

### Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są **usługi cateringowe** świadczone na rzecz Centralnej Komisji Egzaminacyjnej w jej siedzibie lub wynajętych przez nią salach na terenie Warszawy podczas spotkań organizowanych przez CKE.

Usługa cateringowa obejmuje:

- przygotowanie i dostarczenie posiłków zgodnie ze złożonym przez Zamawiającego zamówieniem oraz postanowieniami umowy. Usługa cateringowa będzie świadczona zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego także w soboty i niedziele;
  - zapewnienie osoby/ób odpowiedzialnych za obsługę uczestników spotkań w zakresie serwowanego wyżywienia, w tym za:
    - 1) przygotowanie miejsca serwowania posiłków, utrzymanie go na bieżąco w czystości w trakcie serwowania wyżywienia i uprzątnięcie go po zakończeniu posiłku przez uczestników. Najczęściej danie serwowane są w formie stołu szwedzkiego,
    - 2) zapewnienie **zastawy** niezbędnej do serwowania posiłków w zakresie gwarantującym wszystkim uczestnikom skorzystanie z zastawy w trakcie wydarzenia w tym jej bieżące uzupełnianie, w tym **podgrzewaczy** do dań i napoi serwowanych na ciepło, niedopuszczalne jest stosowanie filiżanek, talerzy i sztućców jednorazowych. Niedopuszczalne jest podawanie produktów spożywczych w pierwotnych opakowaniach producenta (np. ciastka w pudełkach, soki w kartonach),
    - 3) wyposażenie wszystkich stołów wykorzystywanych do serwowania wyżywienia w białe materiałowe **obrusey** oraz **serwetki jednorazowe**,
    - 4) terminowe przygotowanie posiłków - zgodnie z zamówieniem,
    - 5) zapewnienie odpowiedniej temperatury potraw,
    - 6) zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu, serwowaniu i przewożeniu posiłków.
2. Zamawiający w trakcie realizacji umowy przewiduje zorganizowanie około 22 spotkań (jednodniowe, dwudniowe, trzydniowe)

Lp.	Catering – rodzaj spotkania - posiłku	Prognozowana liczba uczestników w spotkaniu	Przewidywana liczba spotkań	Prognozowana liczba osobo/posiłków w trakcie umowy
1	obiad	8-45	19	1060
2	poczęstunek okolicznościowy 1	ok. 90	2	180
3	poczęstunek okolicznościowy 2	ok.90	1	90

Ilość i rodzaj posiłków określany jest każdorazowo przez Zamawiającego w zamówieniach częściowych. W przypadku spotkań wielodniowych, dania z menu każdego z dni nie może się powtarzać, chyba że Zamawiający wyrazi na to zgodę.

### 3. Wyżywienie:

Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom spotkań:

#### 1) **obiad** - w formie szwedzkiego stołu.

Obiad składa się z dania pierwszego (zupy) i dania drugiego, serwowanych na ciepło oraz deseru i napoi.

Danie drugie: co najmniej dwie propozycje w zakresie każdej z poniższych pozycji:

- jedno danie mięsne i jedno bezmięsne (np. sztuka mięsa/kotlet, pierogi/naleśniki/ryba),
- ziemniaki gotowane/pieczone, kasza/ryż/makaron/kluski,
- warzywa gotowane, surówka,

Ciasto: dwa rodzaje do wyboru: sernik/szarlotka/biszkopt z galaretką i owocami/ babeczki

Napoje: co najmniej jedna z opcji: kawa + herbata, sok/kompot

#### 2) **poczęstunek okolicznościowy 1** - w formie szwedzkiego stołu.

Poczęstunek składa się z dań ciepłych (zupa + drugie danie) oraz dań zimnych, deseru i napoi.

Danie drugie (ciepłe): co najmniej dwie propozycje w zakresie każdej z poniższych pozycji:

- jedno danie mięsne i jedno bezmięsne (np. sztuka mięsa/kotlet, pierogi/ryba np. karp, dorsz),
- ziemniaki gotowane/pieczone lub kluski śląskie/kasza;

oraz

Dania zimne: co najmniej cztery propozycje w zakresie poniższych pozycji:

- ryba po grecku,
- karp świąteczny,
- śledzik wigilijny,
- pasztet mięsny z żurawiną
- sałatka jarzynowa,
- sałatka ziemniaczana
- jajka faszerowane,
- roladki schabowe.

oraz

Deser: co najmniej trzy propozycje z poniższych pozycji:

- ciasto drożdżowe z owocami,
- ciasto biszkoptowe z galaretką z owocami leśnymi lub truskawkami,
- sernik,
- szarlotka,
- ciasto z makiem,
- babeczki z budyniem lub kremem,
- mini kremówki.

oraz

Napoje: co najmniej jedna z opcji: kawa + herbata, sok/kompot

3) **poczęstunek okolicznościowy 2-** w formie szwedzkiego stołu

Poczęstunek składa się z dań zimnych oraz deseru.

Dania zimne: co najmniej cztery propozycje z poniższych pozycji:

- mix kanapeczek na różnym pieczywie w tym: z łososiem/pastą jajeczną/wędliną, do tego pomidor/ogórek, zielenina ;
- roladki z kurczaka ze szpinakiem;
- polędwiczki owijane bekonem;
- polędwiczki nadziewane hummusem;
- roladki schabowe z serkiem;
- sałatka jarzynowa.

Deser: co najmniej cztery propozycje z poniższych pozycji

- ciasto drożdżowe z owocami;
- sernik;
- szarlotka;
- ciasto z makiem;
- babeczki z budyniem lub kremem lub babeczki czekoladowe;
- ciasto biszkoptowe z galaretką z owocami leśnymi lub truskawkami.

Napoje: kawa + herbata, sok/kompot

4. Wykonawca **przygotuje** posiłki ze świeżych produktów najwyższej jakości zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone z **pełnowartościowych świeżych produktów** z ważnymi **terminami przydatności do spożycia wg gramatury**, tj. posiłki zawierają co najmniej:

L.p.	Nazwa	j.m.	minimalna gramatura na osobę
1	Zupa	litr	0,25
2	Danie mięsne lub porcja mięsa / danie bezmięsne lub porcja ryby	gr.	150 (każde z dań)
3	Ziemniaki pieczone	gr.	150
4	Ryż / ziemniaki gotowane lub pieczone / kasza / kluski / makaron (każda z porcji)	gr.	150 (z każdego rodzaju)
5	Warzywa gotowane	gr.	150
6	Surówki / sałatki	gr.	150 (z każdego rodzaju)
7	Przekąski zimne	gr.	80 (każde z dań)
8	Kanapki mix	szt.	3 szt./osoba
9	Kawa / herbata / soki / woda	litr	0,25 (każde z napoi)

5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i estetykę podawanych posiłków oraz zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi, w szczególności na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Wyżywienie musi być zapewnione zgodnie z przepisami krajowymi w tym zakresie, w szczególności zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.).
6. Przedmiot zamówienia jest określony we Wspólnym Słowniku Zamówień jako CPV:
- 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków;
  - 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków
  - 55322000-3 Usługi gotowania posiłków
  - 55311000-3 Restauracyjne usługi kelnerskie dla ograniczonej grupy klientów
7. Przedmiot zamówienia realizowany jest na podstawie częściowych zamówień Zamawiającego, sukcesywnie w okresie od dnia podpisania umowy w sprawie udzielenia zamówienia publicznego do dnia **31.12.2020 roku**.
8. Procedura składania częściowego zamówienia na realizację usługi cateringowej:
- 1) Wszczęcie procedury następuje poprzez złożenie przez Zamawiającego e-mailem zamówienia, zawierającego co najmniej: rodzaj spotkania, zamawiane posiłki, planowaną liczbę osób objętych usługą, termin realizacji danej usługi, sala. Formularz zamówienia usługi stanowi załącznik do umowy. Wykonawca potwierdzi otrzymanie zamówienia w dniu jego złożenia przez Zamawiającego.  
Zamówienia, o których mowa powyżej będą składane w terminie, co najmniej:
    - do 5 dni kalendarzowych przed planowaną datą wydarzenia, w którym liczba uczestników nie przekracza 12 osób;
    - do 7 dni kalendarzowych przed planowaną datą wydarzenia, w którym liczba uczestników przekracza 12 osób;Terminy o których mowa powyżej mogą zostać skrócone za zgodą obu Stron umowy.
  - 2) W odpowiedzi na przesłane zamówienie Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć e-mailem co najmniej 2 uszczegółowione propozycje realizacji zamówionej usługi Zamawiający potwierdzi otrzymanie propozycji w dniu ich otrzymania z zastrzeżeniem, że w przypadku gdy propozycje zostaną przesłane w dniu wolnym od pracy (sobota, niedziela lub inny dzień ustawowo wolny od pracy), Zamawiający potwierdzi otrzymanie propozycji niezwłocznie po ich odczytaniu, nie później jednak niż w pierwszym dniu roboczym od dnia ich otrzymania.
  - 3) Zamawiający jest uprawniony do wprowadzenia zmian do propozycji zgłoszonych przez Wykonawcę, w terminie 1 dnia roboczego od dnia złożenia propozycji poprzez wskazanie sposobu realizacji danej usługi, a Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia wszystkich wytycznych zgłoszonych przez Zamawiającego.
  - 4) Zamawiający, z zastrzeżeniem pkt. c), niezwłocznie zaakceptuje jedną z propozycji złożonych przez Wykonawcę. W przypadku, gdy propozycja Wykonawcy jest wariantowa tzn. zawiera kilka potencjalnych sposobów realizacji, Wykonawca realizuje propozycję zaakceptowaną przez Zamawiającego.

9. Komunikacja pomiędzy stronami (Zamawiający i Wykonawca) odbywa się za pośrednictwem osób wskazanych w umowie w sprawie udzielenia zamówienia publicznego, jako osób do kontaktów.
10. Przesyłanie informacji w zakresie zamawianych usług odbywa się przy użyciu e-maila, którego adres znajduje się w umowie w sprawie udzielenia zamówienia publicznego.
11. Zamawiający uiszcza zapłatę tylko za faktycznie zamówione usługi, co oznacza, że Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o udzielenie zamówień do maksymalnych kwot i ilości planowanych usług wskazanych w treści formularza oferty, stanowiącego załącznik do umowy, w tym roszczenie za utracone korzyści.
12. Wykonawca w momencie zamówienia usługi zobowiązany jest do regulowania należności z tytułu jej realizacji ze środków własnych. Wynagrodzenie Wykonawcy za świadczenie usługi zostanie obliczone zgodnie z treścią umowy o udzielenie zamówienia.
13. Podstawą zapłaty wynagrodzenia za realizację zamówienia częściowego jest faktura VAT złożona przez Wykonawcę wraz z zatwierdzonym przez Zamawiającego protokołem odbioru. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia na fakturze części składowych zakupionej usługi.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość anulowania zamówienia, zmiany terminu i godziny lub poszczególnych usług wchodzących w skład zamówienia częściowego bez ponoszenia kosztów (anulacja obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia) przez Zamawiającego, o ile fakt ten został zgłoszony Wykonawcy nie później niż na 2 dni kalendarzowe przed planowanym terminem spotkania, z zastrzeżeniem zdania następnego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godziny realizacji usługi, bez ponoszenia kosztów z tego tytułu, o ile zgłoszenie zmiany godziny zostanie przesłane Wykonawcy w dniu poprzedzającym realizację danego zamówienia do godziny 16:00. W przypadku, gdy Zamawiający anuluje (zrezygnuje) z zamówienia częściowego po upływie terminu, o którym mowa w zdaniu pierwszym jednak nie później niż 1 dzień kalendarzowy przed planowanym rozpoczęciem spotkania – Zamawiający zobowiązuje się do pokrycia kosztów poniesionych przez Wykonawcę w związku z przygotowaniem realizacji danej usługi w wysokości nie wyższej niż 70% wartości danego zamówienia częściowego.
15. Zamawiający ma prawo do zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników korzystającej z usługi cateringowej (w stosunku do każdego z dni świadczenia usługi) o 20% liczby osób wskazanych w zamówieniu częściowym w terminie nie późniejszym niż na 2 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem spotkania poprzez modyfikację złożonego zamówienia częściowego dokonaną w formie wiadomości e-mail. Zmiany, o których mowa w zdaniu poprzedzającym powodują zmianę wysokości wynagrodzenia za dane zamówienie częściowe odpowiednio do zmian liczby osobo-posiłków według stawek z Oferty Wykonawcy.

ZUPOWAŻNIENIA ZAMAWIAJĄCEGO  
Art.  
WYDZIAŁ ADMINISTRACYJNO-GOSPODARZY  
KIEROWNIK

Wydział Administracyjno-Gospodarczy  
Aleksandra Łabęś  
STAŻYSCY SPECJALISTA