



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

1. Sukcesywne świadczenie usług cateringowych podczas spotkań organizowanych przez Zamawiającego w okresie 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

II. Miejsce i termin świadczenia usług

1. Usługi będą świadczone podczas spotkań organizowanych w siedzibie Zamawiającego przy ul. Twardowskiego 16 w Krakowie oraz podczas spotkań organizowanych poza siedzibą NCN na terenie Krakowa.
2. Spotkania organizowane przez Zamawiającego będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
3. Spotkania organizowane przez Zamawiającego będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 8:00-17:00, z wyjątkiem zestawu bankietowego, który będzie się odbywał w godzinach 17:00-21:00 z zastrzeżeniem, że zestaw bankietowy Zamawiający przewiduje zamówić dwa razy w okresie trwania umowy.
4. Zamawiający zastrzega, że zarówno liczba zestawów cateringowych jak i liczba uczestników może ulec zmianie – zależnie od potrzeb Zamawiającego – a Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.

III. Zakres świadczonych usług

1. Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia, wydawania posiłków przez obsługę kelnerską oraz usługi porządkowe w trakcie i po zakończeniu spotkania.
2. Zamawiający będzie każdorazowo zgłaszał Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) zlecenia szczegółowe na poszczególny Zestaw wraz ze wskazaniem terminu, harmonogramu spotkania i przewidywaną liczbą uczestników spotkania, na zasadach określonych w pkt III ust. 3 - 6.
3. Zamawiający najpóźniej na 7 dni kalendarzowych przed planowanym spotkaniem, podczas którego usługa cateringowa ma być świadczona, przekaże Wykonawcy w formie zlecenia (e-mail) rodzaj Zestawu, termin spotkania, miejsce spotkania oraz przewidywaną liczbę uczestników.
4. Szczegółowy harmonogram (jak: godzina rozpoczęcia, godziny planowanych przerw) każdego ze spotkań zostanie podany Wykonawcy przez Zamawiającego w formie elektronicznej (e-mail) na 3 dni kalendarzowe przed planowanym spotkaniem.
5. Zamawiający najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań, przekaże Wykonawcy, w formie elektronicznej (e-mail) ostateczną liczbę uczestników tego spotkania.
6. Wykonawca najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań przekaże Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu.
7. Wykonawca będzie zobowiązany do wyznaczenia pracownika i linii telefonicznej do kontaktów z pracownikami Zamawiającego w trakcie realizacji umowy.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, w szczególnych wypadkach, zmniejszenia liczby



uczestników spotkania o 40% (warunek minimalny)¹ w stosunku do zgłoszonej ostatecznej liczby uczestników spotkania, jeśli o powyższej zmianie zawiadomi Wykonawcę (e-mailem) najpóźniej do godz. 13.00 w dobie poprzedzającej termin spotkania.

9. Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:
- 1) przygotowania, dostarczenia i wydawania posiłków przez obsługę kelnerską w dni i godziny wskazane przez Zamawiającego w zleceniu – do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie;
 - 2) dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności:
 - kanapki pakowane oraz tartinki muszą być podawane na świeżym pieczywie jasnym i oraz ciemnym (Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania kanapek oraz tartinek z pieczywa tostowego);
 - produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia;
 - 3) dostarczania posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania, a w przypadku przerwy obiadowej najpóźniej na 30 min. przed jej rozpoczęciem i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 30 min. po zakończonej przerwie obiadowej. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań obiadowych;
 - 4) zapewnienia czystej, nieuszkodzonej (niewyszczerbionej itp.), jednolitej zastawy ceramicznej lub porcelanowej z użyciem sztućców ze stali nierdzewnej, serwetek papierowych i obrusów materiałowych. Wszystkie naczynia i sztućce muszą być wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków na zastawie plastikowej, sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki;
 - 5) zapewnienia czystego wyposażenia gastronomicznego oraz urządzeń grzewczych, zwłaszcza termosów gastronomicznych typu konferencyjnego, bemałów, zapewnienia czystej bielizny gastronomicznej (obrusey, skertingi satynowe), w stosownych barwach, nieuszkodzonej i wyprasowanej, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie oraz dekoracji kwiatowych stołu (bukiety żywych kwiatów);
 - 6) zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - 7) estetycznego i eleganckiego podawania posiłków;
 - 8) zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;
 - 9) zapewnienia jednolitego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula, nieodstłonięte ramiona, bez głębokich dekolty). Ostateczny wzór stroju musi uzyskać akceptację Zamawiającego,
 - 10) zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze, aranżacja oraz dekoracje stołów itp.);
 - 11) podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich w zależności od potrzeb Zamawiającego w języku polskim i języku angielskim;
 - 12) utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.

¹ Zgodnie ze wskazaniami Wykonawcy podanymi w ofercie



10. Podczas usług świadczonych w siedzibie Zamawiającego, Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp prądu, bieżącej wody.
11. Zamawiający przewiduje spotkania z obsługą cateringową przy jednoczesnym wykorzystaniu nie więcej niż trzech stref cateringowych znajdujących się na terenie jednego obiektu (biuro NCN).

IV. Szacunkowa ilość zamawianych zestawów:

Rodzaj zestawu	Liczba zestawów w przeliczeniu na liczbę osób
zestaw kawowy	7966
zestaw lunchowy 1-daniowy	6266
zestaw lunchowy 2-daniowy	1790
zestaw bankietowy	540

1. Zamawiający zastrzega, że podana w wykazie ilość zestawów cateringowych jest szacunkowa i może ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia liczby zamówień w poszczególnych zestawach w stosunku do liczby określonej w powyższym wykazie, jednak nie przekraczając maksymalnej szacunkowej liczby w danym zestawie.

V. Opis zamawianych zestawów cateringowych

1. Zestaw lunchowy 1-daniowy.

- w formie bufetu szwedzkiego (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe),
- 1 danie na gorąco: danie główne – dwa rodzaje, w tym jedno danie mięsne* i jedno danie* wegetariańskie (w proporcji 30% dań wegetariańskich i 70% dań mięsnych); minimalna gramatura mięsa 250 g na osobę,
- do dań na gorąco podane zostaną, np.: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż;
- 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej).
- Owoce sezonowe serwowane w całości, około 200 g na osobę.

2. Zestaw lunchowy 2-daniowy:

- w formie bufetu szwedzkiego (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe),
- 2 dania na gorąco:
- zupa wegetariańska – 1 porcja, co najmniej 300 ml na osobę,
- danie główne – dwa rodzaje, w tym jedno danie mięsne* i jedno danie* wegetariańskie (w proporcji 30% dań wegetariańskich i 70% dań mięsnych); minimalna gramatura mięsa 250 g na osobę,
- do dań na gorąco podane zostaną, np.: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż;
- 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej);
- Owoce sezonowe serwowane w całości, około 200 g na osobę.

3. Zestaw kawowy:



- zestaw kawowy ciągły do 8 godzin,
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych;
- herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego,
- mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plasterkach (plasterki przekrojone na połowę),
- ciastka (kruche, koktajlowe, krakersy) - łącznie 10 sztuk na osobę,
- dostarczenie oraz rozłożenie dzbanków na wodę o pojemności 1 l. oraz szklanek w salach w których odbywać się będą spotkania, (z uwzględnieniem, że 1 dzbanek przypada na około 3 osoby) wraz z cytryną i miętą oraz szklanek w ilości odpowiadającej zgłoszonej liczbie uczestników, a następnie posprzątanie i umycie naczyń po zakończonym spotkaniu,
- wodę zapewni Zamawiający,
- woda w naczyniach oraz czyste szklanki powinny być przygotowane na początku spotkania w salach przez obsługę w czasie przerw kawowych oraz obiadowych.

4. Zestaw bankietowy:

- 3 dekoracyjne tartinki na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki,
- koreczki bankietowe (z warzywami, owocami, serem, wędlinami) w ilości co najmniej 4 sztuk na osobę,
- deska serów – co najmniej 4 rodzaje (np. brie, camembert, rokpól, mazdamer, ementaler) w ilości co najmniej 75 g na osobę,
- przekąski typu finger food – mix 4 rodzaje, w ilości co najmniej 4 sztuki na osobę,
- ciastka kruche, koktajlowe i krakersy (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 3 sztuki na osobę,
- 3 rodzaje deserów do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- 3 rodzaje ciast domowych w ilości 5 dag na osobę każdego rodzaju,
- patera owoców i warzyw, preferowane: winogrona, banany, mandarynki, jabłka, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki), pokrojona marchewka, por, seler naciowy, kalarepa, po 100 g na osobę,
- dla spotkania organizowanego poza siedzibą NCN na terenie Krakowa dwie lampki wina na osobę (wino półwytrawne lub wytrawne, białe/różowe lub szampan), lampka wina - 150 ml na osobę,
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 0,5 l. wody gazowanej i po 0,5 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania,
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych;
- herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego,



- mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plasterkach (plasterki przekrojone na połowę),
- dekoracja kwiatowa.

5. Zamawiający zastrzega, że:

- 1) na jedno spotkanie może być zamówiony jeden lub kilka zestawów;
- 2) nie dopuszcza dań panierowanych.