

NATO UNCLASSIFIED
RELEASABLE FOR INTERNET TRANSMISSION

**INTEGRATED AIR AND MISSILE DEFENCE
CENTRE OF EXCELLENCE**



**IFB FINCON 23-05
“Coffee - Lunch”
(13-14 June 2023)**

**PART III
SPECIAL PROVISIONS & TECHNICAL SPECIFICATIONS
(STATEMENT OF WORK)**

May 2023

NATO UNCLASSIFIED
RELEASABLE FOR INTERNET TRANSMISSION

THIS PAGE IS INTENTIONALLY LEFT BLANK

NATO UNCLASSIFIED
RELEASABLE FOR INTERNET TRANSMISSION
TABLE OF CONTENTS

S/N	TITLE	PAGE
1.	Statement of Work (SOW)	III-5
2.	General Requirements	III-5
3.	Technical Requirements/Specifications - Deliverables.....	III-5
4.	Delivery - Shipping Costs	III-9
5.	Delivery Time - Deadline	III-9

NATO UNCLASSIFIED
RELEASABLE FOR INTERNET TRANSMISSION

THIS PAGE IS INTENTIONALLY LEFT BLANK

NATO UNCLASSIFIED
RELEASABLE FOR INTERNET TRANSMISSION**1. Statement of Work (SOW)**

1.1 The current Statement of Work (SOW) covers the special provisions and technical specifications that shall be covered by the Contractor for the services requested.

2. General Requirements

2.1 The requested services include the provision of coffee and lunch for one hundred twenty (120) people for two (2) days at the NMIOTC facilities (Souda Bay, 73200, Chania - 13 and 14 June 2023) including the necessary equipment [appropriately dressed tables, chairs and serving personnel and equipment (cutlery, plates, etc.)].

2.2 The exact number of people to be served per day may be adjusted by IAMD COE $\pm 20\%$ (min. 96 people - max. 144 people) and will be finalised - notified to the Contractor not later than five (5) days prior to the event (i.g. by 08 June 2023).

2.3 The Contractor shall comply with all hygiene and safety rules, as well as the applicable rules for protection against COVID-19 (if any). The Contractor's personnel (waiters/waitresses, etc.) should wear the appropriate attire and make every effort to provide the best possible service to participants of the event hosted (attentive/obliging service, explanation/notification of food ingredients to the participants to avoid any allergies, etc.). The serving equipment to be used must contain as little plastic as possible, in accordance with the applicable guidelines and rules of Greek legislation.

3. Technical Specifications - Description of Deliverables**3.1 Coffee:****3.1.1 13 June 2023:**

3.1.1.1 Coffee with one (1) waiter/waitress to serve (at 08:30 a.m.) coffee for twenty (20) people (VIP guests), with porcelain tableware (i.g. non-disposable), including (i) filter coffee, tea, orange juice and water with (iia) mixed cakes, biscuits and traditional cretan lychnarakia or alternatively, (iib) cinnamon biscuits, chocolate cookies, mini croissants, skaltsounia with cretan herbs and skaltsounia with myzithra¹.

3.1.1.2 Coffee for one hundred twenty (120) people (at about 10:20 a.m.) including (i) filter coffee, tea, orange juice and water with (iia) mixed cakes and biscuits, ham and cheese mini croissants, traditional cretan lychnarakia, mini apple pies or alternatively, (iib) cinnamon biscuits, chocolate cookies, mini crois-

¹ Translation to Greek: Παράθεση καφέ (με σερβιτόρο για 20 άτομα VIP) που θα περιλαμβάνει (i) καφέ φίλτρου, τσάι, χυμό πορτοκαλιού και νερό, συνοδευόμενα από (iia) βουτήματα και κρητικά παραδοσιακά λυχναράκια ή εναλλακτικά, (iib) βουτήματα κανέλας, βουτήματα σοκολάτας, mini κρουασανάκια, σκαλτσούνια κρητικών βοτάνων και σκαλτσούνια με μυζήθρα.

NATO UNCLASSIFIED
RELEASABLE FOR INTERNET TRANSMISSION

sants, cretan herbs skaltsounia and myzithra skaltsounia ².

3.1.1.3 Coffee for one hundred twenty (120) people (at about 15:10 p.m.) including filter coffee, orange juice, tea and water ³.

3.1.2 14 June 2023:

3.1.2.1 Coffee for one hundred twenty (120) people (at about 11:00 a.m.) including (i) filter coffee, tea, orange juice and water with (iia) mixed cakes and biscuits, ham and cheese mini croissants, traditional cretan lychnarakia, mini apple pies or alternatively, (iib) cinnamon biscuits, chocolate cookies, mini croissants, with cretan herbs and skaltsounia with myzithra ².

3.1.2.2 Coffee for one hundred twenty (120) people (at about 14:30 p.m.) including filter coffee, tea, orange juice and water ³.

3.2 Lunch [for one hundred twenty (120) people per day]:

3.2.1 **13 June 2023** (at about 12:00 - 13:30 p.m.):

3.2.1.1 1st alternative:

Appetisers: a. Chicken rolls with bacon, b. Zucchini balls, c. Fried spinach kalitsounia, and d. Country or twisted cheese pie.

Salads: a. Cretan village salad with dakkakia, and b. Salad with arugula (rocket) and parmesan.

Main dishes: a. Chicken a la crème with rice, b. Spinach lasagna, c. Moussaka, and d. Baked pork with potatoes.

Drinks: a. Water, b. Soft drinks (non-alcoholic beverages), and c. White and red wine.

Desserts: a. Profiterole, and b. Cheesecake ⁴.

² *Translation to Greek:* Παράθεση καφέ για 120 άτομα που θα περιλαμβάνει (i) καφέ φίλτρου, τσάι, χυμό πορτοκαλιού και νερό, συνοδευόμενα από (iia) βουτήματα, ανάμεικτο κέικ, κρουασανάκια ζαμπόν τυρί, λυχαναράκια και μηλοπιτάκια ή εναλλακτικά, (iib) βουτήματα κανέλας, βουτήματα σοκολάτας, mini κρουασανάκια, σκαλτσούνια κρητικών βοτάνων και σκαλτσούνια με μυζήθρα.

³ *Translation to Greek:* Παράθεση καφέ για 120 άτομα που θα περιλαμβάνει καφέ φίλτρου, τσάι, χυμό πορτοκαλιού και νερό.

⁴ *Translation to Greek:* **Ορεκτικά:** α. Ρολάκια κοτόπουλο με μπέικον, β. Κολοκυθοκεφτέδες, γ. Καλιτσούνια τηγανιού σπανακιού, και δ. Τυρόπιτα χωριάτικη ή στριφτή.

Σαλάτες: α. Κρητική χωριάτικη με ντακάκια, και β. Ρόκα παρμεζάνα.

Κυρίως πιάτα: α. Κοτόπουλο αλά κρεμ (με ρύζι) β. Λαζάνια με σπανάκι, γ. Μουσακάς, δ. Χοιρινό με πατάτες στο φούρνο.

Ροφήματα: α. Νερό, β. Αναψυκτικά, και γ. Κρασί λευκό και κόκκινο.

Επιδόρπια: α. Ατομικό προφιτερόλ, και β. Cheesecake.

NATO UNCLASSIFIED
 RELEASABLE FOR INTERNET TRANSMISSION

3.2.1.2 2nd alternative:

Starters: a. Fresh bread & extra virgin olive oil, b. Kaltsounia, c. Cretan traditional salty snack stuffed with wild mountain herbs, d. Beetroot millefeuille with cretan dairy mousse, crunchy walnuts, fresh onion, fresh thyme, garlic & aged balsamic vinegar, and e. Traditional stuffed peppers, tomatoes & zucchini with the aroma of Cretan herbs.

Spreads: Tzatziki with organic goat yoghurt.

Salads: a. Cretan [rusks, cherry tomatoes, cucumbers, onion, capers, rock samphire, boiled potatoes, local galomizithra cheese mousse, fresh basil pesto, cretan olives (alatsolies)], and b. Beluga lentils [with feta cheese, spinach, fresh onion, parsley, mint, orange fillet, balsamic sauce].

Toppings: Peppery dry cottage cheese.

Pickles: Pickled green peppers.

Pots of fresh herbs: Thyme, rosemary, basil and oregano.

Vegan - vegetarian: Stuffed pumpkin flowers with rice & herbs.

Main courses: a. Fish: Fresh sea bass on the grill with cretan extra virgin olive oil and lemon juice, b. Meat: Pork or Lamb Ofto, and c. Rooster with hylopites with aged sage wine & cretan olives (all main courses to be accompanied by hand-cut french fries or baked potatoes with cretan herbs and butter vegetables).

Drinks: a. Water, b. Soft drinks (non-alcoholic beverages), and c. White and red wine.

Desserts: a. Juicy chocolate cake with madagascar vanilla, b. Orange pie with caramelized sugar & chantilly cream, and c. Greek halva semolina pudding with walnuts, raisins and thyme honey ⁵.

⁵ *Translation to Greek:* **Ορεκτικά:** α. Φρέσκο ψωμί & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, β. Καλτσούνια, γ. Κρητικός παραδοσιακός αλμυρός μεζές γεμιστός με άγρια βότανα του βουνού, δ. Μιλφέιγ παντζαριού με κρητική μους, τραγανά καρύδια, φρέσκο κρεμμύδι, φρέσκο θυμάρι, σκόρδο & παλαιωμένο βαλσαμικό ξύδι, και ε. Παραδοσιακές γεμιστές πιπεριές, ντομάτες & κολοκυθάκια με άρωμα κρητικών βοτάνων.

Αλοιφές: Τζατζίκι με βιολογικό κατσικίσιο γιαούρτι.

Σαλάτες: α. Κρητική [παξιμάδια, ντοματίνια, αγγούρια, κρεμμύδι, κάππαρη, κρίταμο, βραστές πατάτες, μους από τοπικό τυρί γαλομυζήθρας, φρέσκο πέστο βασιλικού, κρητικές ελιές (αλατσολιές)], και β. Φακές Beluga [με φέτα, σπανάκι, φρέσκο κρεμμύδι, μαϊντανό, δυόσμο, φιλέτο πορτοκαλιού, σάλτσα βαλσαμικού].

Γαρνιτούρες: Πιπεράτο ξηρό τυρί cottage. **Πίκλες:** Πράσινες πιπεριές τουρσί.

Πιάτα με φρέσκα μυρωδικά: Θυμαρί, δεντρολίβανο, βασιλικός και ρίγανη.

Vegan - vegetarian: Κολοκυθοανθοί με ρύζι και βότανα.

Κύρια πιάτα: α. Ψάρι: Φρέσκο λαβράκι στη σχάρα με κρητικό extra παρθένο ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού, β. Κρέας: Χοιρινό ή αρνί οφτό, και γ. Κόκορας με χυλοπίτες, με παλαιωμένο κρασί & κρητικές ελιές (τα κυρίως πιάτα να συνοδεύονται από χειροποίητες πατάτες τηγανητές ή φούρνου με κρητικά βότανα και λαχανικά βουτύρου).

Ροφήματα: α. Νερό, β. Αναψυκτικά, και γ. Κρασί λευκό και κόκκινο.

Επιδόρπια: α. Ζουμερό κέικ σοκολάτας με βανίλια Μαδαγασκάρης, β. Πορτοκαλόπιτα με καραμελωμένη ζάχαρη & κρέμα καντίλι και γ. Ελληνικός χαλβάς σιμιγδάλι με καρύδια, σταφίδες και θυμαρίσιο μέλι.

NATO UNCLASSIFIED
RELEASABLE FOR INTERNET TRANSMISSION

3.2.2 **14 June 2023** (at about 12:00 - 13:30 p.m.):

3.2.2.1 1st alternative:

Appetisers: a. Cretan kalitsounia mixed (spinach and cheese), b. Spring rolls, c. Beef meatballs, and d. Ham and cheese crepes.

Salads: a. Cretan village salad with dakkakia, and b. Caesar's salad.

Main dishes: a. Chicken casserole, b. Courgette and potato pie (cretan boureki), c. Baked veal with eggplants, and d. Pasta souffle with cheese and cold cuts.

Drinks: a. Soft drinks (non-alcoholic beverages), b. White and red wine, and c. water.

Desserts: a. Kataifi, and b. Baklava ⁶.

3.2.2.2 2nd alternative:

Starters: a. Fresh bread & extra virgin olive oil, b. Chaniotiko boureki (potato slices, baked with zucchini, mint, fresh cream butter and feta cheese), c. Eggplant imam (with onion, garlic, parsley and cherry tomatoes), and d. Leek and cheese pie with traditional cheeses and mint.

Spreads: Melitzanosalata (with garlic, red pepper and parsley).

Salads: a. Potato salad with fresh vegetables, capers, mint, and b. Vegetable feast (peppers, dry onion, grilled fennel with parsley, chili flakes, parmesan and orange sauce).

Toppings: Cube shaped cheese with thyme.

Pickles: Cornichon au vinaigre.

Pots of fresh herbs: Thyme, rosemary, basil and oregano.

Vegan - vegetarian: Vegetable risotto with broccoli and sun-dried tomatoes.

⁶ *Translation to Greek:* Ορεκτικά: α. Καλιτσούνια ανάμεικτα, β. Spring rolls, γ. Κεφτεδάκια από μοσχάρι, δ. Κρέπες αλλαντικών.

Σαλάτες: α. Κρητική χωριάτικη με ντακάκια και β. Σαλάτα του Καίσαρα.

Κυρίως πιάτα: α. Γιουβέτσι με κοτόπουλο, β. Μπουρέκι, γ. Μοσχαράκι με μελιτζάνες στο φούρνο, και δ. Σουφλέ τυριών και αλλαντικών.

Ροφήματα: α. Νερά, β. Αναψυκτικά, γ. Κρασί λευκό και κόκκινο.

Επιδόρπια: α. Ατομικό κανταΐφι και β. Μπακλαβάς.

NATO UNCLASSIFIED
RELEASABLE FOR INTERNET TRANSMISSION

Main courses: a. Seafood: Orzo pasta with shrimps with fresh onion, cherry tomatoes, capers, garlic and parmesan, b. Meat: Pork or Lamb kleftiko (traditional cretan dish) with potatoes, onions, peppers, cherry tomatoes and thyme in parchment paper, served with roasted aubergine, and c. Chicken fillet with caramelized onions flavored with thyme, potatoes quenelle, king oyster mushrooms and espresso sauce with truffle oil (all main courses to be accompanied by hand-cut french fries or baked potatoes with cretan herbs and butter vegetables).

Drinks: a. Water, b. Soft drinks (non-alcoholic beverages), and c. White and red wine.

Desserts: a. Panna cotta [strawberry gelly, forest fruits (blackberries, blueberries, raspberries)], b. Sfakia pie (traditional cretan pie with thyme honey), and c. Greek halva semolina pudding with walnuts, raisins and thyme honey ⁷.

4. Delivery - Shipping costs

4.1 All costs of providing, installing/dismantling (collecting), and transporting the equipment required, as well as restoring the place where the coffee - lunch will be served are borne exclusively by the Contractor.

5. Delivery Time - Deadline

5.1 Coffee - lunch requested shall be provided on the days and at the times indicated above in coordination with IAMD COE.

5.2 If the Contractor fails to deliver the requested items within the time specified above, he may pay the IAMD COE (after a documented decision of the Director) liquidated damages of the respective services based on the provisions and considering any exemptions according to the Article 218 of Hellenic Law No 4412/2016, and par. 14 of Part II of this IFB.

⁷ Translation to Greek: **Ορεκτικά:** α. Φρέσκο ψωμί & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, β. Χανιώτικο μπουρέκι (φέτες πατάτας, ψημένες με κολοκυθάκια, δυόσμο, βούτυρο και φέτα), γ. Μελιτζάνα ιμάμ (με κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό και ντοματίνια), και δ. Πίτα πράσου και τυριού με παραδοσιακά τυριά και δυόσμο.

Αλοιφές: Μελιτζανοσαλάτα (με σκόρδο, κόκκινη πιπεριά και μαϊντανό).

Σαλάτες: α. Πατατοσαλάτα με φρέσκα λαχανικά, κάπαρη, δυόσμο, και β. Πανδαισία λαχανικών (πιπεριές, ξερό κρεμμύδι, μάρθο ψητό με μαϊντανό, μπουκόβο, παρμεζάνα και σάλτσα πορτοκαλιού).

Γαρνιτούρες: Τυρί σε σχήμα κύβου με θυμάρι. **Πίκλες:** Αγγουράκια τουρσί.

Πιάτα με φρέσκα μυρωδικά: Θυμαρί, δεντρολίβανο, βασιλικό και ρίγανη.

Vegan - vegetarian: Ριζότο λαχανικών με μπρόκολο και λιαστές ντομάτες.

Κύρια πιάτα: α. Θαλασσινά: Γαριδομακαρονάδα με φρέσκο κρεμμύδι, ντοματίνια, κάππαρη, σκόρδο και παρμεζάνα, β. Κρέας: Χοιρινό ή αρνί κλέφτικο (παραδοσιακό κρητικό πιάτο) με πατάτες, κρεμμύδια, πιπεριές, ντοματίνια και θυμάρι σε λαδόκολλα, σερβιρισμένο με ψητή μελιτζάνα, και γ. Φιλέτο κοτόπουλο με καραμελωμένα κρεμμύδια αρωματισμένα με θυμάρι, πατάτες quenelle,μανιτάρια βασιλικού στρειδιού και σάλτσα espresso με λάδι τρούφας (όλα τα κυρίως πιάτα να συνοδεύονται από χειροποίητες πατάτες τηγανητές ή ψητές με κρητικά βότανα και λαχανικά βουτύρου).

Ροφήματα: α. Νερό, β. Αναψυκτικά, και γ. Κρασί λευκό και κόκκινο.

Επιδόρπια: α. Panna cotta [ζελέ φράουλας, φρούτα του δάσους (βατόμουρα, βατόμουρα, σμέουρα], β. Σφακιόπιτα (παραδοσιακή κρητική πίτα με θυμαρίσιο μέλι), και γ. Ελληνική πουτίγκα χαλβά σιμιγδάλι με καρύδια, σταφίδες και θυμαρίσιο μέλι.

NATO UNCLASSIFIED
RELEASABLE FOR INTERNET TRANSMISSION

THIS PAGE IS INTENTIONALLY LEFT BLANK