Załącznik nr 1

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Informacje ogólne:**

1.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji (dalej: „impreza”) organizowanych lub współorganizowanych przez Centrum Projektów Polska Cyfrowa (dalej: „Zamawiający” lub „CPPC”) w okresie 24 miesięcy od dnia zawarcia umowy z Wykonawcą lub do momentu wyczerpania kwoty wynagrodzenia określonego w § 3 Umowy, w zależności, które ze zdarzeń nastąpi wcześniej, w siedzibie Zamawiającego w Warszawie przy ul. Spokojnej 13A lub w innych lokalizacjach na terenie m.st. Warszawy – wedle wskazania Zamawiającego oraz po wyrażeniu zgody przez Wykonawcę poza terenem m.st. Warszawy.

1.2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo przez Zamawiającego zleceniem wg formularza „Zamówienie na obsługę cateringową imprezy” (dalej: „Zlecenie”), stanowiącego załącznik nr 5 do Umowy.

1.3. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy informację na temat zakresu i terminu realizacji Zlecenia drogą elektroniczną na adres mailowy wskazany w umowie, nie później niż 3 dni robocze przed planowaną imprezą.

1.4. Zamawiający zastrzega możliwość zorganizowania w ciągu jednego dnia maksymalnie 5 imprez w różnych lokalizacjach.

1.5. Zamawiający przewiduje, że Zlecenie może być realizowane na potrzeby imprez z udziałem od 5 do 200 osób w formie bufetu szwedzkiego lub obsługi kelnerskiej przy stole.

2. **Obowiązki Wykonawcy:**

2.1. Wykonawca zapewni wszystkie posiłki bezwzględnie świeże oraz sporządzane w dniu realizacji Zlecenia. Posiłki charakteryzować się będą wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania; produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia (co najmniej 3 miesiące).

2.2. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania. Transport posiłków powinien odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, z zapewnieniem właściwej ochrony, temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

2.3. Wykonawca zapewni usługi sprzątania, przez które rozumie się doprowadzenie do stanu pierwotnego pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji Zlecenia, (w szczególności Wykonawca odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe niewykorzystane jedzenie, wskazane przez Zamawiającego). Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz bieżące sprzątanie podczas imprezy.

2.4. Zamawiający zastrzega sobie prawo konstruowania dowolnego menu do każdego Zlecenia, poprzez dokonanie wyboru dowolnego asortymentu spośród produktów wymienionych w formularzu asortymentowym, stanowiącym załącznik nr 1 do OPZ.

2.5. Wykonawca zapewnieni obsługę kelnerską w trakcie trwania każdej imprezy (nie mniej niż 1 kelner na 20 uczestników imprezy i kolejny kelner na każdych kolejnych 20 uczestników) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować z obsługi kelnerskiej,  
o czym powiadomi Wykonawcę w Zleceniu. Osoby wykonujące obsługę kelnerską powinny komunikować się w języku polskim w stopniu umożliwiającym realizację usługi z należytą starannością.

2.6. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami oraz najlepszą praktyką, a także normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, a w szczególności zgodnie z normami sanitarno-epidemiologicznymi, normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP (Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli), normami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, ze szczególnym uwzględnieniem zakazu zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych oraz zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

2.7. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania, na prośbę Zamawiającego, miejsca przygotowywania posiłków wraz z dokładnym jego adresem. Zamawiającemu przysługuje prawo do kontroli ww. miejsca bez uprzedniego powiadomienia Wykonawcy w dniu, w którym ma nastąpić realizacja Zlecenia.

2.8. W miejscu realizacji Zlecenia Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki w pomieszczeniu do tego przeznaczonym, wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego, jak również wykonywać i stosować się do zaleceń przedstawiciela Zamawiającego pod względem przepisów przeciwpożarowych.

3. **Szczegółowy opis asortymentu cateringowego znajduje się w formularzu asortymentowym, stanowiącym załącznik nr 1 do OPZ.**

4. **Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów**

4.1. W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę, na żądanie Zamawiającego, opcjonalnie ekspresów ciśnieniowych lub warników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników imprezy. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania.

4.2. Wykonawca zapewni stoły bufetowe i/lub barowe, w liczbie dopasowanej do liczby uczestników poszczególnych imprez, wraz z nakryciem (obrusy, skirtingi/naciągi – do uzgodnienia z Zamawiającym dla konkretnego Zlecenia) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi Wykonawcę w Zleceniu. Użyte nakrycia stołów muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.

4.4. W przypadku realizacji Zlecenia na potrzeby imprez z udziałem delegacji zagranicznych Wykonawca zapewni informacje o nazwie potrawy w języku polskim i angielskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki. W przypadku zaistnienia takich okoliczności Wykonawca zostanie o tym poinformowany przez Zamawiającego drogą elektroniczną na adres mailowy wskazany w umowie, nie później niż 3 dni robocze przed terminem realizacji Zlecenia.

4.5. Wykonawca zapewni niezbędne do spożywania posiłków naczynia i nakrycia 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: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie w kolorze ecru lub białym, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;

3) szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;

4) sztućce: stalowe;

5) tkaniny stołowe co do zasady w kolorze ecru lub białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w sposób prosty, naciągi na stoły w kolorze czarnym lub innym uzgodnionym z Zamawiającym;

6) papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3- warstwowe;

7) dekoracje kwiatowe lub inne okazjonalne - Zamawiający wyklucza użycie kwiatów sztucznych.

4.6. Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.

4.7. W trakcie realizacji umowy Zamawiający może zlecić przygotowanie dań uwzględniających kulturowe i religijne preferencje uczestników. W przypadku zaistnienia takich okoliczności Wykonawca zostanie o tym poinformowany przez Zamawiającego nie później niż 3 dni robocze przed terminem realizacji Zlecenia.

4.8. Wszelkie produkty i posiłki niewykorzystane w ramach danego Zlecenia pozostają własnością Zamawiającego i zastrzega on sobie prawo do decyzji o dalszym ich przeznaczeniu.

5. **Wytyczne w zakresie obsługi kelnerskiej**

5.1. Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską przez cały czas trwania imprezy, która komunikuje się w języku polskim w stopniu umożliwiającym realizację usług z należytą starannością, a na imprezach z udziałem gości zagranicznych, co najmniej połowa z kelnerów powinna znać język angielski na poziomie umożliwiającym swobodną komunikację z gośćmi w zakresie wykonywanych obowiązków kelnerskich.

5.2. Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami (np. czarne lub granatowe spodnie/spódnice i białe koszule/bluzki).

5.3. Podczas trwania imprezy, pracowników Wykonawcy, realizujących obsługę kelnerską, obowiązuje zakaz używania telefonów komórkowych w celach prywatnych.

6. **Rozwiązania równoważne**

6.1. Ilekroć w treści Zapytania ofertowego lub jego załączników, przedmiot zamówienia został opisany przez wskazanie nazw, patentów, norm, znaków towarowych lub pochodzenia, Zamawiający dopuszcza zaoferowanie przez Wykonawcę rozwiązania równoważnego. Za rozwiązanie równoważne uznaje się produkt o takich samych lub lepszych parametrach technicznych, jakościowych, funkcjonalnych spełniający minimalne parametry określone przez Zamawiającego.

6.2. Zgodnie z art. 99 ust. 5 oraz art. 101 ust. 4 ustawy Pzp, zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym. Wykonawca musi wykazać równoważność oferowanego przedmiotu zamówienia poprzez wskazanie w opisie rozwiązania równoważnego na podstawie zawartych w opisie przedmiotu zamówienia kryteriów oceny równoważności.

7. **Informacje dodatkowe**

7.1. Realizacja przedmiotu zamówienia przewidziana jest w okresie 24 miesięcy od dnia zawarcia umowy z Wykonawcą lub do momentu wyczerpania kwoty wynagrodzenia, o której mowa w § 3 Umowy, w zależności, które ze zdarzeń nastąpi wcześniej.

7.2. Zamawiający wyznaczy każdorazowo Koordynatora imprezy nadzorującego wykonanie Zlecenia.

7.3. Kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację przedmiotu zamówienia będzie stanowiła maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia.

7.4. Wynagrodzenie za każdorazowe wykonanie Zlecenia będzie ustalane zgodnie z cenami jednostkowymi wskazanymi w formularzu asortymentowym, stanowiącym Załącznik nr 1 do OPZ, załączonym do oferty wybranego Wykonawcy.

Załączniki :

1. Formularz asortymentowy.