

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU UMOWY (SOPU)

### Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej

#### I. Opis Przedmiotu Umowy:

Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych w siedzibie Zamawiającego na potrzeby spotkań i konferencji organizowanych przez komórki organizacyjne Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej.

Przedmiot umowy będzie realizowany sukcesywnie, w siedzibach Zamawiającego w Warszawie, w szczególności przy ul. Nowogrodzkiej 1/3/5, ul. Nowogrodzkiej 11, ul. Limanowskiego 23, ul. Tamka 3, ul. Bracka 4, ul. Żurawia 4a, ul. Żurawia 22, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego wg formularza Zapotrzebowania na obsługę cateringową spotkania, stanowiącego załącznik nr 3 do Umowy.

W ciągu jednego dnia może się odbywać równoległe kilka spotkań, w różnych lokalizacjach o szacunkowej łącznej liczbie uczestników do ok. 600 osób.

#### II. Obowiązki Wykonawcy:

1. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże oraz sporządzane w tym samym dniu co świadczenie usług, charakteryzować się będą wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania; produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
2. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania. Transport posiłków powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury oraz jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
3. Wykonawca zapewnia usługi sprzątania, przez które rozumie się doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji usług cateringowych, do stanu pierwotnego (w szczególności: odbierze naczynia i sztucce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe produkty). Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz bieżące sprzątnięcie podczas spotkania.
4. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania każdego ze spotkań (nie mniej niż 1 kelner na 20 uczestników spotkania i kolejny kelner na każdą rozpoczętą, 20-tkę uczestników) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować z obsługi, o czym powiadomi Wykonawcę w zapotrzebowaniu.
5. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, między innymi sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym zabrania się zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych.
6. Wykonawca jest zobowiązany do wskazania miejsca przygotowywania posiłków wraz z dokładnym adresem. Zamawiającemu przysługuje prawo do kontroli ww. miejsca bez uprzedniego powiadomienia Wykonawcy.
7. W siedzibie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać zamówienie w miejscu do tego przeznaczonym, wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego, jak również wykonywać i stosować się do zaleceń przedstawiciela Zamawiającego pod względem przepisów p.poż.

### III. Szczegółowy opis usług cateringowych:

L.P.	Nazwa usługi cateringowej	Opis:
1	2	3
1.	Przerwa kawowa I	<p>-kawa rozpuszczalna (w formie „luzem” z gorącą wodą w termosach wykonawcy);</p> <p>-herbata (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy);</p> <p>-cukier (podawany w cukiernicach: 1 porcja 100g);</p> <p>-cytrynka do herbaty (porcja: 1 szt. 7,5g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta);</p> <p>-śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10 g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta);</p> <p>-woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważne);</p> <p>-woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważne);</p> <p>-ciastka kruche (ciastka kruche, różne do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, 1 porcja co najmniej 30g).</p>
2.	Przerwa kawowa II	<p>-kawa rozpuszczalna (w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą);</p> <p>-naturalna kawa parzona (w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego);</p> <p>-herbata (w formie torebek herbaty ekspresowej z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą);</p> <p>-cukier (porcja: 1 saszetka min 5 g.);</p> <p>- mleko do kawy (podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodną zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanuszku; 1 porcja - 10g);</p> <p>-cytryna w plasterkach (porcja: 1 plaster przekrojony na połowę);</p> <p>-woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka” , „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważne);</p> <p>-woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważne);</p> <p>-ciastka kruche (ciastka kruche, różne do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, 1 porcja co najmniej 30g).</p>
3.	Przerwa kawowa premium	<p>-kawa rozpuszczalna (w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą);</p> <p>-naturalna kawa parzona (w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego);</p> <p>-herbata (w formie torebek herbaty ekspresowej z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą);</p> <p>-cukier (porcja: 1 saszetka min 5 g.);</p> <p>- mleko do kawy (podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodną</p>

		<p>zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanuszku; 1 porcja - 10g;</p> <p>-cytryna w plasterkach (porcja: 1 plaster przekrojony na połowę);</p> <p>-woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważne);</p> <p>-woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważne);</p> <p>- zestaw soków 100% (co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, multiwitamina, czarna porzeczka; 1 porcja - co najmniej 200 ml);</p> <p>-ciasteczka bankietowe (mus truskawkowy, mus czekoladowy; babeczka na kruchym cieście, masa budyniowa, owoc-winogrono, truskawka, kiwi, pomarańcza z uwzględnieniem oferty sezonowej; ptyś ciasto parzone, krem ptysiowy; eklerka ciasto parzone, krem budyniowy, czekolada, waga 1 ciasteczka co najmniej 80 g; 1 porcja - 1 ciasteczko);</p> <p>-świeże owoce filetowane (m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g).</p>
4.	Zimny bufet	<p>-kanapki dekoracyjne bankietowe „tartinki” (co najmniej: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego. waga 1 kanapki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 kanapka;</p> <p>-mini wrap / tortilla (z grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi. Waga 1 sztuki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 sztuka);</p> <p>- półmisek wędlin (3 rodzaje wysokogatunkowych wędlin – 1 porcja co najmniej 80g);</p> <p>-półmisek ryb (3 rodzaje wysokogatunkowych ryb – 1 porcja co najmniej 100g);</p> <p>- deska serów żółtych (3 rodzaje wysokogatunkowych serów żółtych - 1 porcja co najmniej 80g);</p> <p>-deska serów pleśniowych (3 rodzaje wysokogatunkowych serów pleśniowych - 1 porcja co najmniej 80g);</p> <p>-świeże pieczywo (zestaw świeżego pieczywa białego lub ciemnego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja – co najmniej 50g pieczywa.</p> <p>Zamawiający nie dopuszcza pieczywa tostowego;</p> <p>-desery i ciasta (co najmniej: szarlotka, sernik, karpatka/napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, owoce w galaretkie. 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 70g);</p> <p>-świeże owoce (m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, kiwi, jabłka, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g;</p> <p>-zimne dodatki (krakersy z dodatkami, koreczki, itp.; 1 porcja - 5 sztuk danego rodzaju zimnej przekąski).</p> <p>-ciasteczka bankietowe (mus truskawkowy, mus czekoladowy; babeczka na kruchym cieście, masa budyniowa, owoc-winogrono, truskawka, kiwi, pomarańcza z uwzględnieniem oferty sezonowej; ptyś ciasto parzone, krem ptysiowy; eklerka ciasto parzone, krem budyniowy, czekolada waga 1 ciasteczka</p>

		co najmniej 80 g; 1 porcja - 1 ciasteczko).
5.	Zimny bufet premium	<p>-kanapki dekoracyjne bankietowe „tartinki” (co najmniej: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego. waga 1 kanapki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 kanapka;</p> <p>-mini wrap / tortilla (z grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi. Waga 1 sztuki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 sztuka);</p> <p>- półmisek wędlin (3 rodzaje wysokogatunkowych wędlin – 1 porcja co najmniej 80g);</p> <p>-półmisek ryb (3 rodzaje wysokogatunkowych ryb – 1 porcja co najmniej 100g);</p> <p>- deska serów żółtych (3 rodzaje wysokogatunkowych serów żółtych – 1 porcja co najmniej 80g);</p> <p>-deska serów pleśniowych (3 rodzaje wysokogatunkowych serów pleśniowych - 1 porcja co najmniej 80g);</p> <p>-świeże pieczywo (zestaw świeżego pieczywa białego lub ciemnego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja – co najmniej 50g pieczywa.</p> <p>Zamawiający nie dopuszcza pieczywa tostowego;</p> <p>-desery i ciasta (co najmniej: szarlotka, sernik, karpatka/napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, owoce w galaretkę. 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 70g);</p> <p>-świeże owoce filetowane (m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g).</p>
6.	Obiad	<p>-zupa (co najmniej: rosół z makaronem, gulaszowa, pomidorowa z makaronem, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami, krem z brokułów, chłodnik z jajkiem, flaczki; 1 porcja - co najmniej 300ml);</p> <p>-danie ciepłe mięsne i rybne (co najmniej: gulasz wołowy z warzywami, filet z dorsza smażony, schab po staropolsku, filet drobiowy w sosie grzybowym, polędwiczki wieprzowe 1 porcja – co najmniej 120g dania danego rodzaju. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego;</p> <p>-dodatek skrobiowy (co najmniej:: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku);</p> <p>-dodatek warzywny zimny (co najmniej: zestaw surówek warzywnych, coleslaw, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa, sałatka z tuńczykiem; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku).</p>
7.	Obiad Premium	<p>-zupa co najmniej: rosół z makaronem, gulaszowa, pomidorowa z makaronem, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami, krem z brokułów, chłodnik z jajkiem, flaczki; 1 porcja - co najmniej 300ml);</p> <p>-danie ciepłe mięsne Premium (Danie z wysokogatunkowego mięsa wieprzowego, cielęcego, wołowego lub z ryb z wysokogatunkowym sosem właściwym dla danego typu mięsa z wysokogatunkowymi dodatkami skrobiowymi i warzywnymi lub owocowymi. 1 porcja – jedno pełne danie. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego;</p> <p>-danie ciepłe niemięsne (co najmniej: pierogi z kapustą i grzybami, pierogi</p>

	<p>z kaszą i serem w sosie pieczarkowym, makaron w sosie pomidorowym z warzywami; 1 porcja – co najmniej 150g dania danego rodzaju mięsne;</p> <p>-dodatek skrobiowy (co najmniej: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku);</p> <p>-dodatek warzywny zimny (co najmniej: zestaw surówek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa, sałatka z tuńczykiem; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku);</p> <p>-dodatek warzywny ciepły (co najmniej: brukselka, cukinia, bakłażan, fasolka szparagowa, kalafior panierowany, kapusta zasmażana, marchewka. 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku).</p>
--	--

#### IV. Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów:

1. W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego, opcjonalnie ekspresów ciśnieniowych, termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub werników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania, w szczególności w przypadku ekspresu ciśnieniowego i wernika umieszczając na nich skróconą instrukcję użytkowania w języku co najmniej polskim i angielskim.
2. Zapewnienie stołów koktajlowych w liczbie dopasowanej do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń 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 zapotrzebowaniu.
3. Zapewnienie stołów bufetowych oraz barowych, nakrytych obrusami wraz ze skirtingami/naciągami chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi Wykonawcę w zapotrzebowaniu. Użyte obrusy oraz skirtingi/naciągi muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.
4. W przypadku lunchu bufetowego z udziałem delegacji zagranicznych zapewnienie informacji o nazwie potrawy w języku polskim i angielskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki.
5. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć 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 ecru lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;
  - 3) szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;
  - 4) sztucze: 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.
6. Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
7. W trakcie realizacji umowy może nastąpić zlecenie 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.

8. Produkty podawane w jednostkowych zamkniętych opakowaniach (typu śmietanka w pojemniczkach, kawa, herbata, cukier w saszetkach, woda i soki w butelkach lub kartonach itp.) niewykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego.

#### **V. Wytyczne w zakresie obsługi kelnerskiej:**

1. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską, posiadają aktualne badania lekarskie i szkolenia bhp.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania kontroli posiadania przez pracowników Wykonawcy wykonujących usługę, aktualnych zaświadczeń lekarza medycyny pracy o dopuszczeniu do jej wykonywania, aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, aktualnych szkoleń w dziedzinie BHP.
3. Zamawiający może wyznaczyć Wykonawcy dodatkowy termin na dostarczenie dokumentów, o których mowa w pkt 2 pod warunkiem uprzedniego potwierdzenia tożsamości kontrolowanych pracowników z zastrzeżeniem, że dostarczone dokumenty muszą potwierdzać aktualne badania i uprawnienia pracownika na dzień dokonywania kontroli przez Zamawiającego.
4. Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską każdorazowo przez cały czas trwania spotkania, a na spotkaniach 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. 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).
6. Pracowników Wykonawcy, realizujących obsługę kelnerską obowiązuje zakaz używania telefonów komórkowych w celach prywatnych.