

## **Rozeznanie cenowe na świadczenie usługi cateringowej dla Agencji Badań Medycznych**

Agencja Badań Medycznych pragnie zaprosić Państwa do udziału w rozeznaniu cenowym na świadczenie usługi cateringowej dla Agencji Badań Medycznych.

W związku z powyższym, zwracamy się do Państwa, z uprzejmą prośbą o przesyłanie kalkulacji cenowych w odniesieniu do wymagań zawartych w przedstawionym poniżej Opisie Przedmiotu Zamówienia oraz Formularzu Wartości Szacunkowej.

Niezbędne informacje należy przesłać na załączonym Formularzu Wartości Szacunkowej do dnia 5.01.2023 r. na adres e-mail: [anna.jankowska@abm.gov.pl](mailto:anna.jankowska@abm.gov.pl). Przedmiotowe zapytanie ma charakter szacowania wartości, nie zostanie zakończone wyborem oferty oraz nie stanowi zaproszenia do składania ofert w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego. Tym samym nie zobowiązuje Zamawiającego do zawarcia umowy, czy też udzielenia zamówienia i nie stanowi części procedury udzielania zamówienia publicznego realizowanego na podstawie ustawy Prawo zamówień publicznych. W sytuacji, gdy Agencja Badań Medycznych przystąpi do realizacji procedury udzielenia zamówienia publicznego, skutkować będzie to zaproszeniem Państwa do złożenia oferty na realizację usługi.

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** **(dalej: „OPZ”)**

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych wraz z przygotowaniem, dostawami oraz obsługą uczestników w trakcie wydarzeń organizowanych przez Agencję Badań Medycznych na następujących warunkach:

1. Wykonawca zostanie poinformowany o planowanej potrzebie zapewnienia cateringu na co najmniej 7 dni przed wydarzeniem.
2. Zgodnie ze zgłoszoną potrzebą Wykonawca zapewni kompleksową usługę cateringową wraz z obsługą i sprzętem (meble, zastawa, bemary, obrusy, itp.).
3. W razie zgłoszonej potrzeby Wykonawca zapewni stoliki koktajlowe w ilości proporcjonalnej do ilości osób uczestniczących w wydarzeniu oraz pozostałe meble i zastawę niezbędną do świadczenia usługi cateringowej.
4. Usługi cateringowe będą świadczone tylko w dni robocze – w dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
5. Usługi cateringowe będą realizowane na terenie m.st. Warszawa.
6. Usługi cateringowe będą realizowane sukcesywnie, przez okres 12 miesięcy od dnia zawarcia Umowy.
7. Planowana liczba wydarzeń w wraz z liczbą uczestników:
  - 7.1. Zamawiający planuje 4 wydarzenia dla grupy do 15 osób,
  - 7.2. Zamawiający planuje 10 wydarzeń dla grupy do 20 osób,
  - 7.3. Zamawiający planuje 5 wydarzeń dla grupy do 30 osób,
8. Usługi cateringowe będą realizowane w formie przerwy kawowej ciągłej i będą obejmowały jeden z następujących pakietów (każdorazowo ustalane z Zamawiającym):
  - 8.1. **Pakiet A** zawierał będzie:

- 1) kawę z dostępnego dla uczestników ekspresu ciśnieniowego (espresso, latte),
  - 2) herbatę (z wykorzystaniem werników do wody) – minimum 5 rodzajów herbat w torebkach,
  - 3) cukier jasny i ciemny oraz słodzik bezcukrowy,
  - 4) dodatki do napojów (m.in. cytryna w plasterkach, mleko, mleko roślinne),
  - 5) wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (w butelkach szklanych po 0,33l),
  - 6) soki 100% w dzbankach lub butelkach szklanych po 0,33l (minimum 2 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy),
  - 7) owoce (minimum 3 rodzaje),
  - 8) ciasta (minimum 4 rodzaje),
  - 9) łączna gramatura jedzenia wyniesie minimum 300 g na osobę.
- 8.2. **Pakiet B** zawierał będzie wszystkie składowe Pakietu A oraz:
- 1) przekąski zimne (minimum 6 rodzajów, z czego minimum 3 wegetariańskie), np. kanapki dekoracyjne, tartinki, tortille, finger food, sałatki jednoporcjowe),
  - 2) desery jednoporcjowe (minimum 2 rodzaje),
  - 3) łączna gramatura jedzenia wyniesie minimum 300 g na osobę.
- 8.3. **Pakiet C** zawierał będzie wszystkie składowe Pakietu B oraz:
- 1) przystawki ciepłe (minimum 6 rodzajów, z czego minimum 3 wegetariańskie) serwowane minimum przez 3h wydarzenia, na przykład: mini burgery, roladki z wędzonego indyka, roladki z cukinii, pieczona ryba, placuszki),
  - 2) łączna gramatura jedzenia wyniesie minimum 400 g na osobę.
- 8.4. **Pakiet D** zawierał będzie wszystkie składowe Pakietu B oraz:
- 1) zupę min. 150 ml./os
  - 2) dania obiadowe: jeden rodzaj mięsa, jeden rodzaj ryby, jedno danie wegańskie,
  - 3) dodatek skrobiowy,
  - 4) łączna gramatura jedzenia wyniesie minimum 600 g na osobę.
9. Godziny realizacji usługi cateringowej (godzina serwowania oraz czas trwania) będą każdorazowo ustalone z Zamawiającym.
10. Wykonawca zapewni należyte wykonanie usługi cateringowej:
- 10.1. Wykonawca gwarantuje, że usługi będą świadczone na najwyższym poziomie,
  - 10.2. Wykonawca dołoży najwyższej staranności przy realizowaniu obsługi cateringowej, uwzględniając standardy i polskie normy w zakresie gastronomii, higieny i bakteriologii,
  - 10.3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz z przepisami aktów wykonawczych do tej ustawy,
  - 10.4. dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, a potrawy poddane obróbce termicznej będą przyrządzane 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,
  - 10.5. punkty cateringowe oraz bufetowe zastaną umieszczone na terenie realizacji wydarzeń w liczbie i miejscach wskazanych każdorazowo przez Zamawiającego,
  - 10.6. zgodnie z ustaleniami Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę stolików koktajlowych i bufetowych nakrytych obrusami wraz ze skirtingami dla przerw kawowych,
  - 10.7. zgodnie z ustaleniami Wykonawca zapewni niezbędną zastawę szklaną lub porcelanową oraz niezbędne sztucce metalowe w liczbie co najmniej odpowiadającej liczbie uczestników. Zastawa będzie czysta, nieszkodzona

- (niewyszczerbiona itp.) i wysterylizowana zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Zamawiający nie dopuszcza użycia sztućców oraz naczyń jednorazowych,
- 10.8. Wykonawca wydrukuje informacje o nazwie każdej potrawy i umieści je na stołach/lub przy stołach, na których będą podawane posiłki,
  - 10.9. Zamawiający ma prawo w terminie 1 dnia roboczego od dnia przekazania menu przez Wykonawcę wnieść uwagi, zaś Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia wszystkich uwag Zamawiającego w terminie maksymalnie 1 dnia roboczego od dnia ich przekazania,
  - 10.10. podczas realizowanych wydarzeń Wykonawca, zgodnie z ustaleniami, zapewni doświadczoną obsługę kelnerską i zapewnia, że obsługa kelnerska będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami obowiązującymi w tym zakresie, w szczególności kultury obsługi i protokołu dyplomatycznego a osoby wykonujące bezpośrednio obsługę będą ubrane w jednakowe ubrania,
  - 10.11. do zadań obsługi będzie należało m. in. usuwanie brudnej zastawy, uzupełnianie brakującej zastawy oraz brakujących składników posiłków,
  - 10.12. w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego nieprawidłowości lub wad zaistniałych na etapie przygotowania lub realizacji usługi, Wykonawca ma obowiązek usunąć je w ciągu 10 (dziesięciu) minut od powiadomienia przez Zamawiającego o tych nieprawidłowościach lub wadach,
  - 10.13. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przekazać pobrane próbki wyrobów produkcji własnej oraz aktualne wyniki badań bakteriologicznych uprawnionemu przedstawicielowi Zamawiającego w celu przekazania jej do zbadania właściwej stacji epidemiologicznej (sanepid).
  - 10.14. Strony uzgadniają, iż na żądanie Zamawiającego źródła zakupu artykułów spożywczych oraz proces przygotowywania posiłków mogą podlegać dodatkowej kontroli przez Zamawiającego na każdym etapie przygotowania usługi cateringowej.
11. Do obowiązków Wykonawcy należy:
- 11.1. dostawa posiłków i dodatków estetycznie podanych oraz przygotowanych ze świeżych, dobrej jakości produktów,
  - 11.2. dostawa posiłków i dodatków pojazdami spełniającymi wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności,
  - 11.3. dostawa posiłków i dodatków sporządzonych z naturalnych produktów metodą tradycyjną (Zamawiający nie dopuszcza produktów typu „instant” oraz gotowych np. dania mrożone),
  - 11.4. dostawa posiłków i dodatków przyrządzonych zgodnie z opisem zawartym w niniejszym OPZ (podane w punkcie 9. gramatury dań i posiłków to gramatury po obróbce termicznej),
  - 11.5. w sytuacji zgłoszenia zapotrzebowania przez Zamawiającego sprawnej i fachowej obsługi,
  - 11.6. zgodnie z ustaleniami zapewnienie stołów (stabilnych, dostosowanych swoim wyglądem, również w zakresie dekoracji, i rozmiarem do rodzaju wydarzenia),
  - 11.7. zgodnie z ustaleniami zapewnienie obsługi kelnerskiej (w licznie min. 1 osoba na 25 gości spotkania, ale nie mniej niż 1 osoba na każdym spotkaniu przy liczbie uczestników mniejszej lub równej),
  - 11.8. w trakcie trwania całej usługi cateringowej lub tylko do rozstawienia cateringu (w zależności od liczby osób i charakteru wydarzenia, którego dotyczy usługa

- cateringowa, co będzie określał każdorazowo Zamawiający), catering powinien być gotowy ok. 30 min przed rozpoczęciem planowanego wydarzenia,
- 11.9. zapewnienie obsługi sprzątającej w trakcie lub tylko po realizacji usługi cateringowej (w zależności od liczby osób i charakteru wydarzenia, którego dotyczy usługa cateringowa, co będzie określał każdorazowo Zamawiający). Sprzątanie powinno się zakończyć niezwłocznie, po zakończonym wydarzeniu,
  - 11.10. korzystanie z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń zgodnie z ich przeznaczeniem,
  - 11.11. przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, P.POŻ.