

Wydatek współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

Szczegółowy Opis Przedmiotu Planowanego Zamówienia

Organizacja obsługi cateringowej dla 300 osób każdego dnia podczas 10. Forum Rozwoju Mazowsza oraz uroczystej gali Lider Zmian.

I. Określenie przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zapewnieniu podczas 2 dni trwania 10. Forum Rozwoju Mazowsza (zwanego dalej Forum) usługi cateringowej (tj. potraw wraz z serwisem) dla maksymalnie 300 osób każdego dnia Forum oraz podczas uroczystej gali Lider Zmian (zwanego dalej Galą) dla maksymalnie 180 osób.
2. Miejsce realizacji usługi
Miejsce realizacji oraz powierzchnię do serwowania potraw zapewnia Zamawiający.
Usługa realizowana będzie na terenie Centrum Konferencyjnego MsMermaid, przy ul. Wioślarskiej 8, 00-411 Warszawa.
3. Terminy realizacji
Umowa realizowana będzie w dniach **16-17 października 2019r.**
 - a. 16.10.2019 r. podczas Forum, w godz. od 7:00 do 17:00
 - b. 16.10.2019 r. podczas Gali od w godz. 18:30 do 22:00
 - c. 17.10.2019 r. podczas Forum w godz. od godz. 7:30 do godz. 15:30
4. Do obowiązków Wykonawcy należy:
 - a. zapewnienie energii elektrycznej, wody itp. mediów na zapleczu kuchennym i magazynowym, o parametrach odpowiednich dla urządzeń wykorzystywanych przy obsłudze cateringowej podczas Forum oraz Gali – Wykonawca zobowiązany jest zawrzeć z dysponentem powierzchni umowę wynajmu wraz z użyczeniem mediów oraz pokryć koszty z tym związane (wynajem powierzchni od dysponenta powierzchni, administrującego zapleczem kuchennym w Centrum Konferencyjnym MsMermaid, przy ul. Wioślarskiej 8, 00-411 Warszawa, kontakt Pani Aleksandra Fabiańska, tel. +48 512 773 769, email: a.fabianska@msmermaid.pl);
 - b. wywóz śmieci powstałych w wyniku przygotowywania i serwowania posiłków;
 - c. zapewnienia dodatkowej przestrzeni, o ile zaistnieje taka konieczność oraz pokryć koszty z tym związane (wynajem powierzchni od dysponenta powierzchni, administrującego zapleczem kuchennym w Centrum Konferencyjnym MsMermaid, przy ul. Wioślarskiej 8, 00-411 Warszawa, kontakt Pani Aleksandra Fabiańska, tel. +48 512 773 769, email: a.fabianska@msmermaid.pl);
 - d. organizacji zaplecza we własnym zakresie np. dostarczenia produktów/zestawów dań, zastawy itp. w sposób niezbędny do zorganizowania usługi bez zaplecza kuchennego.
 - e. zapewnienie sprzętów (do przyrządzania potraw) spełniających wymagania Sanepidu i ppoż.
5. Wykonawca odpowiada finansowo za wszelkie uszkodzenia i zniszczenia, które powstaną w wyniku transportu czy podczas przygotowania posiłków (np. zalanie, uszkodzenie ścian lub podłogi przez wózek transportowy itp.);

UWAGA: Zamawiający nie dopuszcza przyrządzania/ podgrzewania potraw poza przeznaczoną do tego przestrzenią zaplecza np. na parkingu, korytarzu, magazynie itp. Pomieszczenia zaplecza muszą być wykorzystywane na działalność cateringową w porozumieniu z dysponentem powierzchni. Wszelkie zobowiązania finansowe zawarte Wykonawca pokrywa we własnym zakresie.

II. Harmonogram:

Strony ustalają następujący harmonogram czynności:

1. dostawa (dostarczanie ciepłych posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego nie wcześniej niż 3 godziny i nie później niż 30 min. przed rozpoczęciem każdej sesji serwowania posiłków, określonej w pkt IV.3, w termosach przystosowanych do przewożenia żywności oraz transportem przystosowanym do przewożenia żywności – Wykonawca zapewnia chłodnie na własny koszt i ryzyko);

2. przygotowanie i aranżacja przestrzeni przeznaczonej do konsumpcji (np. zapewnienie i ustawienie stołów, podgrzewaczy, zastawy, dekoracji itp.);
3. zapewnienie cateringu dla 300 osób każdego dnia Forum oraz całodziennej obsługi podczas każdego dnia Forum;
4. zapewnienie cateringu dla maksymalnie 180 osób oraz obsługi podczas Gali;
5. sprzątnięcie przez cały czas serwowania posiłków i po zakończeniu serwowania.

UWAGA: Program Forum oraz Gali zostanie przekazany Wykonawcy nie później niż 7 dni przed realizacją zamówienia w celu dostosowania się Wykonawcy do harmonogramu. Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania dań w przeddzień lub w nocy przed ich podaniem. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wybiórczego sprawdzenia potraw po ich dostarczeniu na miejsce realizacji usługi cateringowej.

III. Zakres zamówienia obejmował będzie następujące zadania:

1. Zapewnienie usługi cateringu ciągłego (tj. potraw i usługi ich serwowania) 16 i 17 października 2019 roku dla maksymalnie 300 osób każdego dnia, serwowanego w miejscu realizacji zamówienia oraz dostawę wody gazowanej i niegazowanej w liczbie co najmniej 5600 butelek (łącznie 5000 butelek do serwowania ciągłego w części wystawowej Forum oraz 600 butelek do posiłków).
2. Zapewnienie 16 października 2019 r. cateringu w postaci zasiadanej kolacji i bufetu ciągłego dla maksymalnie 180 osób, serwowanego w miejscu realizacji zamówienia.
3. Zapewnienie 16 października tortu serwowanego na rozpoczęcie dla maksymalnie 500 osób.

IV. Catering podczas Forum

Charakterystyka wyżywienia podczas Forum:

1. Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże oraz charakteryzować się wysoką jakością zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Produkty przetworzone będą miały co najmniej 2 dniowy termin przydatności do spożycia, po realizacji usługi cateringowej na Forum (tj. min. do 20.10).
2. Potrawy muszą być wykonane z wysokiej jakości (tzn. gat. I) produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Wszystkie oferowane produkty jak również opakowania, w których zostaną dostarczone muszą spełniać wymogi Sanepidu i obowiązujące normy jakości żywnościowej (opakowania muszą mieć odpowiednie atesty i być przystosowane do przechowywania żywności). Wszystkie serwowane dania muszą być przygotowane w dniu ich wydawania oraz spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.
3. Wyżywienie będzie zapewnione dla 600 osób podczas dwóch dni i serwowane w formie bufetu szwedzkiego z wyborem potraw (pierwszy dzień: kawa powitalna w godz. 7:00-8:00, przerwa kawowa w godz. 11:00-12:00, lunch i przerwa kawowa w godz., 14:00-17:00; drugi dzień: kawa powitalna w godz. 7:30-8:00, lunch w godz. 11:00-12:00, przerwa kawowa serwowana w godz. 14:30-15:30). Potrawy będą spożywane na stojąco przy stolikach koktajlowych, do zapewnienia których zobowiązany jest Wykonawca.
4. Kanapki, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego opakowania nie mogą być układane jedne na drugich. Potrawy muszą zostać wyeksponowane na stołach bufetowych w sposób, który zapewni uczestnikom łatwy do nich dostęp.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu do akceptacji, drogą mailową, na co najmniej 3 dni przed Forum propozycje menu do akceptacji. Jeżeli zaproponowane menu nie będzie odpowiadało wymaganiom i oczekiwaniom Zamawiającego zgłosi on niezwłocznie drogą mailową uwagi wraz ze wskazaniem zmian, a Wykonawca ma obowiązek zaakceptować uwagi i dokonać niezbędnych korekt, a następnie przesłać Zamawiającemu drogą mailową zmodyfikowane menu do akceptacji.
6. Przy propozycji menu Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia dań zarówno dla osób bez specyficznych wymagań żywieniowych jak również dań wegetariańskich i wegańskich.
7. Wyżywienie dzienne przewidziane będzie wyłącznie dla części uczestników Forum, wyposażonych w specjalne opaski. Wykonawca jest zobowiązany do weryfikowania osób korzystających z cateringu.
8. Dodatkowo Wykonawca zapewni na czas trwania Forum 2 stanowiska – kawiarenki dla uczestników Forum zlokalizowane poza wydzieloną strefą cateringową, kompleksowo wyposażone w profesjonalny sprzęt do przygotowywania i serwowania kawy, wysokiej jakości kawę ziarnistą i dodatki do kawy, obsługiwane przez wykwalifikowanych baristów

UWAGA: Produkty w każdym z dwóch dni wydarzeń, będą podlegały losowej ocenie/ kontroli Zamawiającego. W przypadku gdy Zamawiający stwierdzi, że jakość potraw lub poszczególnych ich składników nie jest zgodna

z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w SOPZ, Wykonawca jest zobowiązany do wymiany zakwestionowanego przez Zamawiającego asortymentu, tj. do dostarczenia nowego towaru w ciągu max. 1,5h od momentu stwierdzenia i zgłoszenia zastrzeżeń Koordynatorowi Wykonawcy. Zamawiający pozostawia sobie prawo kontroli miejsca przygotowania posiłków w miejscu wskazanym przez Wykonawcę w ofercie.

Przestrzeń cateringowa będzie oddzielona od przestrzeni ogólnodostępnej. Zamawiający zapewni personel którego zadaniem będzie m.in. dbanie o to, aby do przestrzeni cateringowej nie wchodziły osoby nieuprawnione.

Opis przykładowy posiłków:

Każdego dnia Forum menu musi inne i zawierać co najmniej:

1. napoje i dodatki do napojów nielimitowane serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w wydzielonych salach:
 - świeżo parzona naturalna kawa ziarnista, transportowana w hermetycznie zamkniętych opakowaniach (do profesjonalnych ekspresów ciśnieniowych o zwiększonej wydajności z młynkiem do mielenia kawy) i kawa w kapsułkach (do kompaktowych kapsułkowych ekspresów ciśnieniowych wysoko wydajnych dla gastronomii). Wykonawca zapewni co najmniej 3 ekspresy ciśnieniowe o zwiększonej wydajności w części cateringowej oraz 5 ekspresów kapsułkowych w wydzielonych salach;
 - herbata ekspresowa do wyboru (min. 6 rodzajów herbat); pakowana w pojedyncze opakowania, wyekspozowana w eleganckich kasetkach na herbatę;
 - 100% soki owocowe – min. 3 smaki (podawane w dzbankach lub w dyspenserach, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę);
 - woda gazowana i niegazowana butelkowana (50% gazowana i 50% niegazowana, pojemność butelki max. 0,5 l., w ilości co najmniej 0,5 l na osobę);
 - mleko do kawy 3,2% (serwowane w mlecznikach);
 - cytryna (pokrojona w plastry estetycznie ułożone na spodeczkach z widelczykami do nakładania);
 - cukier, serwowany w saszetkach (co najmniej dwa rodzaje: biały, brązowy) oraz słodzik;
 - wykałaczkę pakowaną pojedynczo.
2. ciasta i desery serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w wydzielonych salach:
 - nie mniej niż 4 rodzaje ciast (min. 3 porcje każdego rodzaju ciasta na 1 osobę – gramatura porcji przypadających na 1 osobę nie mniej niż 90-100g);
 - wypieki drobne (min. 2 szt. na osobę, gramatura porcji na osobę nie mniej niż 90-100g);
 - ciasta z musami lub/i kremami z owocami (min. 2 rodzaje, min. 1 szt. każdego rodzaju – gramatura porcji na osobę nie mniej niż 90-100g);
 - desery podawane w pucharkach lub miseczkach deserowych (co najmniej 2 szt. na osobę – gramatura porcji na osobę nie mniej niż 90-100g).
3. przekąski zimne (tzw. „finger food”) serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w wydzielonych salach:
 - mini kanapeczki konferencyjne/ bankietowe, dekorowane (min. 3 szt. na osobę). **Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia przez Wykonawcę produktów masłopodobnych, wyrobów seropodobnych oraz dekorowania kanapek majonezem, ketchupem, musztardą itp.;**
 - warzywa faszerowane (min. 1 szt. na osobę, w liczbie nie mniej niż 200 g na osobę);
 - mini roladki (2 rodzaje, min. 1 szt. każdego rodzaju na osobę, w liczbie nie mniej niż 200 g na osobę);
 - sałaty mieszane z wyłączeniem kapusty pekińskiej z dodatkami lub bez (min. 2 szt. na osobę, w ilości nie mniej niż 200 g na osobę);
 - przystawki (co najmniej 5 rodzajów ciepłych i 5 rodzajów na zimno: np. roladki warzywne, rybne, mięsne z farszami, roladki z tortilli, crostini z warzywami, faszerowane warzywa (podawane w zastawie stołowej do niej przeznaczony – *finger foodowej*) w ilości nie mniej niż 200 g na osobę
4. dania obiadowe serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w wydzielonych salach:
 - 2 zupy do wyboru (w tym np. 1 zupa krem w ilości nie mniejszej niż 200 g na osobę),
 - 2 rodzaje mięs do wyboru (np. mięso zwierząt rzeźnych, drób) w ilości nie mniej niż 200 g na osobę;
 - ryba (ryba morska – wykluczone jest serwowanie przez Wykonawcę ryby maślanej, łososia hodowlanego, suma afrykańskiego oraz pangii);
 - 2 dania wegetariańskie w ilości nie mniej niż 200 g na osobę;
 - 2 rodzaje sałat mieszanych z wyłączeniem kapusty pekińskiej z dodatkami lub bez (min. 2 szt. na osobę, w ilości nie mniej niż 200 g na osobę);

- warzywa gotowane na parze/ z grilla (w ilości nie mniej niż 200 g na osobę);
 - min. 2 rodzaje dodatków skrobiowych (np. ryż brązowy, ziemniaki z wody, kasza w ilości nie mniej niż 200 g na osobę);
5. Tort serwowany na rozpoczęcie pierwszego dnia Forum, co najmniej trzywarstwowy, waga nie mniej niż 50 kg, o smaku, kształcie i kolorystyce zaakceptowanej przez Zamawiającego

V. Catering podczas Gali

Charakterystyka wyżywienia podczas Gali:

Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże oraz charakteryzować się wysoką jakością zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Produkty przetworzone będą posiadały co najmniej 2 dniowy termin przydatności do spożycia po realizacji usługi cateringowej podczas Gali.

Potrawy muszą być wykonane z wysokiej jakości (tzn. gat. I) produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Wszystkie oferowane produkty jak również opakowania, w których zostaną dostarczone muszą spełniać wymogi Sanepidu i obowiązujące normy jakości żywieniowej (opakowania muszą mieć odpowiednie atesty i być przystosowane do przechowywania żywności). Wszystkie serwowane dania muszą być przygotowane w dniu ich wydawania oraz spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.

Posiłki będą zapewnione dla maksymalnie 180 osób podczas Gali i serwowane przez kelnerów bezpośrednio do stołów. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia stołów wraz z zastawami i dekoracją (ciemnogrnatowe obrusy). Posiłki będą serwowane bezpośrednio po części oficjalnej, tj. ok. godz. 20:00 – starter, danie główne, deser), będą spożywane na siedząco przy okrągłych stołach. Dodatkowo po kolacji (tj. od godz. 20:45) Wykonawca zapewni bufet z przekąskami, ciastami i deserami oraz napojami (ciepłymi, zimnymi).

Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu, drogą mailową, propozycji menu do akceptacji, na co najmniej 3 dni przed Galą. W przypadku, gdy zaproponowane menu nie będzie odpowiadało wymaganiom i oczekiwaniom Zamawiającego zgłosi on niezwłocznie drogą mailową uwagi wraz ze wskazaniem zmian, a Wykonawca ma obowiązek zaakceptować uwagi i dokonać niezbędnych korekt, a następnie przesłać Zamawiającemu zmodyfikowane menu do ponownej akceptacji.

Po akceptacji menu, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu menu degustacyjne w celu weryfikacji jakości i estetyki każdego dania.

Opracowując propozycję menu Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia dań zarówno dla osób bez specyficznych wymagań żywieniowych, jak również propozycji dań wegetariańskich i wegańskich.

UWAGA: Produkty na Galę będą podlegały losowej ocenie/ kontroli Zamawiającego. W przypadku gdy Zamawiający stwierdzi, że jakość potraw lub poszczególnych ich składników nie jest zgodna z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w SOPZ, Wykonawca jest zobowiązany do wymiany wadliwego asortymentu, tj. do dostarczenia nowego towaru w ciągu max. 1,5h od momentu stwierdzenia i zgłoszenia zastrzeżeń Koordynatorowi Wykonawcy. Zamawiający pozostawia sobie prawo kontroli miejsca przygotowania posiłków w miejscu wskazanym przez Wykonawcę w ofercie.

UWAGA: Zamawiający nie dopuszcza przedstawienia w propozycji menu na Galę takich samych propozycji, jak w cateringu dziennym podczas Forum.

Opis przykładowy posiłków:

Menu musi zawierać:

1. **starter** – przystawka zimna w ilości nie mniej niż 200 g na osobę, np. Carpaccio z polędwicy/ z buraka, tatar wołowy/ z łososia, krewetki marynowane podane na sałacie, itp.
2. **danie główne** – mięsne/wegetariańskie wraz z dodatkami (dodatki skrobiowe, warzywa na parze, itp.) w ilości nie mniej niż 400 g na osobę;
3. **deser** – w ilości nie mniej niż 250 g na osobę, np. gruszka gotowana z miodem, fondant, itp.
4. **napoje i dodatki do napojów nielimitowane serwowane na stołach oraz bufetach:**
 - świeżo parzona naturalna kawa ziarnista transportowana w hermetycznie zamkniętych opakowaniach (do profesjonalnych ekspresów ciśnieniowych z młynkiem do mielenia kawy). Co najmniej 2 ekspresy ciśnieniowe w części bufetowej;

- herbata ekspresowa do wyboru spośród 6 rodzajów herbat; pakowana w pojedyncze opakowania, wyeksponowana w kasetkach na herbatę;
- 100% soki owocowe – min. 3 smaki (podawane w eleganckich karafkach na stołach oraz w części bufetowej, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę);
- woda gazowana i niegazowana w szklanych butelkach (serwowana w części bufetowej, w ilości 1:1, pojemność butelki po max. 0,5 l., w ilości co najmniej 0,5 l na osobę);
- woda niegazowana z plasterkami cytryny oraz listkami mięty (podawane w eleganckich karafkach na stołach, w ilości co najmniej 0,5 l na osobę);
- mleko 3,2% do kawy (w mlecznikach);
- cytryna (pokrojona w plastry, estetycznie ułożone na spodeczkach z widelczykami do nakładania);
- cukier serwowany w saszetkach (co najmniej dwa rodzaje: biały, brązowy) oraz słodzik;

5. ciasta i desery serwowane w części bufetowej:

- min. 4 rodzaje ciast (min. 2 porcje każdego rodzaju na osobę – gramatura porcji na osobę co najmniej 90-100g);
- wypieki drobne (min. 2 szt. na osobę, gramatura porcji na osobę co najmniej 90-100g);
- ciasta z musami lub/i kremami z owocami (min. 2 rodzaje, gramatura porcji na osobę co najmniej 90-100g);
- desery podawane w pucharkach bądź miseczkach deserowych (co najmniej 2 szt. na osobę – gramatura porcji na osobę co najmniej 90-100g).

6. przekąski zimne (tzw. „finger food”) serwowane w części bufetowej:

- deska serów (min. 6 rodzajów serów, różnych gatunków, minimalna gramatura na osobę 50 g)
- mini kanapeczki bankietowe dekorowane (min. 2 szt. na osobę).
- mini roladki (2 rodzaje, min. 1 szt. każdego rodzaju na osobę, w ilości najmniej 150 g na osobę);
- przystawki (co najmniej 5 rodzajów na zimno: np. roladki warzywne, rybne, mięsne z farszami, roladki z tortilli, crostini z warzywami – podawane w zastawie finger foodowej);

UWAGA: Zamawiający nie dopuszcza stosowania produktów masłopodobnych, wyrobów seropodobnych oraz dekorowania kanapek majonezem, ketchupem, musztardą itp.;

VI. Zasoby personalne

Wykonawca musi dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:

1. **Koordynator**, który będzie pełnił funkcję menagera. Wymagane doświadczenie: koordynacja prac przy nie mniej niż 3 imprezach o charakterze konferencyjno-wystawowym/ konferencji, dla co najmniej 200 osób (w każdym wydarzeniu), każde wydarzenie o wartości co najmniej 30 000 złotych brutto, wskazana osoba w każdym wydarzeniu była odpowiedzialna m.in. za działania dotyczące kompleksowej koordynacji usługi cateringowej, a zakres wykonanych przez nią czynności obejmował co najmniej działania dotyczące realizacji działań organizacyjnych, obsługi klientów, kontaktu z Partnerami i Podwykonawcami i w każdym wyszczególnionym wydarzeniu kierowała zespołem nie mniejszym niż 15 osób);
2. **Szef Kuchni**, który będzie pełnił rolę zastępcy Koordynatora. Wskazana osoba realizowała nie mniej niż 3 imprezy o charakterze konferencyjno-wystawowym/konferencji, dla co najmniej 200 osób każde wydarzenie i o wartości co najmniej 30 000 złotych brutto, wskazana osoba w każdym wydarzeniu była odpowiedzialna m.in. za planowanie zakupów i przygotowywanie menu, nadzorowanie prac kuchni zimnej i gorącej, deserowni, strefy zmywania ponadto w zakresie obowiązków posiada doświadczenie w kierowaniu zespołem nie mniejszym niż 10 osób.
3. Wykonawca, w celu prawidłowej realizacji zamówienia, będzie dysponować przy jego realizacji: Koordynatorem i Szefem kuchni, zatrudnionymi na podstawie umów o pracę w rozumieniu przepisów art. 22 par. 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1976 r. Kodeks Pracy (Dz.U. z 2016 r., poz. 1666, z późn. zm.). Zatrudnienie tych osób na umowę o pracę skutkować będzie otrzymaniem dodatkowych punktów w kryterium społecznym.
4. **12 kelnerów** – Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi, tj. profesjonalnej obsługi kelnerskiej w liczbie minimum 12 kelnerów każdego dnia.
 - Kelnerzy/kelnerki muszą być ubrani w elegancki, jednolity strój oraz być wyposażeni w identyfikator/ wizytówkę z imieniem lub/i pełnią funkcją. Jako elegancki, jednolity strój Zamawiający rozumie koszule w białym kolorze i czarne długie spodnie, czarne fartuchy, muchy oraz czyste białe rękawiczki służące do serwowania dań (z zagwarantowaną możliwością wymienienia każdego elementu garderoby w przypadku ich poplamienia).

UWAGA: Osoby, które będą miały bezpośredni kontakt z żywnością muszą mieć aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. W przypadku, gdy którakolwiek z tych osób nie będzie miała aktualnego orzeczenia nie może pracować przy realizacji umowy, a Wykonawca musi zapewnić inną osobę w jej miejsce w ciągu godziny od stwierdzenia tego faktu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia orzeczeń przed realizacją usługi.

VII. Wymagania dodatkowe:

1. Na żądanie Zamawiającego, w terminie przez niego wskazanym (nie krótszym niż 5 dni robocze przed realizacją umowy), Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć oświadczenie o zatrudnieniu przy realizacji zamówienia osób posiadających ważną książeczkę Sanepid.
2. Wyżywienie dzienne podawane będzie w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w 5 mniejszych wydzielonych salach (w każdym dla ok. 20 osób). W związku z tym, do każdej z mniejszych sal musi być dedykowanych co najmniej dwóch kelnerów donoszących dania i napoje, odbierających brudnie i uzupełniających czyste naczynia i sztućce oraz dbających o czystość i estetykę w zakresie serwowania posiłków i miejsca ich serwowania. Posiłki muszą być podawane w formie bufetu szwedzkiego z możliwością wyboru potraw, jako bufet ciągły – uzupełniany w miarę potrzeb.
3. Wykonawca zapewni do realizacji zamówienia co najmniej 1 piec konwekcyjny/ wynajmie zaplecze wyposażone w piec od dysponenta przestrzeni, w celu zapewnienia gorących potraw o wysokiej jakości.
4. Wykonawca zapewni jednakowego rodzaju naczynia i urządzenia, stoły i inne sprzęty niezbędne do serwowania i spożywania dań, tj. w szczególności podgrzewacze, tace, patery, dzbanki, szklanki, talerze, filiżanki, spodeczki, sztućce i serwetki.
5. Zamawiający wymaga podawania potraw na zastawie stołowej dostosowanej do rodzaju potraw, napojów, oraz zapewnienia sprzętów gwarantujących podawanie posiłków z utrzymaniem wysokiego standardu.
6. Podczas cateringu dziennego (16 i 17 października 2019r.) Wykonawca zapewni nowoczesne stoły bufetowe o jednakowej wysokości wraz z pokrowcami ze streczu oraz estetyczne stoły koktajlowe o jednakowej wysokości wraz z pokrowcami ze streczu w kolorze czarnym.
7. Podczas Gali Wykonawca zapewni okrągłe stoły (każdy dla minimum 8 maksymalnie 10 osób, przy czym usadzenie gości będzie w schemacie $\frac{3}{4}$) wraz z eleganckimi obrusami w kolorze granatowym.
8. Zamawiający nie dopuszcza używania jednorazowych naczyń i sztućców. Naczynia oraz sztućce użyte do serwowania potraw oraz napojów muszą należeć do jednego pod względem wyglądu, koloru lub wzoru zestawu (ta sama seria).
9. Wykonawca zapewni każdego dnia Forum następujące wyposażenie (naczynia przeznaczone do podania cateringu):
 - do serwowania napojów: szklanki (typu np. long), filiżanki porcelanowe wraz ze spodkami, itp.;
 - porcelanowe: półmiski, talerze przystawkowe, talerze do dania głównego, bulionówki do zup, talerze deserowe;
 - serwetki papierowe co najmniej 3 warstwowe, w rozmiarach co najmniej 33x33 cm wraz z serwetnikami;
 - wykałaczkę pakowane pojedynczo;
 - sztućce ze stali nierdzewnej używane do konsumpcji i do serwowania dań;
 - etażery na ciasta, dzbanki do napojów lub dyspensery, dzbanuszki do mleka, porcelanowe cukiernice, maselniczki, tace, itp. sprzęty do serwowania,
 - sprzęt elektryczny podgrzewający dla dań gorących i napojów gorących,
 - systemy bufetowe, stojaki bufetowe do serowania przystawek,
10. Zamawiający nie dopuszcza szkła brandowanego (z umieszczonym logo firm).
11. Wszystkie dania muszą być podawane elegancko i estetycznie, np. papilotki przy ciastach nie mogą być wymięte, poplamione, dekoracja potraw nie może być nieświeża lub zwiędnięta, naczynia nie mogą być wyszczerbione itp.
12. Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną na stołach bufetowych i stolikach koktajlowych zgodną z dekoracją kwiatową przestrzeni. Dekoracja florystyczna musi być przygotowana ze świeżych kwiatów ciętych. Bukiety na stołach bufetowych i koktajlowych muszą być dostosowane do ich wielkości. W przypadku zaistnienia sytuacji, że po pierwszym dniu Forum dekoracja florystyczna będzie zwiędnięta lub nieświeża – Wykonawca zobowiązany będzie do wymieniającej jej na nową. Aranżacja stołów musi być spójna pod względem stylu i kolorystyki (wygląd określa Zamawiający np. zgodną z linią kolorystyczną Forum) – po zakończeniu usługi dekoracja przechodzi na własność Zamawiającego. Zamawiający wymaga nowoczesnej, jednolitej aranżacji każdego ze stołów: koktajlowego jak i bufetu.



UWAGA: zamieszczone zdjęcie jest przykładem graficznym i stanowi wzór akcentu florystycznego przy serwowaniu cateringu

13. Zamawiający wymaga zapewnienia tabliczek (w języku polskim), z nazwami dań ich składem oraz z wykazem najbardziej popularnych alergenów występującymi w tych potrawach.
14. W przestrzeni cateringowej muszą być ustawione kosze na śmieci. Preferowane są metalowe z górną pokrywą. Minimalna liczba koszy w przestrzeni cateringowej – 5 sztuk wraz z workami do wymiany (min. po 5 szt. na kosz). Wykonawca zapewni także po 1 koszu w 5 wydzielonych salach, dla których także zapewni wymienne worki, analogicznie do tych z przestrzeni cateringowej.
15. Wykonawca jest zobowiązany do dbania w czasie Forum o czystość i porządek w przestrzeniach, w których będą serwowane posiłki i na zapleczu oraz do uprzątnięcia, wywozu i utylizacji śmieci i pozostałego jedzenia po Forum i Gali,
16. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, opróżniania koszy na śmieci / wymiany worków, uzupełniania dań oraz czystych naczyń i sztućców,
17. Napoje i posiłki muszą być dostępne przez cały czas trwania Forum – uzupełnianie w ramach potrzeb.
18. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełniania wody butelkowanej w przestrzeniach do tego wyznaczonych.

UWAGA: W ramach realizacji zadania Zamawiający zapewni co najmniej 30 stolików koktajlowych oraz stoły na bufety szwedzkie w miejscu realizacji usługi cateringu dziennego podczas dwóch dni trwania Forum. W wydzielonych salach potrawy i nakrycia muszą być tożsame z całością cateringu serwowanego podczas Forum. Wykonawca w ramach realizacji zadania musi zapewnić ilość jedzenia odpowiadającą liczbie uczestników, dbając o to, aby nie zabrakło żadnego rodzaju z asortymentu.

VIII. Zapewnienie wody na Forum:

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia:

- wody niegazowanej o pojemności max. 0,5 l w liczbie 2800 butelek (łącznie 2500 butelek do serwowania ciągłego w części wystawowej Forum oraz 300 do posiłków),
- wody gazowanej o pojemności max. 0,5 l w liczbie 2800 butelek, (łącznie 2500 butelek do serwowania ciągłego w części wystawowej Forum oraz 300 do posiłków).

IX. Uwagi końcowe:

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przechowywania przez okres co najmniej 3 dni od daty wydarzenia tj. 16.10.2019 i 17.10.2019, próbek wszystkich oferowanych podczas Forum i Gali potraw, o krótkim okresie przydatności do spożycia, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady typu żywienia zbiorowego.
2. Wykonawca przystępujący do postępowania przedstawi opłaconą polisę ubezpieczeniową NNW, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że jest ubezpieczony od NNW w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę co najmniej 45.000,00 zł brutto.