pracy (Dz.U. z 2010 r. Nr 177, poz. 1193, z późn. zm.) lub analogicznych przepisów obowiązujących w państwach członkowskich UE lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego, właściwych dla siedziby wykonawcy;
 - 2) odpisu skierowania bezrobotnego przez właściwy urząd pracy do pracodawcy;
 - 3) umowy o pracę.



3. Zatrudnienie osoby bezrobotnej musi nastąpić w ciągu 30 dni roboczych, od dnia zawarcia Umowy i trwać do końca upływu terminu realizacji Umowy.
4. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę zatrudnioną lub przez pracodawcę przed zakończeniem tego okresu, wykonawca jest zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby, spełniającej warunki, tak, aby wymagania określone w klauzuli społecznej były spełnione przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia.
5. Zamawiający może ograniczyć w Umowie żadaną liczbę bezrobotnych, jedynie w przypadku, gdy wykonawca dowiedzie, że pomimo podjęcia odpowiednich działań wskazanych nie zdołał zatrudnić osoby bezrobotnej z przyczyn niezależnych od niego.
6. Za przyczyny niezależne od wykonawcy uznaje się w szczególności brak bezrobotnych na terenie działania właściwego dla miejsca realizacji przedmiotu zamówienia urzędu pracy, którzy spełnialiby wymagania wykonawcy odpowiednie do realizacji przedmiotu zamówienia.
7. Zamawiający skontroluje spełnienie przez wykonawcę wymagań dotyczących realizacji klauzuli społecznej, a wykonawca ma obowiązek zapewnienia Zamawiającemu możliwość przeprowadzenia kontroli.

IV. Wielkość zamówienia:

1. Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę, nie przysługuje roszczenie o realizację usługi w wielkościach szacunkowych podanych przez Zamawiającego.
2. Zaplanowana szacunkowa liczba posiłków może ulec zmianie ze względu na zmianę liczby uczestników poszczególnych spotkań.
3. Zamawiający wymaga, aby usługi cateringowe świadczone były do 31 grudnia 2015 r. od dnia podpisania umowy, chyba że kwota brutto, którą Zamawiający przeznaczył na sfinansowanie zamówienia, zostanie wykorzystana przed upływem tego okresu.
4. Zamawiający zastrzega, że ilości wskazane w pkt 4 Formularza oferty są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej.

Zamawiający przewiduje konieczność świadczenia przedmiotowych usług cateringowych w okresie obowiązywania umowy w ilości:

Szacunkowa ilość posiłków:

Śniadanie (standard)	400 szt.
Śniadanie (VIP)	200 szt.
Obiad (standard)	4 000 szt.
Obiad (VIP)	2 000 szt.
Kolacja(standard)	400 szt.
Kolacja (VIP)	200 szt.
Serwis kawowy	1 000 szt.
Serwis kanapkowy	3 000 szt.
Spotkanie okolicznościowe	400 szt.



Przykładowe menu

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej oraz są wielkościami minimalnymi. W ramach usługi wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia dla każdej osoby, co najmniej:

ŚNIADANIE

wariant (standard)	wariant (VIP)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Jajecznica lub jaja sadzone (1szt/os); 2. Parówka na gorąco z wody lub zapiekana (50g/os); 3. Wędlina różna (75g/os), np.: <ol style="list-style-type: none"> a) wieprzowa; b) drobiowa. 4. Sery różne (75g/os), np.: <ol style="list-style-type: none"> a) biały; b) żółty; c) topiony. 5. Owoce, np.: kompozycje owoców, umieszczone w koszach, szklanych wazonach lub innych naczyniach dekoracyjnych, składające się z minimum 7 rodzajów owoców (tj. banany, winogrona zielone, winogrona różowe, jabłka, gruszki, mandarynki, ananasy, pomarańcze) w łącznej ilości minimum 100g/os. 6. Mleko w dzbanku + musli. 7. Napoje: <ol style="list-style-type: none"> a) woda gazowana (opakowania szklane) minimum 250 ml/os; b) woda niegazowana (opakowania szklane) minimum 250 ml/os; c) sok z cukrem (0,25 l 100 % soku owocowego)*; d) sok bez cukru* (0,25 l 100 % soku owocowego). * w minimum 3 smakach – w tym, co najmniej, sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki, podawane w równych ilościach. 8. Kawa rozpuszczalna porcjowana. 9. Herbata (saszetki o wadze 1,5 – 2 g): <ol style="list-style-type: none"> a) czarna; b) zielona; c) owocowa. 10. Dodatki: <ol style="list-style-type: none"> a) cukier porcjowany; b) ketchup; c) musztarda; d) cytryna w plastrach; e) śmietanka do kawy; f) wrzątek w warniku; g) masło; h) pieczywo mieszane; i) dżem (porcjowany); j) miód (porcjowany); k) ogórek (krojony); l) pomidor (krojony). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jajecznica lub jaja sadzone (1szt/os); 2. Kiełbasa na gorąco na gorąco z wody lub zapiekana (50g/os); 3. Wędlina różna (75g/os), np.: <ol style="list-style-type: none"> a) wieprzowa; b) drobiowa. 4. Sery różne (75g/os), np.: <ol style="list-style-type: none"> a) biały; b) żółty; c) pleśniowy; d) topiony; e) wędzony. 5. Owoce, np.: kompozycje owoców, umieszczone w koszach, szklanych wazonach lub innych naczyniach dekoracyjnych, składające się z minimum 7 rodzajów owoców (tj. banany, winogrona zielone, winogrona różowe, jabłka, gruszki, mandarynki, ananasy, pomarańcze) w łącznej ilości minimum 100g/os; 6. Jogurt w dzbanku + musli: <ol style="list-style-type: none"> a) naturalny; b) owocowy. 7. Napoje: <ol style="list-style-type: none"> a) woda gazowana (opakowania szklane) minimum 250 ml/os; b) woda niegazowana (opakowania szklane) minimum 250 ml/os; c) sok z cukrem* (0,25 l 100 % soku owocowego); d) sok bez cukru* (0,25 l 100 % soku owocowego). * w minimum 3 smakach – w tym, co najmniej, sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki, podawane w równych ilościach. 8. Kawa rozpuszczalna porcjowana. 9. Herbata (saszetki o wadze 1,5 – 2 g): <ol style="list-style-type: none"> a) czarna; b) zielona; c) owocowa. 10. Sałatka: wybór sałatek w ilości, co najmniej 100 g/os (minimum 3 rodzaje), każda składająca się z minimum 5 składników, w tym dwie sałatki ze świeżych warzyw. 11. Dodatki: <ol style="list-style-type: none"> a) cukier porcjowany; b) ketchup; c) musztarda,



	<ul style="list-style-type: none"> d) cytryna w plastrach; e) śmietanka do kawy; f) wrzątek w warku; g) masło; h) pieczywo mieszane.
OBIAD	
<u>wariant (standard)</u>	<u>wariant (VIP)</u>
<p>1. Zupa do wyboru (250 ml/os.), np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) jarzynowa; b) pomidorowa; c) ogórkowa. <p>2. Drugie danie z minimum 3 składników do wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) ziemniaki, kasza, ryż, makaron – do wyboru (100g/os); b) mięso (150g/os) (bez mięsa mielonego): <ul style="list-style-type: none"> i. wieprzowe; ii. wołowe; iii. drobiowe. c) ryba (150g/os) do wyboru, np.: <ul style="list-style-type: none"> i. sola; ii. dorsz; iii. łosoś. d) surówka (100g/os). <p>3. Deser, np.: wybór ciastek (minimum 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, rogaliki nadziewane, babeczki z kremem i owocami, lub inne propozycje z wyłączeniem ciastek drożdżowych) w ilości minimum 4 sztuki na osobę;</p> <p>4. Napoje do wyboru (250 ml/os.), (2 rodzaje).</p> <p><u>W sporadycznych przypadkach ustalone będzie menu jarskie lub o innych specyficznych wymaganiach żywieniowych.</u></p>	<p>1. Zupa do wyboru (250 ml/os.), np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym; b) krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym; c) żurek staropolski z jajkiem, d) grzybowa ze świeżych grzybów. <p>2. Drugie danie z minimum 3 składników do wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) ziemniaki, kasza, ryż, makaron – do wyboru (100g/os); b) mięso (150g/os) (bez mięsa mielonego): <ul style="list-style-type: none"> i. wieprzowe; ii. wołowe; iii. drobiowe. c) ryba (150g/os) do wyboru, np.: <ul style="list-style-type: none"> i. łosoś pieczony w ziołach z sosem cytrynowym; ii. dorsz faszerowany z warzywami zapiekany pod beszamelem; iii. morszczuk pieczony w sosie śmietanowo czosnkowym. d) surówka (100g/os). <p>3. Deser, np.: wybór ciastek (minimum 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, rogaliki nadziewane, babeczki z kremem i owocami, lub inne propozycje z wyłączeniem ciastek drożdżowych) w ilości minimum 4 sztuki na osobę;</p> <p>4. Napoje (250 ml/os.), (2 rodzaje).</p> <p>5. Przystawka w ilości, (200g/os) do wyboru, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) galaretka z nóżek lub drobiu; b) roladki mięsne lub rybne; c) bruschetta z pomidorami; d) zapiekany camembert. <p><u>W sporadycznych przypadkach ustalone będzie menu jarskie lub o innych specyficznych wymaganiach żywieniowych.</u></p>



KOLACJA	
wariant (standard)	wariant (VIP)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Deski serów różnych (80g/os). 2. Deski wędlin, mięs pieczystych i pasztetów (50g/os). 3. Sałaty mieszane (150g/os), (3 rodzaje, każda składająca się z minimum 5 składników). 4. Herbata (saszetki o wadze 1,5 – 2 g); <ol style="list-style-type: none"> a) czarna; b) zielona; c) owocowa. 5. Dodatki: <ol style="list-style-type: none"> a) cukier porcjowany; b) ketchup; c) musztarda; d) chrzan; e) cytryna w plastrach; f) wrzątek w warniku; g) masło; h) pieczywo mieszane; i) dżem (porcjowany); j) miód (porcjowany). 6. Napoje do wyboru (250 ml/os.) (sok, woda) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deski serów różnych (80g/os). 2. Deski wędlin, mięs pieczystych i pasztetów (50g/os). 3. Śledzie (3 rodzaje) (80g/os). 4. Warzywa marynowane do wyboru (80g/os), np.: <ol style="list-style-type: none"> a) korniszony; b) pikle; c) papryka marynowana; d) patisony. 5. Barszcz (250ml/os) z pasztecikiem (1 szt/os). 6. Sałaty mieszane (150g/os), (3 rodzaje, każda składająca się z minimum 5 składników). 7. Herbata (saszetki o wadze 1,5 – 2 g); <ol style="list-style-type: none"> a) czarna; b) zielona; c) owocowa. 8. Dodatki: <ol style="list-style-type: none"> a) cukier porcjowany; b) ketchup; c) musztarda; d) chrzan; e) cytryna w plastrach; f) wrzątek w warniku; g) masło; h) pieczywo mieszane. 9. Napoje do wyboru (250 ml/os.) (sok, woda)
SERWIS KAWOWY	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kawa porcjowana; 2. Herbata do wyboru (saszetki o wadze 1,5 – 2 g); <ol style="list-style-type: none"> a) czarna; b) zielona; c) owocowa. 3. Cukier porcjowany 4. Śmietanka; 5. Cytryna w plastrach; 6. Napoje (2 rodzaje) (2x250ml/os); 7. Sernik (70g/os); 8. Jablecznik (70g/os); 9. Ciastka kruche (50g/os); 10. Wrzątek w warniku. 	



SERWIS KANAPKOWY

Pieczyczo mieszane: minimalna ilość kanapek – 3 szt/osobę, waga 1 kanapki – min 60 g;
Dodatki do kanapek do wyboru, np.: wędliny, sery, ryby, pasty, jaja, świeże warzywa i warzywa marynowane.

1. Woda gazowana (opakowania szklane) min 250 ml/os.
2. Woda niegazowana (opakowania szklane) min 250 ml/os.
3. Herbata do wyboru (saszetki o wadze 1,5 – 2 g):
 - a) czarna;
 - b) zielona;
 - c) owocowa.
4. Dodatki:
 - a) cukier porcjowany;
 - b) cytryna w plastrach;
 - c) wrzątek w warniku.

SPOTKANIE OKOLICZNOŚCIOWE

Spotkanie okolicznościowe powinno obejmować tradycyjne potrawy, gdzie średnio na każdą osobę powinno przypadać ok. 300g posiłku okolicznościowego (poza zupą oraz dodatkami).

Przykładowe dania:

- I.
 1. Barszcz czerwony z uszkami;
 2. Karp smażony (dzwonki);
 3. Karp w galarecie;
 4. Łosoś w glazurze;
 5. Pierogi z kapustą i grzybami;
 6. Ryba po grecku;
 7. Kutia;
 8. Racuchy z grzybami;
 9. Śledź (np. po kaszubsku lub w sosie salsa);
 10. Roladki śledziowe z grzybami;
 11. Kompot z suszu;
 12. Strucla z makiem i bakaliarni;
 13. Sernik;
 14. Piernik z miodem i orzechami;
 15. Woda gazowana (opakowania szklane) minimum 250 ml/os,
 16. Woda niegazowana (opakowania szklane) minimum 250 ml/os,
 17. Kawa porcjowana;
 18. Herbata do wyboru (saszetki o wadze 1,5 – 2 g):
 - a) czarna;
 - b) zielona;
 - c) owocowa.
 19. Dodatki:
 - a) cukier porcjowany;
 - b) śmietanka;
 - c) cytryna w plastrach;
 - d) wrzątek w warniku;
 - e) pieczywo mieszane.
- II.
 1. Schab po warszawsku;
 2. Jaja garniowane szynką;
 3. Jajka faszerowane;
 4. Jajka pod pierzynką z żółtego sera;
 5. Ryba po grecku;



6. Półmiski świątecznych mięs i wędlin , pasztet (biała kielbasa, boczek , schab , karkówka, kabanosy;
7. Sałatka grecka;
8. Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią;
9. Deski serów z winogronami;
10. Łosoś faszerowany – ok. 60 cm długości podany w całości;
11. Pieczywo, masło;
12. Chrzan, ćwikła, sos tatarski;
13. Woda gazowana (opakowania szklane) minimum 250 ml/os.;
14. Woda niegazowana (opakowania szklane) minimum 250 ml/os.;
15. Kawa porcjowana;
16. Herbata do wyboru (saszetki o wadze 1,5 – 2 g):
 - a) czarna;
 - b) zielona;
 - c) owocowa.
17. Dodatki:
 - a) cukier porcjowany;
 - b) śmietanka;
 - c) cytryna w plastrach;
 - d) wrzątek w warniku;
 - e) pieczywo mieszane.