



Warszawa, dnia 03.07.2019 r.

Znak sprawy: WZP/WIPFE/U-332-34/19

Protokół z otwarcia ofert w postępowaniu

Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Mazowieckiej Jednostki Wdrażania Programów Unijnych” (nr sprawy: WZP/WIPFE/U-332-34/19)

1. Kwota, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia wynosi:

- w części I – 25 000 zł brutto;
- w części II – 13 000 zł brutto;
- w części III – 13 000 zł brutto;
- w części IV – 13 000 zł brutto;
- w części V – 13 000 zł brutto;
- w części VI – 13 000 zł brutto;
- w części VII – 120 000 zł brutto

2. Zamówienie musi zostać wykonane w następującym terminie:

- w Części 1: przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w okresie nie dłuższym niż 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy;
- w Częściach 2 – 6: przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w okresie nie dłuższym niż do dnia 16 grudnia 2019 r.;
- w Części 7: przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie 16–17 października 2019 r.;

3. Okres gwarancji: realizacja przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami wskazanymi w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia.

4. Wynagrodzenie: Wynagrodzenie będzie wypłacane przez Zamawiającego przelewem na wskazany na fakturze rachunek Wykonawcy w terminie do 21 dni od otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury w części I-VI. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić wynagrodzenie należne Wykonawcy na podstawie prawidłowo wystawionej i dostarczonej faktury, przy czym podstawą do wystawienia faktury jest podpisanie przez Strony protokołu odbioru wykonania usługi dla części VII.

5. Wykaz złożonych ofert:

Nr	Firma (nazwa) lub nazwisko oraz adres Wykonawcy	Cena oferty odczytana w dniu otwarcia ofert (zł brutto) Część I	Cena oferty odczytana w dniu otwarcia ofert (zł brutto) Część II	Cena oferty odczytana w dniu otwarcia ofert (zł brutto) Część III	Cena oferty odczytana w dniu otwarcia ofert (zł brutto) Część IV	Cena oferty odczytana w dniu otwarcia ofert (zł brutto) Część V	Cena oferty odczytana w dniu otwarcia ofert (zł brutto) Część VI	Cena oferty odczytana w dniu otwarcia ofert (zł brutto) Część VII
1.	Twister Sp. z o.o. ul. Limanowskiego 11P 02-943 Warszawa	22431,00	-----	-----	-----	-----	-----	149976,00
2.	Velar Sp. z o.o. Sp. Komandytowa ul. Wolanowska 183, 26-601 Radom	-----	-----	-----	-----	10000,00	-----	-----
3.	Granatoil Graniszewscy Sp.J. Przemysłowa 1 07-407 Czerwin Oddział: Zagórze 3 05-079 Okuniew	17 660,00	11120,00	11120,00	11120,00	11120,00	10320,00	98400,00
4.	Karczma w Miłosnej 99-340 Miłosna 6 gm. Krośniewice	OFERTA ZŁOŻONA PO TERMINIE NA SKŁADANIE OFERT						

Progowy

1. W związku z określonymi przez Zamawiającego pozacenowymi kryteriami oceny ofert w poszczególnych częściach przedmiotu zamówienia Wykonawca **Twister Sp. z o.o. 02-943 Warszawa ul. Limanowskiego 11P** oświadczył, że:

1) przystępując do postępowania w **Części 1** oferujemy, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.1 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 1 przedmiotu zamówienia):

a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw (czas i technologia) oraz wyposażenie sali:

A. Czas transportu dań do miejsca realizacji cateringu		
a)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia powyżej 2 godzin	*
b)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia w ciągu 2 godzin i poniżej 2 godzin	*TAK
B. Zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino		
a)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego bez funkcji cappuccino	*
b)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino	* TAK
C. Opis technologii przygotowywania potraw		
a)	dania główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	dania główne poddane obróbce termicznej duszenia	*
c)	dania główne poddane obróbce termicznej pieczenia lub grillowania	* TAK

b) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:

- 1) osoba pełniąca funkcję Koordynatora **zostanie / nie-zostanie*** zatrudniona na umowę o pracę (* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.1 do SIWZ;
- 2) realizację przedmiotu zamówienia **powierzymy 4* kelnerom (* proszę wskazać liczbę kelnerów) zatrudnionym na podstawie umowy o pracę**. Każdy ze wskazanych przez nas pracowników będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.1 do SIWZ;

2) przystępując do postępowania w **Części 7** Wykonawca Twister Sp. z o.o. 02-943 Warszawa ul. Limanowskiego 11P oferuje, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.7 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 7 przedmiotu zamówienia):

a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw i ich serwowania:

A. Czas przygotowywania potraw przed serwowaniem

a)	potrawy przygotowywane będą powyżej dwóch godzin przed serwowaniem	*
b)	potrawy przygotowywane będą równo 2 godziny lub krócej przed serwowaniem	*TAK
B. Rodzaj dostarczanej kawy		
a)	mieszanka (np. arabica + robusta, arabica + liberika, arabica + robusta + liberika, etc.)	*
b)	100 % arabica, mieszanka kaw arabica	*
c)	kawa Fair Trade, 100 % arabica jednorodna	*TAK
C. Serwowanie		
a)	przekąski serwowane na płaskich półmiskach	*
b)	przekąski serwowane na eleganckich podstawach bufetowych ze stali nierdzewnej w kolorze stali (kaskadach prezentacyjnych)	*TAK
D. Dekoracja		
a)	minimalistyczny akcent florystyczny na stołach	*
b)	więcej niż jeden akcent florystyczny na każdym stole	*TAK
E. Serwowanie potraw (dot. dań mięsnych, rybnych oraz wegetariańskich) zawierających produkty świeże, nie poddawane procesom konserwacji (tj. suszeniu, mrożeniu, peklowaniu, fermentacji, marynowaniu, kiszeniu, pasteryzacji itp.)		
a)	Wykonawca zaproponuje min. 1 a max. 2 rodzaje dania głównego zawierające produkty świeże (jw.)	*
b)	Wykonawca zaproponuje min. 3 rodzaje dania głównego zawierające produkty świeże (jw.)	*TAK
F. Technologia przygotowywania potraw (np. gotowanie, pieczenie, duszenie, smażenie, blanszowanie, gotowanie na parze, flambiowanie, itp.)		

a)	zastosowanie 2 rodzajów obróbki termicznej	*
b)	zastosowanie 3 rodzajów obróbki termicznej	*
c)	zastosowanie minimum 4 rodzajów obróbki termicznej	*TAK
G. Kolacja serwowana podczas Gali		
a)	danie główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	danie główne poddane obróbce termicznej duszenia	*
c)	danie główne poddane obróbce termicznej pieczenia	*TAK
H. Technologia przygotowywania deseru		
a)	deser tradycyjny w formie ciasta pieczonego lub chłodzonego	*
b)	deser przygotowany z zastosowaniem różnorodnych tekstur oraz food design	*TAK
c)	kuchnia molekularna	*
I. Serwowanie potraw zawierających produkty sezonowe		
a)	minimum 1 potrawa zawiera produkty sezonowe	*
b)	minimum 2 potrawy zawierają produkty sezonowe	*TAK
J. Akcent florystyczny		

Arqony

a)	minimalistyczny na stołach	*
b)	więcej niż jeden na każdym stole	*TAK
K. Serwetki na stołach		
a)	inne, np. papierowe	*
b)	plócienne, np. lniane lub bawełniane	*TAK

b) Kryterium: Bariści:

Bariści	Czy wskazana osoba jest co najmniej finalistą polskich lub międzynarodowych konkursów baristów?
Barista 1	TAK / NIE *
Barista 2	TAK / NIE *

c) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:

- 1) osoba pełniąca funkcję Koordynatora **zostanie / nie zostanie*** zatrudniona na umowę o pracę (* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.7 do SIWZ;
- 2) osoba pełniąca funkcję Szefa kuchni **zostanie / nie zostanie*** zatrudniona na umowę o pracę (* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Szef kuchni będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.7 do SIWZ;

2. W związku z określonymi przez Zamawiającego pozacenowymi kryteriami oceny ofert w poszczególnych częściach przedmiotu zamówienia Wykonawca **Velar Sp. z o.o. Sp. Sp. Komandytowa ul. Wolanowska 183, 26-601 Radom** oświadczył, że:

1) przystępując do postępowania w **Części 5** oferujemy, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.5 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 2 przedmiotu zamówienia):

a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw (czas i technologia) oraz wyposażenie sali:

A. Czas transportu dań do miejsca realizacji cateringu

Agony

a)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia powyżej 2 godzin	*
b)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia w ciągu 2 godzin i poniżej 2 godzin	*TAK
B. Zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino		
a)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego bez funkcji cappuccino	*
b)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino	*TAK
C. Opis technologii przygotowywania potraw		
a)	dania główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	dania główne poddane obróbce termicznej duszenia	*
c)	dania główne poddane obróbce termicznej pieczenia lub grillowania	*TAK

- b) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:
- 1) osoba pełniąca funkcję Koordynatora **zostanie / nie-zostanie*** zatrudniona na umowę o pracę (* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.5 do SIWZ;
 - 2) realizację przedmiotu zamówienia **powierzymy 4* kelnerom (* proszę wskazać liczbę kelnerów) zatrudnionym na podstawie umowy o pracę.** Każdy ze wskazanych przez nas pracowników będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.5 do SIWZ;

3. W związku z określonymi przez Zamawiającego pozacenowymi kryteriami oceny ofert w poszczególnych częściach przedmiotu zamówienia Wykonawca **Granatol Graniszewscy Sp. J 07-407 Czerwin, ul. Przemysłowa 1 Oddział: 05-079 Okuniew, Zagórze 3** oświadcza, że:

- 1) przystępując do postępowania w **Części 1** oferujemy, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.1 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 1 przedmiotu zamówienia):
 - a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw (czas i technologia) oraz wyposażenie sali:

D. Czas transportu dań do miejsca realizacji cateringu		
a)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia powyżej 2 godzin	*
b)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia w ciągu 2 godzin i poniżej 2 godzin	*TAK
E. Zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino		
a)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego bez funkcji cappuccino	*
b)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino	*TAK
F. Opis technologii przygotowywania potraw		

Acqony

a)	dania główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	dania główne poddane obróbce termicznej duszenia	*
c)	dania główne poddane obróbce termicznej pieczenia lub grillowania	*TAK

- b) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:
- 3) osoba pełniąca funkcję Koordynatora **zostanie / nie zostanie*** zatrudniona na umowę o pracę (* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.1 do SIWZ;
 - 4) realizację przedmiotu zamówienia **powierzmy 4* kelnerom (* proszę wskazać liczbę kelnerów) zatrudnionym na podstawie umowy o pracę**. Każdy ze wskazanych przez nas pracowników będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.1 do SIWZ;
- 2) przystępując do postępowania w **Części 2** oferujemy, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.2 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 2 przedmiotu zamówienia):
- a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw (czas i technologia) oraz wyposażenie sali:

A. Czas transportu dań do miejsca realizacji cateringu		
a)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia powyżej 2 godzin	*
b)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia w ciągu 2 godzin i poniżej 2 godzin	*TAK
B. Zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino		
a)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego bez funkcji cappuccino	*
b)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino	*TAK
C. Opis technologii przygotowywania potraw		
a)	dania główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	dania główne poddane obróbce termicznej duszenia	*
c)	dania główne poddane obróbce termicznej pieczenia lub grillowania	*TAK

- b) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:
- 1) osoba pełniąca funkcję Koordynatora **zostanie / nie zostanie*** zatrudniona na umowę o pracę (* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.2 do SIWZ;
 - 2) realizację przedmiotu zamówienia **powierzmy 4* kelnerom (* proszę wskazać liczbę kelnerów) zatrudnionym na podstawie umowy o pracę**. Każdy ze wskazanych przez nas pracowników będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.2 do SIWZ;

3) przystępując do postępowania w **Części 3** oferujemy, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.3 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 3 przedmiotu zamówienia):

a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw (czas i technologia) oraz wyposażenie sali:

A. Czas transportu dań do miejsca realizacji cateringu		
a)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia powyżej 2 godzin	*
b)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia w ciągu 2 godzin i poniżej 2 godzin	*TAK
B. Zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino		
a)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego bez funkcji cappuccino	*
b)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino	*TAK
C. Opis technologii przygotowywania potraw		
a)	dania główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	dania główne poddane obróbce termicznej duszenia	*
c)	dania główne poddane obróbce termicznej pieczenia lub grillowania	*TAK

b) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:

- 1) osoba pełniącą funkcję Koordynatora **zostanie / nie zostanie*** zatrudniona na umowę o pracę (* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.3 do SIWZ;
- 2) realizację przedmiotu zamówienia **powierzymy 4* kelnerom (* proszę wskazać liczbę kelnerów) zatrudnionym na podstawie umowy o pracę**. Każdy ze wskazanych przez nas pracowników będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.3 do SIWZ;

4) przystępując do postępowania w **Części 4** oferujemy, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.4 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 4 przedmiotu zamówienia):

a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw (czas i technologia) oraz wyposażenie sali:

A. Czas transportu dań do miejsca realizacji cateringu		
a)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia powyżej 2 godzin	*
b)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia w ciągu 2 godzin i poniżej 2 godzin	*TAK
B. Zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino		
a)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego bez funkcji cappuccino	*
b)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino	*TAK

C. Opis technologii przygotowywania potraw		
a)	dania główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	dania główne poddane obróbce termicznej duszenia	*
c)	dania główne poddane obróbce termicznej pieczenia lub grillowania	*TAK

b) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:

- 1) osoba pełniąca funkcję Koordynatora **zostanie / nie-zostanie*** zatrudniona na umowę o pracę (* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.4 do SIWZ;
- 2) realizację przedmiotu zamówienia **powierzymy 4* kelnerom (* proszę wskazać liczbę kelnerów) zatrudnionym na podstawie umowy o pracę**. Każdy ze wskazanych przez nas pracowników będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.4 do SIWZ;

5) przystępując do postępowania w **Części 5** oferujemy, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.5 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 5 przedmiotu zamówienia):

a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw (czas i technologia) oraz wyposażenie sali:

D. Czas transportu dań do miejsca realizacji cateringu		
a)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia powyżej 2 godzin	*
b)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia w ciągu 2 godzin i poniżej 2 godzin	*TAK
E. Zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino		
a)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego bez funkcji cappuccino	*
b)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino	*TAK
F. Opis technologii przygotowywania potraw		
a)	dania główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	dania główne poddane obróbce termicznej duszenia	*
c)	dania główne poddane obróbce termicznej pieczenia lub grillowania	*TAK

b) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:

- 3) osoba pełniąca funkcję Koordynatora **zostanie / nie-zostanie*** zatrudniona na umowę o pracę (* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.5 do SIWZ;
- 4) realizację przedmiotu zamówienia **powierzymy 4* kelnerom (* proszę wskazać liczbę kelnerów) zatrudnionym na podstawie umowy o pracę**. Każdy ze wskazanych przez nas

Regina

pracowników będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.5 do SIWZ;

6) przystępując do postępowania w **Części 6** oferujemy, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.6 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 6 przedmiotu zamówienia):

a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw (czas i technologia) oraz wyposażenie sali:

A. Czas transportu dań do miejsca realizacji cateringu		
a)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia powyżej 2 godzin	*
b)	transport posiłków od momentu przygotowania do miejsca realizacji zamówienia w ciągu 2 godzin i poniżej 2 godzin	*TAK
B. Zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino		
a)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego bez funkcji cappuccino	*
b)	zapewnienie ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino	*TAK
C. Opis technologii przygotowywania potraw		
a)	dania główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	dania główne poddane obróbce termicznej duszenia	*
c)	dania główne poddane obróbce termicznej pieczenia lub grillowania	*TAK

b) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:

- 1) osoba pełniąca funkcję Koordynatora **zostanie / nie-zostanie*** zatrudniona na umowę o pracę (* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.6 do SIWZ;
- 2) realizację przedmiotu zamówienia **powierzymy 4* kelnerom (* proszę wskazać liczbę kelnerów) zatrudnionym na podstawie umowy o pracę**. Każdy ze wskazanych przez nas pracowników będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.6 do SIWZ;

7) przystępując do postępowania w **Części 7** oferujemy, realizację zamówienia na następujących warunkach (informacje w pkt 10.7 wypełnia Wykonawca, który składa ofertę w Części 7 przedmiotu zamówienia):

a) Kryterium: Sposób przygotowania potraw i ich serwowania:

L. Czas przygotowywania potraw przed serwowaniem		
a)	potrawy przygotowywane będą powyżej dwóch godzin przed serwowaniem	*
b)	potrawy przygotowywane będą równo 2 godziny lub krócej przed serwowaniem	*TAK

M. Rodzaj dostarczanej kawy		
a)	mieszanka (np. arabica + robusta, arabica + liberika, arabica + robusta + liberika, etc.)	*
b)	100 % arabica, mieszanka kaw arabica	*
c)	kawa Fair Trade, 100 % arabica jednorodna	* TAK
N. Serwowanie		
a)	przekąski serwowane na płaskich półmiskach	*
b)	przekąski serwowane na eleganckich podstawach bufetowych ze stali nierdzewnej w kolorze stali (kaskadach prezentacyjnych)	*TAK
O. Dekoracja		
a)	minimalistyczny akcent florystyczny na stołach	*
b)	więcej niż jeden akcent florystyczny na każdym stole	*TAK
P. Serwowanie potraw (dot. dań mięsnych, rybnych oraz wegetariańskich) zawierających produkty świeże, nie poddawane procesom konserwacji (tj. suszeniu, mrożeniu, peklowaniu, fermentacji, marynowaniu, kiszeniu, pasteryzacji itp.)		
a)	Wykonawca zaproponuje min. 1 a max. 2 rodzaje dania głównego zawierające produkty świeże (jw.)	*
b)	Wykonawca zaproponuje min. 3 rodzaje dania głównego zawierające produkty świeże (jw.)	*TAK
Q. Technologia przygotowywania potraw (np. gotowanie, pieczenie, duszenie, smażenie, blanszowanie, gotowanie na parze, flambirowanie, itp.)		
a)	zastosowanie 2 rodzajów obróbki termicznej	*
b)	zastosowanie 3 rodzajów obróbki termicznej	*
c)	zastosowanie minimum 4 rodzajów obróbki termicznej	*TAK
R. Kolacja serwowana podczas Gali		
a)	danie główne poddane obróbce termicznej smażenia lub/i smażenia w głębokim tłuszczu	*
b)	danie główne poddane obróbce termicznej duszenia	*
c)	danie główne poddane obróbce termicznej pieczenia	*TAK
S. Technologia przygotowywania deseru		
a)	deser tradycyjny w formie ciasta pieczonego lub chłodzonego	*
b)	deser przygotowany z zastosowaniem różnorodnych tekstur oraz food design	*
c)	kuchnia molekularna	*TAK
T. Serwowanie potraw zawierających produkty sezonowe		

a)	minimum 1 potrawa zawiera produkty sezonowe	*
b)	minimum 2 potrawy zawierają produkty sezonowe	*TAK
U. Akcent florystyczny		
a)	minimalistyczny na stołach	*
b)	więcej niż jeden na każdym stole	*TAK
V. Serwetki na stołach		
a)	inne, np. papierowe	*
b)	plócienne, np. lniane lub bawełniane	*TAK


b) Kryterium: Bariści:

Bariści	Czy wskazana osoba jest co najmniej finalistą polskich lub międzynarodowych konkursów baristów?
Barista 1	TAK / NIE *
Barista 2	TAK / NIE *

UWAGA: W kol. 2 przy każdej osobie Wykonawca zobowiązany jest wskazać **TYLKO JEDNĄ** możliwość (spośród wskazanych TAK lub NIE), którą faktycznie oferuje. W przypadku braku wskazania jakiegokolwiek możliwości lub wskazania więcej niż jednej możliwości, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w powyższym kryterium.

c) Kryterium: Kryterium społeczne – osoby zatrudnione na umowę o pracę:

- 3) osoba pełniąca funkcję Koordynatora **zostanie / nie zostanie*** zatrudniona na umowę o pracę (* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Koordynator będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.7 do SIWZ;
- 4) osoba pełniąca funkcję Szefa kuchni **zostanie / nie zostanie*** zatrudniona na umowę o pracę (* proszę wskazać właściwą lub skreślić niewłaściwą opcję). Szef kuchni będzie wykonywał na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.7 do SIWZ;


 p.o. Dyrektora
Mariusz Frankowski
 (podpis Kierownika Zamawiającego
 lub osoby upoważnionej)

Sprawę prowadzi:
 Anna Pogorzelska
 tel. 22 542 27 43
 fax. 22 698 31 44/57
 email: a.pogorzelska@mazowia.eu

Michał Kosior

Stażysta
Anna Pogorzelska