

Sygn. 88/NOR5/24

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest zamówienie na usługi społeczne i inne szczególne usługi o których mowa w art. 359 pkt. 2 ustawy Pzp.
2. Zamawiający jest partnerem wiodącym w projekcie predefiniowanym „Budowanie potencjału instytucjonalnego średnich i małych miast w Polsce na rzecz wdrażania skutecznych lokalnych polityk rozwoju” będącego częścią programu Ministerstwa Funduszy i Polityki Regionalnej (MFiPR) pn. „Rozwój lokalny” w ramach środków EOG 2014-2021.
3. Przedmiot zamówienia dotyczy usługi pn. Świadczenie usług restauracyjnych w trakcie spotkania w miejscowości Warszawa w dniu 7 marca 2024 r.
4. Oznaczenie we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):  
55130000-0 - Inne usługi hotelarskie  
55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
5. Opis przedmiotu zamówienia obejmuje - zapewnienie wyżywienia dla uczestników spotkania – w terminie 7 marca 2024 r.
6. Wykonawca jest obowiązany zapewnić zgodność z ewentualnymi wytycznymi dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie zagrożenia epidemiologicznego.
7. Miejsce wykonywania usługi: Warszawa, Centralny Dom Technologii CEDET, ul. Krucza 50 w Warszawie
8. **W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:**

Wyżywienie dla 30 osób obejmujące stałą przerwę kawową i obiad w dniu spotkania, miejsce wykonywania usługi - Centralny Dom Technologii CEDET, ul. Krucza 50 w Warszawie

### 9. Szczegółowy opis zamówienia:

#### Wyżywienie w ciągu trwania spotkania

- 1) Zapewnienie wyżywienia wg poniższego zestawienia:
  - Stała przerwa kawowa
  - o gorąca woda w warniku, wybór herbat, cytryna - bez ograniczeń;
  - o kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko – bez ograniczeń;
  - o woda niegazowana – min. 0,5 litra na osobę
  - o kruche ciastka i słone przekąski – min. 125 gramów na osobę;

o owoce (min. 5 sztuk na osobę)  
o czas serwowania ok. 8 godzin;  
• Obiad w formie bufetu podany w przerwie lub po zakończeniu spotkania  
o zupa – 1 propozycja (co najmniej 300 ml na osobę),  
o danie główne – co najmniej 2 propozycje łącznie z dwoma dodatkami skrobiowymi (ziemniaki, ryż, kasza lub makaron) - co najmniej 300 g na osobę, danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i wegetariańskie;  
o czas serwowania ok. 1 godziny.  
Wykonawca zapewni możliwość skomponowania łącznego dania dla osób z dietą bezglutenową.

- 2) Wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
- 3) Wykonawca zapewni zastawy ceramiczną / porcelanową oraz sztucze metalowe do serwowania wszystkich posiłków i napojów, Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej.

#### **10. Pozostałe warunki realizacji zamówienia**

- 1) W spotkaniu bierze udział stała grupa osób - pracowników Zamawiającego, oraz przedstawicieli instytucji współpracujących w realizacji projektu, stąd Zamawiający szacuje, że frekwencja będzie wysoka.
- 2) Uwzględniając przypadki losowe i inne praktyczne uwarunkowania, Zamawiający rezerwuje sobie prawo do bezkosztowej anulacji części zamówionego wyżywienia – wartość anulowanych świadczeń nie może przekraczać 20% wartości przedmiotu umowy wynikającej z § 4 ust. 1 umowy.
- 3) W celu realizacji tego prawa Zamawiający poda Wykonawcy, na nie mniej niż 3 dni przed rozpoczęciem danego spotkania liczbę osób, które potwierdzają udział (odrębnie posiłki), z zastrzeżeniem, że łączna wartość świadczeń nie spadnie poniżej 80% wartości przedmiotu umowy wynikającej z § 4 ust. 1 umowy. Wartość tak zmniejszonego i zrealizowanego zamówienia będzie podstawą obciążenia Zamawiającego w fakturze za realizację danego zamówienia.
- 4) W formularzu ofertowym należy podać ceny jednostkowe oraz maksymalną cenę oferty obliczoną wg wzoru: cena jednostkowa \* liczba osób przewidziana przez zamawiającego oraz odpowiednio cena jednostkowa.
- 5) Zamawiający nie pokrywa kosztów wyżywienia osób towarzyszących uczestnikom spotkania niezgłoszonym przez Zamawiającego.
- 6) Wymienione wyżej koszty i inne koszty, które nie są związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia i warunkami stawianymi przez Zamawiającego, zostaną opłacone indywidualnie przez osoby zakwaterowane. Zarówno rozliczenia, jak i egzekucja takich zobowiązań są prowadzone przez hotel.

11. Wykonawca usługi w trakcie realizacji zamówienia zapewni na miejscu opiekę swojego pracownika – koordynatora, odpowiadającego za prawidłowe wykonanie zamówienia.
12. Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegać bezpieczeństwa pracy i ochrony zdrowia. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.

13. Przedmiot zamówienia określono w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, uwzględniając wszystkie wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty, poprzez wskazanie obiektywnych cech technicznych, jakościowych, funkcjonalnych oraz standardów określonych w niektórych miejscach przykładowymi znakami towarowymi, patentami lub pochodzeniem. We wszystkich miejscach niniejszej SWZ, w których użyto przykładowego znaku towarowego, patentu lub pochodzenia, jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia i zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia za pomocą dostatecznie dokładnych określeń, a w każdym przypadku dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym.