

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: **Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby spotkań, konferencji i szkoleń** organizowanych przez Centrum e-Zdrowia na terenie m. st. Warszawy, pod adresem wskazanym przez Zamawiającego.

2. Termin realizacji: od dnia podpisania Umowy, lecz nie wcześniej niż od 2026-01-02 do 2026-12-22 wg każdorazowych zleceń Zamawiającego.

3. Świadczenie usługi cateringowej

3.1 Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

3.2 Priorytetem dla Zamawiającego jest, aby potrawy były przygotowane na bazie nieprzetworzonych, zdrowych i wysokiej jakości produktów spożywczych, unikając przy tym wykorzystania środków zawierających sztuczne dodatki do żywności i biały cukier. Wymogiem Zamawiającego jest, aby potrawy były w jak najmniejszym stopniu przygotowane w głębokim tłuszczu – nie smażone, ale pieczone, duszone lub gotowane.

3.3 Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w wymiarze 1/4 etatu przez cały okres realizacji umowy co najmniej: 1 pracownika wykonującego obowiązki koordynatora, który odpowiada za realizację zlecenia usługi cateringowej począwszy od przyjęcia zapotrzebowania, koordynowanie przebiegu zlecenia i pracy kelnerów, aż po rozliczenie finansowe za usługę pracy.

3.4 Zamawiający zobowiązuje się do zorganizowania przynajmniej jednego zapotrzebowania na catering dla 20 osób w ciągu obowiązywania umowy.

4. Zakres Menu:

4.1 Menu nr 1 – do **800 osób z możliwością zorganizowania usługi cateringowej w podziale na małe grupy od 20 do 50 osób.**

Lp.	Rodzaj posiłku/napoju	Ilość posiłku/napoju przypadająca na jedną osobę – nie mniej niż
Zestaw Przekąskowy		
Kanapki – minimum 5 propozycji		
1.	Szynka wiejska, ser i świeże warzywa	3 szt./osobę
2.	Łosoś wędzony, kremowy ser, koper i ogórek	
3.	Ser pleśniowy, kiełki i winogrona	

4.	Pasta jajeczna, szczypiorek i rzodkiewka	
5.	Salami, papryka i ajwar	
6.	Pasta z tuńczyka, kapary i oliwki	
7.	Schab pieczony z chrzanem, rukola i warzywa	
8.	Pieczyno – do wyboru jasne i ciemne	
Owoce – minimum 4 rodzaje		
1.	Owoce sezonowe w całości, np.: jabłka, mandarynki, nektarynki, śliwka węgierka, banany, brzoskwinie, gruszki	2 szt./osobę
2.	Owoce sezonowe krojone w części, np.: arbuz, melon, pomarańcze, grejpfrut, ananas i winogrona	150 g/osobę

4.1.1 Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługę na 3 Dni Robocze przed planowanym spotkaniem, konferencją lub szkoleniem. W zapotrzebowaniu Zamawiający określi dokładną datę i godzinę spotkania, miejsce, liczbę osób oraz zakres menu z orientacyjną godziną serwowania posiłków.

4.2 Menu nr 2 – do **600 osób** (jednorazowo od 20 do 300 osób $\pm$ 20%);

Co do zasady, usługa cateringowa obejmować będzie przerwę kawową wg poniższej specyfikacji jako przyjętego standardu.

L.p.	Rodzaj posiłku / napoju	Ilość posiłku/napoju przypadająca na jedną osobę – nie mniej niż
Przerwa kawowa		
1.	Kawa gorąca podawana z ekspresu	(bez limitu)
2.	Herbata w torebkach, 5 rodzajów w tym czarna podawana z wernika	(bez limitu)
3.	Soki owocowe 100%, 2 rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy	200 ml/osobę
4.	Woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki min. 0,33 l, max. 0,5 l)	(bez limitu)
5.	Wybór ciastek deserowych oraz kruchych, minimum 5 rodzajów	150 g/osobę
6.	Owoce sezonowe krojone w części, 4 rodzaje, np. arbuz, pomarańcze, grejpfrut, mandarynki, melon	200 g/osobę
7.	Kanapki, tartinki, tartaletki, koreczki wegetariańskie - minimum 4 rodzaje	4 szt./osobę

8.	Przekąski zimne min. 3 rodzaje np. paszteciki faszerowane kapustą i grzybami, roladki szpinakowe z łososiem	100 g/osobę
9.	Dodatki do napojów ciepłych: cukier, mleko do kawy podawane w mlecznikach, cytryna, słodzik	wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania (bez limitu)

*Podane w powyższej tabeli posiłki (menu) obejmują minimalny zakres propozycji. Wykonawca może zaproponować szerszy asortyment do wyboru w tym zakresie i Zamawiający będzie każdorazowo akceptował na podstawie składanego zapotrzebowania.

4.2.1 Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługę na 3 Dni Robocze przed planowanym spotkaniem, konferencją lub szkoleniem. W zapotrzebowaniu Zamawiający określi dokładną datę i godzinę spotkania, miejsce, liczbę osób oraz zakres menu z orientacyjną godziną serwowania posiłków.

4.2.2 Wykonawca w ciągu 1 dnia roboczego po otrzymaniu zapotrzebowania każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu serwowanego w trakcie danego spotkania/konferencji/szkolenia, przy czym w stosunku do dań serwowanych w trakcie przerwy kawowej przedstawi:

- Pięć propozycji w zakresie przekąsek zimnych

4.2.3 Usługa cateringowa objęta przedmiotem zamówienia świadczona będzie na spotkaniach liczących: **od 20 do 300 osób $\pm$ 20%**.

4.3 Menu nr 3 – **do 600 osób (jednorazowo od 20 do 300 osób $\pm$ 20%);**

Co do zasady, usługa cateringowa obejmować będzie lunch bufetowy wg poniższej specyfikacji jako przyjętego standardu.

I.p.	Rodzaj posiłku/napoju	Ilość posiłku/napoju przypadająca na jedną osobę – nie mniej niż
Lunch bufetowy		
1.	Przystawki zimne co najmniej 5 propozycji	100 g/osobę
2.	Salatki i sałaty co najmniej 3 propozycje np. sałatka grecka, sałatka amerykańska z kurczakiem, colesław, buraczki na zimno	150 g/osobę
3.	Zupa, 2 rodzaje np. krem pomidorowy, krem z pieczonej papryki, krem z zielonego groszku	250 ml/osobę
4.	Danie główne mięsne, Przykładowe dania: cordon blue, karkówka pieczona w sosie myśliwskim, polędwiczki wieprzowe z grillowaną cukinią z sosem kurkowym, roladka drobiowa nadziewana serem feta i	300 g/osobę

	suszonymi pomidorami w sosie śmietanowo – kurkowym	
	Danie główne rybne, Przykładowe dania: filet z mintaja w sezamie, łosoś pieczony w sosie koperkowym	
	Danie główne wegetariańskie, Przykładowe dania: caneloni faszerowane warzywami podane z sosem pomidorowo-bazyliowym, makaron penne z warzywami z sosem „arrabiata”	
5.	Dodatki do dań głównych: 1. ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, kluski kładzione kasza, itp. 2. zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych na parze, itp.	1. 150 g/osobę 2. 150 g/osobę
6.	Deser - 3 rodzaje ciast, np. sernik, tarta owocowa, szarlotka	150 g/osobę
7.	Owoce sezonowe krojone w części, 4 rodzaje, np.: arbuz, pomarańcze, grejpfrut , melon	200 g/osobę
8.	Koszyk pieczywa jasnego i ciemnego	wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania
9.	Soki owocowe 100%, 3 rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki	(bez limitu)
10.	Woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki min. 0,33 l, max. 0,5 l)	(bez limitu)
11.	Kawa gorąca podawana z ekspresu	(bez limitu)
12.	Herbata w torebkach, 5 rodzajów w tym czarna podawana z warnika	(bez limitu)
13.	Dodatki do napojów ciepłych: cukier, mleko do kawy podawane w mlecznikach, mleko bez laktozy podawane w mlecznikach (rodzaj mleka powinien być oznaczony na mleczniku), cytryna, słodzik	wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania (bez limitu)

***Podane w powyższej tabeli posiłki (menu) obejmują minimalny zakres propozycji. Wykonawca może zaproponować szerszy asortyment do wyboru w tym zakresie i Zamawiający będzie każdorazowo akceptował na podstawie składanego zapotrzebowania.**

4.3.1 Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługę na 3 dni roboczych przed planowanym spotkaniem, konferencją lub szkoleniem. W zapotrzebowaniu Zamawiający określi

dokładną datę i godzinę spotkania, miejsce, liczbę osób oraz zakres menu z orientacyjną godziną serwowania posiłków.

4.3.2 Wykonawca w ciągu 1 dnia roboczego po otrzymaniu zapotrzebowania każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu serwowanego w trakcie danego spotkania/konferencji/szkolenia, przy czym w stosunku do dań serwowanych w trakcie lunchu bufetowego przedstawi:

- Pięć propozycji w zakresie przekąsek zimnych;
- Cztery propozycje w zakresie zup;
- Cztery propozycje w zakresie dania głównego mięsnego;
- Cztery propozycje w zakresie dania głównego rybnego;
- Cztery propozycje w zakresie dania głównego wegetariańskiego.

4.3.3 Z przedstawionych propozycji Zamawiający dokona wyboru posiłków oraz poda stosunek dań mięsnych do rybnych i wegetariańskich w ramach dania głównego, które zostaną podane w zakresie danego spotkania lub zgłosi konieczność wprowadzenia stosownych zmian. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z życzeniem/sugestią Zamawiającego.

4.3.4 Usługa cateringowa objęta przedmiotem zamówienia świadczona będzie na spotkaniach liczących: **od 20 do 300 osób $\pm$ 20%**;

4.4 Menu nr 4– do **800 osób z możliwością zorganizowania usługi cateringowej w podziale na małe grupy od 20 do 30 osób.**

L.p.	Rodzaj posiłku/napoju	Ilość posiłku/napoju przypadająca na jedną osobę – nie mniej niż
Wigilijne		
1.	Barszcz czerwony czysty	250 ml/osobę
2.	Pierogi z kapustą i grzybami	3 szt./osobę
3.	Krokiety z jajkiem i pieczarkami	1 szt./osobę
4.	Salatka jarzynowa	100 g/osobę
5.	Dorsz w sosie cytrynowym	100 g/osobę
6.	Śledź pod pierzynką	120 g/osobę
7.	Wybór pieczywa	do wyboru jasne i ciemne wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania
8.	Makowiec domowy	150 g/osobę
9.	Sernik z kruszonką	150 g/osobę

10.	Owoce sezonowe krojone w części, 4 rodzaje, np.: arbuz, pomarańcze, grejpfrut, melon	200g/osobę
11.	Soki owocowe 100%, 3 rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki	200 ml/osobę
12.	Woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki min. 0,33 l, max. 0,5 l)	Bez limitu
13.	Kawa gorąca podawana z ekspresu	(bez limitu)
14.	Herbata w torebkach, 5 rodzajów w tym czarna podawana z wernika,	(bez limitu)
15.	Dodatki do napojów ciepłych: cukier, mleko do kawy podawane w mlecznikach, mleko bez laktozy podawane w mlecznikach (rodzaj mleka powinien być oznaczony na mleczniku), cytryna, słodzik	wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania (bez limitu)

4.4.1 Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługę na 3 dni robocze przed planowanym spotkaniem, konferencją lub szkoleniem. W zapotrzebowaniu Zamawiający określi dokładną datę i godzinę spotkania, miejsce, liczbę osób.

4.5 Menu nr 5 – do **800 osób z możliwością zorganizowania usługi cateringowej w podziale na małe grupy od 20 do 30 osób.**

Lp.	Rodzaj posiłku/napoju	Ilość posiłku/napoju przypadająca na jedną osobę – nie mniej niż
Wielkanocne		
1.	Żurek z białą kiebasą i częściami jaj	250 ml/ osobę
2.	Łosoś grillowany z sosem kurkowym	100 g/osobę
3.	Zrazy wołowe z kiszonym ogórkiem, marchewką i boczkiem	100 g/osobę
4.	Ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron, kasza, kluski śląskie itp.	150 g/osobę
5.	Jajka na twardo podzielone na ćwiartki	1 ćwiartka/osobę
6.	Szynka wiejska z chrzanem i piklami	80 g /osobę
7.	Pasztet drobiowy z chrzanem i żurawiną	80 g /osobę
8.	Rolada z łososiem wędzonym z kremowym serkiem	100 g/osobę
9.	Jajka zapiekane w szynce parmeńskiej na rukoli;	2 szt./osobę

	jajka faszerowane musem z wędzonych ryb; jajka podawane z wiosennym musem z szynki; jajka z rzodkiewką i kiełkami; jajka z pastą pieczarkową;	
10.	Bukiet sałat z gotowaną pierśią z kurczaka, marchewką i pomarańczami	150 g/osobę
11.	Sałatka jajeczna z szynką wędzoną i pieczarkami	100 g/osobę
12.	Sernik domowy z polewą czekoladową; Baba wielkanocna; Krucze babeczki z owocami.	150 g/osobę
13.	Owoce sezonowe krojone w części, 4 rodzaje, np.: arbuz, pomarańcze, grejpfrut , melon	200 g/osobę
14.	Soki owocowe 100%, 3 rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki	200 ml/osobę
15.	Woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki min. 0,33 l, max. 0,5 l	Bez limitu
16.	Kawa gorąca podawana z ekspresu	(bez limitu)
17.	Herbata w torebkach, 5 rodzajów w tym czarna podawana z warkana,	(bez limitu)
18.	Dodatki do napojów ciepłych: cukier, mleko do kawy podawane w mlecznikach, mleko bez laktozy podawane w mlecznikach (rodzaj mleka powinien być oznaczony na mleczniku), cytryna, słodzik, mięta świeża	wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania (bez limitu)

4.5.1 Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługę na 3 dni roboczych przed planowanym spotkaniem, konferencją lub szkoleniem. W zapotrzebowaniu Zamawiający określi, dokładną datę i godzinę spotkania, miejsce, liczbę osób.

5. Wykonawca zapewni, aby w trakcie przerw kawowych lub lunchu bufetowego uczestnicy spotkania mieli zapewniony ciągły dostęp do napojów gorących i zimnych, a także wszystkich podawanych dań w ramach przewidzianych ilości oraz gramatur.
6. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany:
 - 6.1. przygotowywać, dowozić i podawać przygotowane posiłki w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w zamówieniu;
 - 6.2. dostarczać posiłki najpóźniej na 45 min. przed zaplanowaną godziną ich serwowania;
 - 6.3. estetycznie podawać posiłki;
 - 6.4. zapewnić liczbę pracowników zapewniającą sprawną obsługę danego wydarzenia (1 kelner przypadający na nie więcej niż 25 uczestników, Zamawiający zastrzega możliwość organizacji spotkania bezobsługowego w zakresie menu nr 1 i menu nr 2);
 - 6.5. zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: automatyczne ekspresy do kawy o wysokim standardzie, umożliwiające wykonanie

różnorodnych rodzajów kawy za naciśnięciem jednego przycisku, urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, stoliki koktajlowe (1 stół na 4 osoby), obrusy tekstylne, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe utrzymane w tym samym wzornictwie, stanowiące komplet, sztucze ze stali nierdzewnej oraz papierowe serwetki, wszystko w liczbie, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń w miejscu wykonywania usługi a także pojemniki na śmieci i odpadki – **niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztuców jednorazowego użytku. Ponadto w pomieszczeniach, w których świadczona będzie usługa cateringowa, Zamawiający może zlecić zabezpieczenia podłogi – wykładziny przed ewentualnym zabrudzeniem lub zniszczeniem.**

- 6.6. świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia;
- 6.7. przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448);
- 6.8. posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie o przebytych szkoleniach z zakresu HACCP;
- 6.9. posiłki będą transportowane przy użyciu samochodu zgłoszonego do Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- 6.10. wykonawca zobowiązany jest do:
 - 6.10.1 kontroli badań sanitarno- epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością w trakcie przygotowywania, transportu i wydawania posiłków;
 - 6.10.2 przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p. poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie Zamawiającego;
 - 6.10.3 dbania o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnąć pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia.
- 7 Wykonawca zagwarantuje wysoką jakość świadczonych usług, tj.:
 - 7.1. dostarczona zastawa stołowa będzie czysta i nieuszkodzona, obrusy będą czyste, nieuszkodzone, wyprasowane, w stonowanych barwach;
 - 7.2. usługa świadczona będzie na właściwym poziomie, z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - 7.3. pracownicy wykonujący obsługę spotkania będą ubrani w jednolite stroje, w standardzie przyjętym dla tego rodzaju usług, serwowane posiłki muszą być bezzwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi.
- 8 Wykonawca zobowiązuje się do wskazania osoby koordynującej realizację zlecenia i do kontaktu z osobami wskazanymi przez Zamawiającego odpowiedzialnymi za uzgadniania na bieżąco spraw związanych z realizacją Umowy.
- 9 Po zrealizowanym zleceniu Wykonawca wystawi fakturę/rachunek z 30 dniowym terminem płatności liczoną od dnia dostarczenia faktury Zamawiającemu
- 10 Wykonawca przedstawi Zamawiającemu najpóźniej w dniu podpisania umowy potwierdzoną „za zgodność z oryginałem” aktualną kopię polisy ubezpieczeniowej od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej z sumą ubezpieczenia w wysokości nie mniejszej niż 200 000,00 zł.

Sporządziła: Elżbieta Berger

