



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



cupt
CENTRUM UNIJNYCH
PROJEKTÓW TRANSPORTOWYCH

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań/szkoleń/konferencji organizowanych przez Centrum Unijnych Projektów Transportowych (CUPT).
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym przez Zamawiającego każdorazowo zapotrzebowaniem we wskazane miejsce.
3. Miejsce wykonania usługi – siedziba CUPT, z zastrzeżeniem ust. 4.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lokalizacji wykonania usług cateringowych do wybranych spotkań, w obrębie centrum m. st. Warszawy, w odległości do 5 km od siedziby Zamawiającego tj. Plac Europejski 2, 00-844 Warszawa (odległość obliczana za pośrednictwem aplikacji Google Maps, ustawienia automatyczne, bez wprowadzania sztucznych modyfikacji, trasa – samochodem). Wynajęcie miejsca świadczenia usługi i pokrycie kosztów z tym związanych leży po stronie Zamawiającego.
5. Zamawiający, w trakcie realizacji Przedmiotu zamówienia przewiduje¹:
 - minimalną liczbę uczestników: 3 150 osób,
 - maksymalną liczbę uczestników: 5 100 osób, w tym:

5.1. catering ciepły – obiadowy dla minimum 1 000 osób / maksimum **1 500** osób, w tym (dotyczy maksimum):

- jednorazowe zamówienia posiłków w ilości od 20 do 50 osób - 400,
- jednorazowe zamówienia posiłków w ilości powyżej 50 osób – 1 100;

¹ Do każdego rodzaju cateringu, z wyjątkiem boxu cateringowego, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przerwę kawową (szczegółowo opisaną w Rozdziale IV, ust. 1).



5.2. catering zimny – przekąskowy dla minimum 1 000 osób / maksimum

1 900 osób, w tym (dotyczy maksimum):

- jednorazowe zamówienia posiłków w ilości od 20 do 50 osób - 700,
- jednorazowe zamówienia posiłków w ilości powyżej 50 osób – 1 200;

5.3. catering w formie zestawów kanapkowo-przekąskowych

(słodko-owocowych) - box cateringowy (realizowany dla spotkań do 20 osób²) dla minimum 150 osób maksymalnie 300 osób;

5.4. catering okazjonalny:

- catering okazjonalny „1” dla minimum 500 osób / maksymalnie **700** osób, (2 spotkania dla max 350 osób)
- catering okazjonalny „2” dla minimum 500 osób / maksymalnie **700** osób, (2 spotkania dla max 350 osób).

6. Catering musi być przygotowany najpóźniej 30 minut przed rozpoczęciem wydarzenia. Zamawiający w ramach wartości Przedmiotu zamówienia zastrzega sobie prawo dokonywania zmian kategorii cateringu (catering przekąskowy lub obiadowy lub boxy) oraz ilościowych stosownie do rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.

W przypadku wyboru formy cateringu w postaci boxów cateringowych nie obowiązuje wymóg zapewnienia przerwy kawowej, o której mowa w Rozdziale IV, ust. 1.

7. Zamawiający dopuszcza możliwość organizacji części spotkań poza siedzibą Zamawiającego, przy czym szacuje się, że w trakcie obowiązywania umowy może zostać zrealizowanych do 4 spotkań w lokalizacjach innych niż siedziba Zamawiającego, na terenie m. st. Warszawy, zgodnie z zasadami określonymi w ust. 4.

II. SPOSÓB REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Realizacja zamówienia odbywać się będzie w sposób ciągły i elastyczny (sukcesywnie), w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Zamawiający zgłasza zapotrzebowanie na konkretne wydarzenia z wyprzedzeniem, określa

² Szczegółowy opis zawarto w Rozdziale IV, ust. 2 pkt 2.3.



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



cupt
CENTRUM UNIJNYCH
PROJEKTÓW TRANSPORTOWYCH

- liczbę uczestników, a Wykonawca zapewnia kompleksowy catering. O terminie planowanego cateringu Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż na 2 dni robocze przed terminem spotkania/szkolenia/konferencji.
2. Minimalna liczba osób korzystających każdorazowo z usługi, w trakcie jednego spotkania/szkolenia/konferencji, nie będzie mniejsza niż 20 osób z wyłączeniem boxu cateringowego gdzie minimum logistyczne to jeden box dla 10 osób.
 3. Ostateczna liczba osób korzystających z usługi cateringu zostanie przesłana Wykonawcy najpóźniej na 1 dzień roboczy przed spotkaniem, chyba że liczba ta nie ulegnie zmianie w stosunku do zamówienia przekazanego przez Zamawiającego nie później niż na 2 dni robocze przed planowanym terminem usługi.
 4. Wynagrodzenie Wykonawcy wyliczone zostanie każdorazowo po wykonanej usłudze, na podstawie liczby uczestników przesłanej Wykonawcy najpóźniej na 1 dzień roboczy przed spotkaniem.
 5. Zamawiający wymaga zapewnienia dostępności pracowników Wykonawcy w dniach realizacji usługi cateringowej w maksymalnym przedziale czasowym od godz. 08:15 do godz. 16:30, w siedzibie Zamawiającego lub w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, zlokalizowanym w odległości do 5 km od siedziby Zamawiającego. Faktyczny czas obecności i dostępności pracowników Wykonawcy będzie każdorazowo ustalany z przedstawicielem Zamawiającego, odpowiednio do rodzaju, zakresu i harmonogramu realizowanej usługi cateringowej.
 6. Wykonawca zobowiązany jest do kompleksowego przygotowania, dostarczenia oraz serwowania usług cateringowych, obejmujących przygotowanie posiłków, ich transport, obsługę serwisową oraz zapewnienie niezbędnego zaplecza technicznego.
 7. Posiłki muszą być przygotowywane z produktów świeżych, pełnowartościowych i najwyższej jakości, z zachowaniem standardów właściwych dla usług cateringowych o charakterze biznesowym i konferencyjnym.
 8. Wszystkie wskazane w niniejszym opisie gramatury stanowią wartości minimalne i nie mogą być zaniżane. Niedopuszczalne jest dzielenie porcji lub zastępowanie składników produktami o niższej jakości.



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



cupt
CENTRUM UNIJNYCH
PROJEKTÓW TRANSPORTOWYCH

9. Posiłki muszą być estetycznie podane oraz serwowane w temperaturze właściwej dla danego rodzaju potraw. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić warunki umożliwiające utrzymanie właściwej temperatury przez cały czas serwisu.
10. Transport oraz przechowywanie posiłków, musi odbywać się przy użyciu profesjonalnych pojemników gastronomicznych (termosów, bemałów, podgrzewaczy), zapewniających utrzymanie jakości i bezpieczeństwa żywności.
11. Wszystkie pojemniki, termosy, naczynia używane podczas usługi, mające kontakt z żywnością muszą posiadać aktualne atesty i certyfikaty wydane przez właściwe jednostki potwierdzające dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.).
12. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz do posiadania i stosowania systemu HACCP obejmujący lokalizację, w której będą przygotowywane posiłki.
13. Menu podlega każdorazowej akceptacji przez Zamawiającego i musi być zróżnicowane, niedopuszczalne jest powtarzanie identycznych zestawów potraw w kolejnych realizacjach.
14. Wykonawca zapewni winietki z opisem asortymentu w języku polskim (na życzenie Zamawiającego wyłącznie do wybranych spotkań również w języku angielskim).
15. W ramach realizacji usług cateringowych (z wyjątkiem boxu cateringowego) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić pełną obsługę serwisową oraz zaplecze techniczne, w tym w szczególności:
 - a. sprzęt gastronomiczny (chafingi, bemały, termosy),
 - b. urządzenia do przygotowania napojów (ekspresy ciśnieniowe do kawy, warki),
 - c. przygotowanie i obsługę bufetu,
 - d. zapewnienie odpowiedniej dla każdorazowej liczby uczestników liczby stołów koktajlowych oraz bufetowych wraz z odpowiednim nakryciem, na których serwowany będzie bufet,



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



cupt
CENTRUM UNIJNYCH
PROJEKTÓW TRANSPORTOWYCH

- e. dekorację stołów bufetowych, np. kompozycjami kwiatowymi lub innymi elementami, w zależności od okoliczności/tematu spotkania,
 - f. zapewnienie skteringu bankietowego wokół stołów lub obrusów cateringowych oraz serwetek papierowych,
 - g. zapewnienie zastawy wielokrotnego użytku oraz sztuców w ilości odpowiedniej do liczby uczestników: (talerze, filiżanki/szklanki, itp.),
 - h. zapewnienie obsługi kelnerskiej uczestników spotkania (pracownicy świadczący usługę cateringową muszą posiadać niezbędne dokumenty dopuszczające do pracy przy żywności; Wykonawca zapewni stroje dla pracowników świadczących usługę cateringową, które powinny być schludne, eleganckie, dopasowane do charakteru wydarzenia), a także przygotowanie poczęstunku, bieżące usuwanie odpadów w trakcie wydarzenia oraz uprzątnięcie bezpośrednio po zakończeniu świadczenia usługi (każdego dnia jej realizacji), w tym zabranie naczyń, obrusów oraz pozostałych elementów zapewnionego wyposażenia.
16. Niedopuszczalne jest stosowanie zastawy jednorazowego użytku (z wyjątkiem boxu cateringowego i serwetek jednorazowych).

III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia realizowany będzie w terminie 24 miesięcy od daty zawarcia umowy, jednak nie wcześniej niż od 1 października 2026 r., z możliwością przedłużenia na zasadach określonych szczegółowo w Umowie.

IV. OPIS USŁUG CATERINGOWYCH

1. Ciągła przerwa kawowa

W ramach wszystkich usług cateringowych (z wyjątkiem boxu cateringowego)

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ciągłą przerwę kawową dostępną przez cały czas trwania wydarzenia.

Minimalny skład przerwy kawowej (na 1 osobę):

- świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego - bez limitu,
- herbata w kopertach (różne rodzaje) - bez limitu,



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



cupt
CENTRUM UNIJNYCH
PROJEKTÓW TRANSPORTOWYCH

- dodatki: mleko, cukier, miód, cytryna,
- woda (gazowana i niegazowana) w szklanych butelkach - min. 500 ml,
- soki owocowe w szklanych butelkach - min. 400 ml,
- kruche ciastka (4 rodzaje) - min. 100 g,
- wyroby cukiernicze (4 rodzaje ciast) - min. 200 g,
- owoce świeże - min. 200 g.

Niedopuszczalne jest stosowanie napojów w opakowaniach plastikowych lub kartonowych.

W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodnie z żądaniem Zamawiającego, ekspresów ciśnieniowych, termosów z gorącą wodą lub warników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania, przy czym:

- na spotkanie, w którym udział bierze od 20 do 50 osób – wymagany jest 1 (jeden) ekspres ciśnieniowy;
- na spotkanie, w którym udział bierze powyżej 50 osób - wymagane są 2 (dwa) lub więcej ekspresy ciśnieniowe.

Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania.

2. Rodzaje usług cateringowych

2.1. Catering ciepły - obiadowy

Zakres usługi:

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia pełnowartościowego cateringu obiadowego w formie bufetu (tzw. szwedzki stół), obejmującego przygotowanie, dostarczenie, serwis oraz bieżącą obsługę w trakcie trwania wydarzenia, wraz z ciągłą przerwą kawową.

Wymagania jakościowe:

- posiłki muszą stanowić pełny, zbilansowany obiad, odpowiadający standardowi usług cateringowych dla wydarzeń biznesowych,



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



cupt
CENTRUM UNIJNYCH
PROJEKTÓW TRANSPORTOWYCH

- menu musi zawierać dwudaniowy posiłek: zupa (jako pierwsze danie) oraz danie główne, czyli posiłek zawierający mięso/ryby oraz minimum jedno danie wegetariańskie,
- wszystkie elementy muszą być dostępne w sposób ciągły w trakcie serwisu,
- potrawy muszą być regularnie uzupełniane i utrzymywane w odpowiedniej temperaturze.

Minimalny skład i gramatura (na 1 osobę):

- danie główne (mięsne/rybne/wegetariańskie) – min. 180 g,
- dodatki skrobiowe (ziemniaki/kasza/ryż/makaron) – min. 250 g,
- warzywa/surówki – min. 200 g,
- zupa – min. 300 ml,
lub alternatywnie (wyłącznie za zgodą Zamawiającego):
- deser lub owoce – min. 200 g.

2.2. Catering zimny – przekąskowy

Zakres usługi:

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia cateringu w formie bufetu zimnego obejmującego zróżnicowany zestaw przekąsek typu finger food oraz sałatek, wraz z ciągłą przerwą kawową.

Wymagania jakościowe:

- menu musi obejmować minimum 3 różne kategorie przekąsek,
- przekąski muszą być zróżnicowane pod względem składników (mięsne, rybne, wegetariańskie).

Minimalny skład i gramatura (na 1 osobę):

- kanapki (różne rodzaje) – min. 350 g,
- przekąski typu finger food (np. wrapy, roladki, tartinki, koreczki, szaszłyki) – min. 250 g,
- sałatki – min. 250 g.

2.3. Box cateringowy (zestawy typu finger food)

Zakres usługi:

Dostawa gotowych zestawów cateringowych bez obsługi kelnerskiej.



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



cupt
CENTRUM UNIJNYCH
PROJEKTÓW TRANSPORTOWYCH

Forma:

- tace lub opakowania zbiorcze,
- gotowe do bezpośredniego serwowania. Zestawy muszą być gotowe do bezpośredniego podania (bez konieczności przygotowania przez Zamawiającego).

Minimalne wymagania logistyczne:

- 1 box = zestaw dla 10 osób.

Minimalny skład i gramatura (na 1 osobę):

- przekąski typu finger food (np. mini kanapki, mini burgery, wrapy, roladki, koreczki, tartinki) - min. 350 g,
- słodkie przekąski/wyroby cukiernicze - min. 150 g,
- owoce świeże sezonowe/ owoce filetowane - min. 200 g,

Dodatkowo:

- serwetki jednorazowe.

3. Catering okazjonalny

3.1. Catering okazjonalny „1”

Zakres usługi:

Usługa cateringowa obejmująca bufet o podwyższonym standardzie, wraz z pełną obsługą serwisową, ciągłą przerwą kawową i obsługą kelnerską.

Wymagania jakościowe:

- menu musi obejmować minimum 6 różnych pozycji przystawek,
- przystawki muszą obejmować zarówno produkty mięsne, rybne, jak i wegetariańskie,
- menu powinno mieć charakter rozbudowany i reprezentacyjny.

Minimalny skład i gramatura (na 1 osobę):

- przystawki zimne – min. 200 g,
- sałatki – min. 250 g,
- pieczywo – min. 150 g,
- zupa – min. 300 ml.

Menu przykładowe:



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



cuppt
CENTRUM UNIJNYCH
PROJEKTÓW TRANSPORTOWYCH

Przystawki:

- jajka faszerowane (różne rodzaje),
- biała kiełbasa,
- pasztet pieczony,
- schab pieczony,
- łosoś wędzony,
- mini kanapeczki bankietowe;

Salatki:

- sałatka jarzynowa,
- sałatka z jajkiem i szczypiorkiem,
- mix sałat sezonowych;

Zupa:

- żurek z jajkiem i białą kiełbasą.

3.2. Catering okazjonalny „2”

Zakres usługi:

Kompleksowa usługa gastronomiczna obejmująca bufet o podwyższonym standardzie, wraz z obsługą kelnerską oraz ciągłą przerwą kawową.

Wymagania jakościowe:

- menu musi obejmować pełny, wieloelementowy posiłek,
- obowiązkowa różnorodność dań (min. 2 dania gorące + dodatki),

Minimalny skład i gramatura (na 1 osobę):

- przystawki zimne – min. 200 g,
- sałatki – min. 250 g,
- zupa – min. 300 ml,
- dania gorące – min. 300 g,
- dodatki – min. 250 g,
- pieczywo – min. 150 g.

Przykładowe menu:

Przystawki:

- śledzie (min. 2 rodzaje),
- ryba po grecku,



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



cupT
CENTRUM UNIJNYCH
PROJEKTÓW TRANSPORTOWYCH

- pasztet lub mięso pieczone,
- sałatka jarzynowa;

Zupa:

- barszcz czerwony z uszkami lub zupa grzybowa;

Dania gorące:

- pierogi (ruskie, z kapustą i grzybami),
- danie rybne (np. karp lub łosoś),
- kapusta z grzybami,
- dania mączne (np. kopytka);

Dodatki:

- ziemniaki lub kasze,
- pieczywo.

V. KLAUZULE/ASPEKTY SPOŁECZNE/ŚRODOWISKOWE

W ramach kryteriów oceny ofert, o których mowa w art. 242 ust. 2 Pzp - zastosowano punktowanie wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego wyłącznie kawy posiadającej certyfikat wyróżniający produkty sprawiedliwego handlu (np. Fairtrade).