



Transportowy Dozór Techniczny
ul. Puławska 125
02-707 Warszawa
tel.: +48 22 490 29 02
e-mail: info@tdt.gov.pl

niepodlega

POLSKA
STULECIE ODZYSKANIA
NIEPODLEGŁOŚCI

Warszawa, 21 marca 2022 r.

ZAPYTANIE DOTYCZĄCE OSZACOWANIA WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

Transportowy Dozór Techniczny, zwraca się z prośbą o przedstawienie propozycji cenowej dotyczącej zamówienia pn.: **Usługa kompleksowej obsługi cateringowej wydarzeń organizowanych przez Transportowy Dozór Techniczny w Warszawie.**

Niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem o zamówieniu publicznym i **służy wyłącznie oszacowaniu wartości zamówienia.**

Wycenę, sporządzoną na Formularzu będącym *Załącznikiem nr 2* do zapytania o wycenę, proszę przesać na adres przetargi@tdt.gov.pl - **do dnia 25.03.2022 r.** (w tytule wiadomości proszę wpisać: „Wycena usługi kompleksowej obsługi cateringowej wydarzeń organizowanych przez Transportowy Dozór Techniczny w Warszawie”).

Opis przedmiotu zamówienia został zawarty w *Załączniku nr 1* do zapytania o wycenę.

Ewentualne pytania mające wpływ na przedmiotową wycenę proszę kierować na adres mailowy: marketing@tdt.gov.pl

W załączeniu:

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 - Formularz wyceny

Załącznik nr 3 - Klauzula informacyjna RODO

W związku z wejściem w życie zmian wynikających z Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (tzw. RODO) chcielibyśmy poinformować o zasadach przetwarzania Pana/Pani danych osobowych oraz przysługujących Panu/Pani prawach z tym związanych. Powyższe informacje dostępne są na stronie internetowej TDT: <http://www.tdt.pl/kontakt/rodo-informacja.html>

Transportowy Dozór Techniczny, ul. Puławska 125, 02-707 Warszawa, tel.: +48 22 490 29 02, info@tdt.gov.pl, www.tdt.gov.pl,
NIP: 526-25-19-220, REGON: 017231686

Opis przedmiotu zamówienia
Usługa kompleksowej obsługi cateringowej wydarzeń organizowanych przez Transportowy Dozór
Techniczny w Warszawie

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na kompleksowej obsłudze cateringowej wydarzeń organizowanych przez Transportowy Dozór Techniczny. Przez kompleksową obsługę cateringową wydarzeń Zamawiający rozumie przygotowanie potraw wraz z ich dostawą, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła oraz dekoracji w zależności od rodzaju wydarzenia oraz rangi gości, jak również posprzątanie po realizacji usługi łącznie z usuwaniem/wywozem na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.

II. Termin wykonywania zamówienia

Nie dłużej niż przez 12 miesięcy.

III. Miejsce realizacji usługi

Siedziba główna TDT: ul. Puławska 125, 02-707 Warszawa.

IV. Wykonawca świadczyć będzie usługi w następujących wariantach:

„Całodzienna przerwa kawowa (8 h)” obejmować będzie napoje, ciastka i owoce uzupełniane na bieżąco, serwowane w sposób ciągły przez ok. 8 godzin:

- napoje gorące: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty), kawa – z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco: świeżo parzona kawa o zawartości 100% ziaren Arabiki, dodatki – mleko/mleczko (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), cukier, cytryna w plasterkach, herbata (min. trzy rodzaje herbaty w torebkach, w tym czarna i owocowa);
- napoje zimne: woda mineralna – niegazowana serwowana w dzbankach szklanych lub karafkach, uzupełniana na bieżąco; woda gazowana w butelkach o pojemności do 500 ml – uzupełniana na bieżąco, soki owocowe – dwa rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, uzupełniane na bieżąco;
- patery owoców, min. cztery rodzaje: banany, winogrona, mandarynki, jabłka itp. lub owoce filetowe – uzupełniane na bieżąco;
- trzy rodzaje ciastek/wafelków/rogalików, wyłożone na paterach – uzupełniane na bieżąco;
- min. trzy rodzaje ciastek bankietowych – min. jedna porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji: 90-100 g);

„Przerwa kawowa (4 h)” obejmować będzie napoje, ciastka i owoce uzupełniane na bieżąco, serwowane w sposób ciągły przez ok. 4 godziny:

- napoje gorące: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty), kawa – z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco: świeżo parzona kawa o zawartości 100% ziaren Arabiki, dodatki – mleko/mleczko (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), cukier, cytryna w plasterkach, herbata (min. trzy rodzaje herbaty w torebkach, w tym czarna i owocowa);
- napoje: woda mineralna – niegazowana serwowana w dzbankach szklanych lub karafkach, uzupełniana na bieżąco; woda gazowana w butelkach o pojemności do 500 ml – uzupełniana na bieżąco, soki owocowe – dwa rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, uzupełniane na bieżąco;
- patery owoców, min. cztery rodzaje: banany, winogrona, mandarynki, jabłka itp. lub owoce filetowe – uzupełniane na bieżąco;
- trzy rodzaje ciastek/wafelków/rogalików, wyłożone na paterach – uzupełniane na bieżąco;
- min. trzy rodzaje ciastek bankietowych – min. jedna porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji: 90-100 g);

„Lunch bufetowy” obejmować będzie potrawy i napoje uzupełniane na bieżąco, serwowane w formie szwedzkiego stołu przez ok. 1 godz. (np. w godz. 12.00-13.00 lub 13.00-14.00):

- co najmniej jedna zupa, np. zupa krem z warzyw sezonowych, grzybowa z łazankami, rosół, bulion z ravioli, żurek staropolski itp. (min. 200 ml/os.); ww. zupy są przykładowe;
- co najmniej jeden rodzaj mięsa (np. schab w sosie chrzanowym, polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, filet drobiowy w potrawce z warzyw), jeden rodzaj ryby na ciepło (np. łosoś w sosie cytrynowym bez panierki, pstrąg pieczony w maśle czosnkowym i migdałach; Zamawiający wyklucza pangę, solę, tilapię, okonia nilowego, suma afrykańskiego, rybę maślaną) oraz jeden rodzaj dania wegetariańskiego (np. ratatouille, pieczone warzywa korzenne z mieszanką przypraw, gulasz z warzyw, papryka faszerowana kaszą bulgur i warzywami); Zmawiający nie określa gramatury potraw, ale wymaga, aby żadnego z dań nie zabrakło przez cały czas serwowania posiłku; ww. dania są przykładowe;
- co najmniej dwa rodzaje surówki (np. mieszanka sałat ze świeżymi warzywami i sosem winegret, surówka z marchwi, surówka z białej kapusty, surówka z czerwonej kapusty) – min. 100 g na osobę każdego rodzaju surówki; ww. dania są przykładowe;
- warzywa na ciepło – gotowane lub parowane, lub duszone, lub grillowane, min. 100 g na osobę;
- co najmniej dwa różne dodatki skrobiowe, np. ziemniaki (np. z wody lub opiekane z ziołami), frytki, kasza, ryż, kopytka, makaron; Zmawiający nie określa gramatury potraw, ale wymaga, aby żadnego z dodatków nie zabrakło przez cały czas serwowania posiłku;
- pakiet napojów: woda mineralna gazowa i niegazowana, kawa, herbata oraz dodatki: cukier, cytryna, mleczko lub śmietanka do kawy – bez ograniczeń;
- bufet deserowy – wybór co najmniej trzech różnych ciast lub deserów, min. jedna porcja na osobę każdego rodzaju (gramatura porcji: 90-100 g).

„Śniadanie” obejmować będzie napoje i potrawy uzupełniane na bieżąco, serwowane w formie szwedzkiego stołu przez ok. 2 godz. (ok. 6.30-8.30):

- napoje gorące: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty), kawa – z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco: świeżo parzona kawa o zawartości 100% ziaren Arabiki, dodatki – mleko/mleczko (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), cukier, cytryna w plasterkach, herbata (min. trzy rodzaje herbaty w torebkach, w tym czarna i owocowa);
- napoje: woda mineralna – niegazowana serwowana w dzbankach szklanych lub karafkach, uzupełniana na bieżąco; woda gazowana w butelkach o pojemności do 500 ml – uzupełniana na bieżąco, soki owocowe – dwa rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, uzupełniane na bieżąco;
- wybór wędlin (min. trzy rodzaje, np. salami, szynka wieprzowa gotowana/pieczona, polędwica sopocka, szynka dojrzewająca) oraz serów żółtych (min. trzy rodzaje, np.: gouda, wędzona rolada ustrzycka, ementaler, ser dojrzewający) – uzupełniane na bieżąco; ww. wędliny i sery są przykładowe;
- wybór pieczywa: np. chleb jasny, ciemny, z ziarnami, bułka pszenna – uzupełniane na bieżąco;
- co najmniej dwa dania na ciepło (np. jajecznica, frankfurterki, naleśniki, omelet) – uzupełniane na bieżąco lub (w przypadku np. naleśników) na miejscu smażone; ww. potrawy są przykładowe;
- dodatki: keczup, musztarda, chrzan – uzupełniane na bieżąco;
- min. trzy rodzaje świeżych warzyw, np. pomidor, ogórek, papryka słodka – uzupełniane na bieżąco;
- min. trzy rodzaje płatków śniadaniowych oraz jeden rodzaj musli – uzupełniane na bieżąco;
- mleko 3% serwowane w szklanych dzbankach oraz jogurt naturalny w miseczce – uzupełniane na bieżąco;
- min. trzy rodzaje świeżych owoców: np. jabłka, banany, winogrona, owoce sezonowe lub owoce filetowane – uzupełniane na bieżąco;
- dwa rodzaje dżemu oraz miód w miniopakowaniach (10-15 g) – uzupełniane na bieżąco;
- masło oraz margaryna w miniopakowaniach (10-15 g) – uzupełniane na bieżąco.

„Kolacja bufetowa typu 1” obejmować będzie napoje oraz potrawy, uzupełniane na bieżąco, serwowane w formie szwedzkiego stołu przez ok. 3 godz.:

- napoje gorące: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty) kawa – z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco: świeżo parzona kawa

o zawartości 100% ziaren Arabiki, dodatki – mleko/mleczko (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), cukier, cytryna w plasterkach, herbata (min. trzy rodzaje herbaty w torebkach, w tym czarna i owocowa);

- napoje: woda mineralna – niegazowana serwowana w dzbankach szklanych lub karafkach, uzupełniana na bieżąco; woda gazowana w butelkach o pojemności do 500 ml – uzupełniana na bieżąco, soki owocowe – dwa rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, uzupełniane na bieżąco;
- co najmniej cztery rodzaje fingerfoodów (np. roladki warzywne, rybne, mięsne z farszami, roladki z tortilli, crostini z warzywami, wytrawne ptysie, warzywa z dipami, Conchiglioni, boczek faszerowany, minipapryczki, bakłażany zapiekane, panierowane faszerowane oliwki, mini Caprese i papryki zawijane, warzywne rolady, orzechy z ciasta na ostro itp.) – min. jedna porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji: 90-100 g); ww. dania są przykładowe;
- co najmniej dwa rodzaje zup, np. zupa krem z warzyw sezonowych oraz np. grzybowa z łązankami, rosół, bulion z ravioli, żurek staropolski itp. (min. 200 ml/os. każdego rodzaju zupy); ww. zupy są przykładowe;
- co najmniej dwa rodzaje mięsa (np. polędwiczki wieprzowe z morelami i pistacjami, płatki marynowanego kurczaka w dresingu musztardowo-sojowym, zraziki schabowe po myśliwsku, wołowina po burgundzku duszona w czerwonym winie, pieczony filet z kurczaka w sosie mlecznym, roladki cielęce z pesto), jeden rodzaj ryby na ciepło (np. roladki z łososia w sosie porowym, łosoś pieczony w sosie z pomidorów, sandacz pieczony z warzywami; Zamawiający wyklucza pangę, solę, tilapię, okonia nilowego, suma afrykańskiego, rybę maślaną) oraz jeden rodzaj dania wegetariańskiego (np. warzywny pilaw, tagliatelle ze szpinakiem, placki gryczane z gulaszem warzywnym, warzywa w tempurze); Zamawiający nie określa gramatury potraw, ale wymaga, aby żadnego z dań nie zabrakło przez cały czas serwowania; ww. dania są przykładowe;
- dwa rodzaje surówki (np. mieszanka sałat ze świeżymi warzywami i sosem winegret, surówka z marchwi, surówka z białej kapusty, surówka z czerwonej kapusty) – ok. 100 g na osobę każdego rodzaju surówki; ww. dania są przykładowe;
- warzywa na ciepło – gotowane lub parowane, lub duszone, lub grillowane, min. 100 g na osobę;
- co najmniej trzy dodatki skrobiowe, np. ziemniaki (np. z wody lub opiekane z ziołami), frytki, kasza, ryż, kopytka, makaron; Zamawiający nie określa gramatury dodatków, ale wymaga, aby żadnego z dań nie zabrakło przez cały czas serwowania posiłku;
- bufet deserowy – wybór co najmniej czterech różnych rodzajów ciast lub deserów, min. jedna porcja na osobę każdego rodzaju (gramatura porcji: 90-100 g);
- open bar: piwo (butelkowe lub z kegi, co najmniej dwa rodzaje: jasne i ciemne, wino domowe białe i czerwone, wódka); serwowane napoje powinny mieć odpowiednią temperaturę podania;

„Kolacja bufetowa typu 2” obejmować będzie napoje oraz potrawy, uzupełniane na bieżąco, serwowane w formie szwedzkiego stołu przez ok. 3 godz.:

- napoje gorące: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty) kawa – z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco: świeżo parzona kawa o zawartości 100% ziaren Arabiki, dodatki – mleko/mleczko (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), cukier, cytryna w plasterkach, herbata (min. trzy rodzaje herbaty w torebkach, w tym czarna i owocowa);
- napoje: woda mineralna – niegazowana serwowana w dzbankach szklanych lub karafkach, uzupełniana na bieżąco; woda gazowana w butelkach o pojemności do 500 ml – uzupełniana na bieżąco, soki owocowe – dwa rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, uzupełniane na bieżąco;
- co najmniej cztery rodzaje fingerfoodów (np. roladki warzywne, rybne, mięsne z farszami, roladki z tortilli, crostini z warzywami, wytrawne ptysie, warzywa z dipami, Conchiglioni, boczek faszerowany, minipapryczki, bakłażany zapiekane, panierowane faszerowane oliwki, mini Caprese i papryki zawijane, warzywne rolady, orzechy z ciasta na ostro itp.) – min. jedna porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji: 90-100 g); ww. dania są przykładowe;
- co najmniej jeden rodzaj zupy, np. zupa krem z warzyw sezonowych, grzybowa z łązankami, rosół, bulion z ravioli, żurek staropolski itp. (min. 200 ml/os.); ww. zupy są przykładowe;
- co najmniej dwa rodzaje mięsa (np. polędwiczki wieprzowe z morelami i pistacjami, płatki marynowanego kurczaka w dresingu musztardowo-sojowym, zraziki schabowe po myśliwsku, wołowina po burgundzku duszona w czerwonym winie, pieczony filet z kurczaka w sosie mlecznym, roladki cielęce z pesto), jeden rodzaj ryby na ciepło (np. roladki z łososia w sosie porowym, łosoś pieczony w sosie z pomidorów, sandacz pieczony z warzywami; Zamawiający wyklucza pangę, solę, tilapię, okonia nilowego, suma afrykańskiego, rybę maślaną) oraz jeden rodzaj dania wegetariańskiego (np. warzywny pilaw, tagliatelle ze szpinakiem, placki gryczane z gulaszem warzywnym, warzywa w tempurze); Zamawiający nie określa gramatury potraw, ale wymaga, aby żadnego z dań nie zabrakło przez cały czas serwowania; ww. dania są przykładowe;

- dwa rodzaje surówki (np. mieszkanca sałat ze świeżymi warzywami i sosem winegret, surówka z marchwi, surówka z białej kapusty, surówka z czerwonej kapusty) – ok. 100 g na osobę każdego rodzaju surówki; ww. dania są przykładowe;
- warzywa na ciepło – gotowane lub parowane, lub duszone, lub grillowane, min. 100 g na osobę;
- co najmniej trzy dodatki skrobiowe, np. ziemniaki (np. z wody lub opiekane z ziołami), frytki, kasza, ryż, kopytka, makaron; Zmawiający nie określa gramatury dodatków, ale wymaga, aby żadnego z dań nie zabrakło przez cały czas serwowania posiłku;
- bufet deserowy – wybór co najmniej czterech różnych rodzajów ciast lub deserów, min. jedna porcja na osobę każdego rodzaju (gramatura porcji: 90-100 g);

„Uroczysta kolacja” obejmować będzie napoje oraz potrawy, uzupełniane na bieżąco, serwowane w formie szwedzkiego stołu (oprócz aperitif) przez ok. 5 godz.:

- aperitif, prosecco DOCG – serwowany przez kelnerów;
- napoje gorące: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty) kawa z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco: świeżo parzona kawa o zawartości 100% ziaren Arabiki, dodatki – mleko/mleczko (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), cukier, cytryna w plasterkach, herbata (min. trzy rodzaje herbaty w torebkach, w tym czarna i owocowa);
- napoje: woda mineralna – niegazowana serwowana w dzbankach szklanych lub karafkach, uzupełniana na bieżąco; woda gazowana w butelkach o pojemności do 500 ml – uzupełniana na bieżąco, soki owocowe – dwa rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, uzupełniane na bieżąco;
- co najmniej cztery rodzaje fingerfoodów (np. roladki warzywne, rybne, mięsne z farszami, roladki z tortilli, crostini z warzywami, wytrawne ptysie, warzywa z dipami, Conchiglioni, boczek faszerowany, minipapryczki, bakłażany zapiekane, panierowane faszerowane oliwki, mini Caprese i papryki zawijane, warzywne rolady, orzechy z ciasta na ostro itp.) – min. jedna porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji: 90-100 g); ww. dania są przykładowe;
- dwa rodzaje surówki (np. mieszkanca sałat ze świeżymi warzywami i sosem winegret, surówka z marchwi, surówka z białej kapusty, surówka z czerwonej kapusty) – ok. 100 g na osobę każdego rodzaju surówki; ww. dania są przykładowe;
- warzywa na ciepło – gotowane lub parowane, lub duszone, lub grillowane, min. 100 g na osobę;
- deska serów żółtych (np. typu szwajcarskiego: ementaler, mazdamer, sokół, radamer, gruyère, raclette, typu holenderskiego: edam, gouda, morski, podlaski, liliput, zamojski), wędzonych oraz pleśniowych z porostem pleśni (np. brie, camambert) i przerostem pleśni (np. roquefort, gorgonzola, polski lazur – uzupełnianych na bieżąco; deska serów powinna być udekorowana np. winogronami);
- deska wędlin: (np. szynka prosciutto crudo/jamon serrano, salami, schab pieczony, pieczony karczek, wybór paszтетów, chorizo, kabanosy, tradycyjna polska szynka, polędwica sopocka), wraz z dodatkami: pieczywo, masłem, oliwą, chutney – uzupełnianych na bieżąco; deska powinna być odpowiednio odecorowana, np. sałatą;
- co najmniej dwa rodzaje zup, np. zupa krem z warzyw sezonowych oraz np. grzybowa z łazankami, rosół, bulion z ravioli, żurek staropolski itp. (min. 200 ml/os. każdego rodzaju zupy); ww. zupy są przykładowe;
- co najmniej dwa rodzaje mięsa (np. polędwiczki wieprzowe z morelami i pistacjami, płatki marynowanego kurczaka w dresingu musztardowo-sojowym, zraziki schabowe po myśliwsku, wołowina po burgundzku duszona w czerwonym winie, pieczony filet z kurczaka w sosie mlecznym, roladki cielęce z pesto), jeden rodzaj ryby na ciepło (np. roladki z łososia w sosie porowym, łosoś pieczony w sosie z pomidorów, sandacz pieczony z warzywami; Zamawiający wyklucza pangę, solę, tilapię, okonia nilowego, suma afrykańskiego, rybę maślaną) oraz jeden rodzaj dania wegetariańskiego (np. warzywny pilaw, tagliatelle ze szpinakiem, placki gryczane z gulaszem warzywnym, warzywa w tempurze); Zamawiający nie określa gramatury potraw, ale wymaga, aby żadnego z dań nie zabrakło przez cały czas serwowania; ww. dania są przykładowe;
- dwa rodzaje surówki (np. mieszkanca sałat ze świeżymi warzywami i sosem winegret, surówka z marchwi, surówka z białej kapusty, surówka z czerwonej kapusty) – ok. 100 g na osobę każdego rodzaju surówki;
- warzywa na ciepło – gotowane lub parowane, lub duszone lub grillowane – ok. 100 g na osobę;
- co najmniej trzy dodatki skrobiowe, np. ziemniaki (np. z wody lub opiekane z ziołami), frytki, kasza, ryż, kopytka; Zmawiający nie określa gramatury dodatków, ale wymaga, aby żadnego z dań nie zabrakło przez cały czas serwowania posiłku;
- bufet deserowy – wybór co najmniej czterech różnych rodzajów ciast lub deserów, min. jedna porcja na osobę każdego rodzaju (gramatura porcji: 90-100 g);
- open bar: piwo (butelkowe lub z kegi, co najmniej dwa rodzaje: jasne i ciemne, wino butelkowane białe i czerwone, wódka); serwowane napoje powinny mieć odpowiednią temperaturę podania;

V. Inne istotne dla szacowania wartości zamówienia informacje:

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania ilości dań w taki sposób, aby na żadnym etapie posiłku nie zabrakło danego elementu menu.
2. Liczba stanowisk gastronomicznych, w tym wyposażenia gastronomicznego zapewniona w liczbie odpowiedniej do jednoczesnego wyserwowania posiłku dla całej grupy uczestników, bez powodowania zastoju. Wykonawca zapewni: powyżej 50 osób – minimum po dwa punkty wydawania każdej z potraw; powyżej 100 osób – minimum po trzy punkty wydawania każdej z potraw; powyżej 150 osób – minimum po cztery punkty wydawania każdej z potraw;
3. Wykonawca zobowiązuje się oznaczyć nazwami dania, desery, napoje w trakcie kolacji bufetowej, uroczystej kolacji i lunchów bufetowych w języku polskim oraz angielskim. Oznaczenia przygotowane będą za pomocą estetycznie wydrukowanych wizytówek.
4. Dania serwowane w trakcie kolacji bufetowej, uroczystej kolacji i lunchów bufetowych w ramach jednego spotkania nie mogą się powtarzać.
5. Dostarczane na miejsce wydarzenia posiłki wskazane przez Zamawiającego muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi; posiłki gorące muszą być dostarczone na miejsce realizacji usługi nie wcześniej niż 1 godz. 30 min i nie później niż 30 min przed ich serwowaniem. Wykonawca powinien dysponować odpowiednimi pojazdami typu chłodnie i sprzętem transportowym. Zamawiający wymaga menu dostosowanego do czasu dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego, tak aby ich jakość nie uległa pogorszeniu.
6. Posiłki będą wykonane z naturalnych produktów metodą, np. gotowania, duszenia, pieczenia. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, klopsy, zrazy itp.). Zamawiający nie dopuszcza posiłków z półproduktów. Posiłki muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych, tj. gat. I (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych; posiłki nie mogą być przygotowane z gatunków roślin, zwierząt lub grzybów umieszczonych w Polskiej Czerwonej Księdze Roślin, Polskiej Czerwonej Księdze Zwierząt, Czerwonej liście roślin i grzybów Polski oraz Czerwonej Księdze Gatunków Zagrożonych publikowanej przez Międzynarodową Unię Ochrony Przyrody i Jej Zasobów (IUCN);
7. Wykonawca powinien dysponować własnym sprzętem umożliwiającym mu podgrzanie dań na miejscu wydarzenia.
8. Wszystkie posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
9. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2020 r., poz. 2021) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
10. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności.
11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP.
13. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca na etapie realizacji umowy posiadał wdrożony system HACCP.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca produkcji pod względem wymogów Sanepidu i procedur HACCP oraz wglądu do dokumentów na etapie realizacji umowy przez właściwą osobę wskazaną przez Zamawiającego.
15. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:
 - 1) transport: samochód-chłodnię spełniający wymogi Sanepidu, tj. samochód przeznaczony do transportu żywności z wydaną, przez właściwy terenowo dla siedziby Wykonawcy Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny, decyzją o dopuszczeniu pojazdu do przewozu artykułów spożywczych oraz kartą kontrolną pojazdu z dokumentacją dotyczącą temperatury i czystości;
 - 2) wykwalifikowaną obsługę:
 - a) w zależności od rodzaju wydarzenia i liczby uczestników Wykonawca zapewni optymalną oraz dostosowaną do potrzeb liczbę personelu, w tym co najmniej:

Rodzaj spotkania	ok. 60 osób	ok. 100 osób	ok. 150 osób	ok. 200 osób
Całodzienna przerwa kawowa (8 h) oraz przerwa kawowa (4 h)	2 kelnerów, 1 szef sali		3 kelnerów, 1 szef sali	
Lunch bufetowy	2 kelnerów, 1 szef sali		4 kelnerów, 1 szef sali	
Kolacja bufetowa typu 1 i 2	2 kelnerów, 1 szef sali		4 kelnerów, 1 szef sali	
Uroczysta kolacja			5 kelnerów, 1 szef sali	
Śniadanie	2 kelnerów, 1 szef sali	3 kelnerów, 1 szef sali		

b) wszystkie ww. osoby uczestniczące w realizacji zamówienia muszą posiadać książeczki badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz aktualne orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac w procesie produkcji i obrocie żywnością;

c) Wydarzenia odbywające się w II kwartale 2022 roku są spotkaniami z obowiązującym językiem angielskim. Podczas tych konkretnych spotkań wszyscy pracownicy obsługi (kelnerzy, szef sali) muszą obowiązkowo znać język angielski na poziomie co najmniej komunikatywnym;

d) Wykonawca zapewni w czasie serwowania śniadań osobę, która będzie odnotowywała osoby korzystające ze śniadań (Wykonawca otrzyma listę osób nocujących w pokojach gościnnych TDT i mających zapewnione śniadania); Zamawiający dopuszcza, aby tę czynność wykonywał np. szef sali lub jeden z kelnerów, o ile nie koliduje to z wykonywaniem bieżących obowiązków;

e) Wykonawca zapewni kierowców lub osoby posiadające uprawnienia do prowadzenia samochodu do 3,5 t (czynne prawo jazdy kategorii B). Funkcja kierowcy może być łączona z innymi funkcjami, o ile nie koliduje to z wykonywaniem bieżących obowiązków;

f) Wykonawca zapewni jednolite uniformy/ubioły dla obsługi:

- kelner/kelnerka: podkoszulka biała, biała koszula z długim rękawem, ciemne spodnie garniturowe/ciemna elegancka spódnica, skórzane pantofle

- szef sali: podkoszulka biała, biała koszula z długim rękawem, ciemny garnitur/garsonka, pantofle skórzane.

Uniformy/ubrania personelu biorącego udział w realizacji przedmiotu zamówienia nie mogą być uszkodzone, muszą być kompletne i czyste, tj. wyprane i wyprasowane.

Zamawiający bezwzględnie wymaga od Wykonawcy, aby personel dedykowany do bezpośredniej obsługi wydarzeń, ze szczególnym uwzględnieniem osób pełniących funkcję szefa sali oraz kelnera, charakteryzował się miłą aparycją oraz wysokim poziomem higieny i kultury osobistej w zakresie postawy i sposobu zachowania.

Zastrzeżenia zgłaszane przez przedstawicieli Zamawiającego dotyczące zachowania pracowników Wykonawcy będą odnotowywane w protokole odbioru zamówienia i będą traktowane jako nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia;

3) zastawę stołową niezbędną do realizacji wydarzenia w liczbie adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów i alkoholi oraz sposobu serwisu: porcelanę/porcelit, szkło, sztucze.

Wykonawca zapewni niezbędne szkło adekwatne do rodzaju serwowanych napojów oraz liczby osób, w tym:

- kieliszek do wina białego,
- kieliszek do wina czerwonego,
- kieliszek do wody,
- szklanka long do soków,
- szklanka do piwa,
- kieliszek do aperitif.

Wykonawca zapewni zastawę stołową, która powinna być:

- a) kompletna, tj. nieposiadająca żadnych oznak zadrapań, wyszczerbień, zniszczeń,
- b) jednolita, tj.: w przypadku porcelany – ten sam kształt, wzór, kolor, zdobienia; pochodzący z jednego kompletu od jednego producenta; w przypadku szkła do napojów i alkoholi: jednolity wzór i rodzaj szkła, z którego zostały wykonane kieliszki i szklanki do napojów, pochodzący od jednego producenta,
- c) w przypadku sztuczków: jeden producent, jednolity wzór, gatunek i zdobienia,
- d) estetyczna, tj. gustowna, czysta, miła dla oka, dobrana do rodzajów potraw i dań,
- 4) obrusy, serwetki, skirtingi (przywieszki) – obrusy, serwetki, skirtingi, które dostarczy Wykonawca, muszą być czyste/wyprane, wyprasowane, kompletne, estetyczne, w kolorze białym, écru lub innym, uzgodnionym z Zamawiającym;
- 5) meble:
- a) stoły i krzesła potrzebne do realizacji lunchów bufetowych, kolacji bufetowych typi 1 i 2 – zapewnia Wykonawca;
- b) stoły i krzesła, potrzebne do realizacji śniadań, przerw kawowych (4 h), całodziennych przerw kawowych (8 h) – zapewnia Zamawiający;
- W uzasadnionych przypadkach Zamawiający na prawo zażądać od Wykonawcy wymiany wyżej wymienionego sprzętu gastronomicznego i mebli;
- 6) dekorację stołów do konsumpcji, stolików koktajlowych oraz stołów bufetowych, np. z użyciem świeżych kwiatów
- a) Zamawiający dopuszcza użycie innych niż kwiaty elementów dekoracyjnych;
- b) Zamawiający zastrzega możliwość dokonywania weryfikacji i udzielenia wiążących wskazówek Wykonawcy przed organizowanym spotkaniem w zakresie zastawy stołowej, sprzętu gastronomicznego, mebli lub dekoracji;
16. Wyposażenie zakładu, urządzenia techniczne oraz narzędzia pozostające w dyspozycji Wykonawcy do realizacji przedmiotu zamówienia muszą posiadać właściwe oznakowanie zgodnie z art. 15 Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.Urz.U.E.L Nr 338, str. 4).
17. Wykonawca zrealizuje zamówienie, uwzględniając:
- a) dostęp do sali/miejsca realizacji zamówienia – na 1,5 godz. przed spotkaniem,
- b) pełną gotowość – na 30 minut przed realizacją spotkania,
- c) sprzątnięcie – do 2 godz. po zakończeniu spotkania.
18. W ramach przedmiotu zamówienia (w okresie obowiązywania umowy) Zamawiający przewiduje zrealizować następujące wydarzenia:

Wydarzenie ECWRV II kwartał 2022	Liczba posiłków	Szacowana liczba gości na każdym posiłku
Śniadanie	1	60
Przerwa kawowa (4 h)	2	60
Lunch bufetowy	1	60
Kolacja bufetowa typu 2	1	60

Wydarzenie JOIN-TRANS II kwartał 2022	Liczba posiłków	Szacowana liczba gości na każdym posiłku
Śniadanie	1	100
Przerwa kawowa (4 h)	1	150
Całodniowa przerwa kawowa (8 h)	1	150
Lunch bufetowy	2	150

Wydarzenie PTN III-IV kwartał 2022	Liczba posiłków	Szacowana liczba gości na każdym posiłku
Śniadanie	2	100
Przerwa kawowa (4 h)	1	150
Całodniowa przerwa kawowa (8 h)	1	150
Lunch bufetowy	2	150
Kolacja bufetowa typu 1	1	150
Uroczysta kolacja bufetowa	1	150

Wydarzenie UTL IV kwartał 2022	Liczba posiłków	Szacowana liczba gości na każdym posiłku
Całodniowa przerwa kawowa (8 h)	2	100
Lunch bufetowy	2	100
Śniadanie	1	100
Kolacja bufetowa typu 1	1	100

Sumarycznie, Zamawiający przewiduje realizację:

Nazwa Wariantu	Szacowana liczba gości
Śniadanie	460
Przerwa kawowa (4 h)	420
Całodniowa przerwa kawowa (8 h)	500
Lunch bufetowy	860
Kolacja bufetowa typu 1	250
Kolacja bufetowa typu 2	60
Uroczysta kolacja bufetowa	150

19. Wykonawca w trakcie każdego posiłku zobowiązuje się do bieżącego sprzątnięcia naczyń, odpadków itp., a po zakończeniu każdego dnia spotkania, zobowiązuje się do posprzątnięcia oraz posegregowania odpadów, łącznie z usuwaniem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych, odpadów produkcyjnych czy zużytej zastawy.

FORMULARZ WYCENY

Wykonawca (pełna nazwa albo imię i nazwisko)		
siedziba/miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy		
w zależności od podmiotu numer KRS		
imię nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji		
NIP/REGON		
telefon		
e-mail		
osoba do kontaktów z Zamawiającym		
Czy Wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem?	<input type="checkbox"/> Tak	<input type="checkbox"/> Nie

Transportowy Dozór Techniczny
ul. Puławska 125
02-707 Warszawa

W odpowiedzi na zapytanie o wycenę usługi:

Usługa kompleksowej obsługi cateringowej wydarzeń organizowanych przez Transportowy Dozór Techniczny w Warszawie:

Lp.	Wariant usługi	Szacunkowa liczba gości	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	Stawka VAT	Podatek VAT	Wartość brutto [zł]
	A	B	C	D = B x C	E	F = D x E	G = D + F
1.	Śniadanie	460			8%		
					23%		
2.	Przerwa kawowa (4 h)	420			8%		
					23%		
3.	Całodniowa przerwa kawowa (8 h)	500			8%		
					23%		
4.	Lunch bufetowy	860			8%		
					23%		
5.	Kolacja bufetowa typu 1	250			8%		

					23%		
6.	Kolacja bufetowa typu 2	60			8%		
					23%		
7.	Uroczysta kolacja bufetowa	150			8%		
					23%		

data i podpis osoby/osób uprawnionej/uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy(pieczałki)

Klauzula informacyjna RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Transportowy Dozór Techniczny informuje, że:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Dyrektor Transportowego Dozoru Technicznego; dane kontaktowe: ul. Puławska 125, 02-707 Warszawa tel. 22 490 29 02, info@tdt.gov.pl;**
- 2) kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w Transportowym Dozorze Technicznym możliwy jest pod adresem e-mail: dane.osobowe@tdt.gov.pl;
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu związanym z Zapytaniem dotyczącym oszacowania wartości zamówienia pn.: **Usługa kompleksowej obsługi cateringowej wydarzeń organizowanych przez Transportowy Dozór Techniczny w Warszawie.**
- 4) Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane innym podmiotom/ osobom trzecim;
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres oraz w zakresie wymagany przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa;
- 6) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 7) posiada Pan/Pani:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do Pani/Pana danych osobowych;
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania Pani/Pana danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych narusza przepisy RODO;
- 8) w przypadkach, o których mowa w art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO nie przysługuje prawo do usunięcia Pani/Pana danych osobowych;
- 9) w przypadkach, o których mowa w art. 20 RODO nie przysługuje prawo do przenoszenia Pani/Pana danych osobowych;
- 10) w przypadkach, o których mowa w art. 21 RODO nie przysługuje prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. b RODO.