

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

WARIANT A

Zapytanie ofertowe dotyczące szacowania wartości zamówienia na kompleksową usługę cateringową realizowaną na terenie województwa mazowieckiego w 2021 r.

Niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 ustawy Kodeks cywilny, jak również nie jest ogłoszeniem o zamówieniu w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych i w żadnym razie nie stanowi wszczęcia jakiegokolwiek postępowania

Część I

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Usługa cateringowa będzie realizowana od dnia podpisania umowy do maksymalnie **16 grudnia 2021 r.**
2. Usługa cateringowa będzie realizowana podczas jednej imprezy - konferencji w lokalizacji miasto **Płock** lub na terenie znajdującym się w granicach administracyjnych województwa mazowieckiego z uwzględnieniem odległości nie większej niż 30 km mierzonej od Oddziału Zamiejscowego Mazowieckiej Jednostki Wdrażania Programów Unijnych (OZ MJWPU) w Płocku (adres: ul. Kolegialna 19, 09-402 Płock) za pomocą portali umożliwiających jednoczesny pomiar szacowany czasu i odległości, tj. www.targeo.pl, www.google.pl/maps, zgodnie z wynikiem najkorzystniejszego pomiaru dokonanego przez Zamawiającego. Pomiar odległości musi odzwierciedlać faktyczną drogę jaką należy pokonać od OZ MJWPU do zaproponowanego obiektu.
Uwaga: Zamawiający nie dopuszcza pomiaru w linii prostej oraz „w promieniu”, jak również pomiarów z wykorzystaniem tras pieszych, rowerowych, a także dróg prywatnych oraz o ograniczonym dostępie, czas trwania konferencji nie przekroczy 6 godzin.
3. Usługa cateringowa będzie realizowana **dla maksymalnie 50 osób**, przy czym Zamawiający poinformuje drogą mailową Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników wydarzenia najpóźniej na 3 dni robocze przed datą konferencji.
4. Zamawiający zapewnia miejsce cateringowe wraz z powierzchnią o charakterze magazynowym w celu realizacji całej usługi.
5. **Uwaga:** Zamawiający nie dopuszcza realizacji dwóch lub więcej konferencji jednego dnia.
6. **Uwaga:** Zamawiający przewiduje wprowadzenie zmian do zawartej umowy polegających na tym, że w przypadku zagrożenia epidemiologicznego i/lub decyzji rządu, i/lub innych organów, które mogą nałożyć ograniczenia w zakresie organizacji imprez masowych, które ograniczą Zamawiającemu i Wykonawcy możliwość realizacji zamówienia w 2021 r., umowa będzie realizowana do dnia **16 grudnia 2022 r.** W sytuacji, gdy z powyższych przyczyn zrealizowanie umowy w całości nie będzie możliwe, Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za faktycznie zrealizowaną część zamówienia, a pozostała niezrealizowana część umowy zostanie zrealizowana w 2022 r.

II. Szczegóły zamówienia

1. Plan cateringowy konferencji:

- 1) napoje gorące i zimne – dostępne przez cały czas trwania konferencji, uzupełniane na bieżąco:
 - a. świeżo parzona naturalna kawa mielona serwowana bez ograniczeń;
kawa musi być transportowana w opakowaniach zbiorczych pakowana hermetycznie, posiadać datę spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 6 miesięcy po dniu wykonaniu zlecenia. Wykonawca zapewni co najmniej 3 ekspresy ciśnieniowe o zwiększonej wydajności wyposażone w młynek do mielenia kawy oraz zbiornik na wodę i mleko, z opcją robienia cappuccino i latte, (minimum jeden ekspres ciśnieniowy 15 osób);
 - b. mleko do kawy o zawartości tłuszczu 3,2 %, serwowane w mlecznikach;
 - c. herbata ekspresowa – do wyboru spośród 5 rodzajów herbat w torebkach (w tym: czarna, owocowa, zielona), pakowana pojedynczo, musi posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 6 miesięcy pod dniu wykonania zlecenia, parzona wrzątkiem;
 - d. wrzątek bez ograniczeń;
 - e. woda gazowana butelkowana i woda niegazowana butelkowana (50% gazowana i 50% niegazowana, pojemność butelki po 0,5 l), w ilości co najmniej 0,5l na osobę, przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością wody gazowanej i niegazowanej, muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 6 miesięcy pod dniu wykonania zlecenia;
- 2) dodatki do napojów – dostępne w sposób ciągły oraz uzupełniane na bieżąco:
 - a. świeża cytryna pokrojona w plastry, estetycznie ułożona na spodeczkach z widelczykiem do nakładania;
 - b. dwa rodzaje cukru w saszetkach: cukier biały i cukier trzcinowy nierafinowany;
 - c. słodzik w saszetkach;
 - d. wykałaczki pakowane pojedynczo;
 - e. serwetki papierowe pakowane pojedynczo, minimum 3 warstwowe o wymiarach co najmniej 33 x 33 cm;
- 3) przekąski zimne:
 - a. mini kanapeczki konferencyjne/ bankietowe, dekorowane (min. 3 różne sztuki na osobę) ze świeżego pieczywa. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia przez Wykonawcę pieczywa tostowego, produktów masłopodobnych, wyrobów seropodobnych oraz dekorowania kanapek majonezem, ketchupem, musztardą itp. Mini kanapeczki konferencyjne/bankietowe do wyboru z asortymentu poniżej:
 - kanapka z polędwicą wieprzową 25 g i dodatkami (wędlina min. 80% mięsa w masie, nie może zawierać dodatków skrobi, soi, błonnika oraz mięsa oddzielonego mechanicznie) – bułka/pieczywo ok.60g (razowa, pszenna, nie wypiekana z ciasta mrożonego), masło extra min. 82% tłuszczu 10g, kawałki świeżych warzyw (sałata, pomidor, ogórek, papryka) min.15g; uwagi: min. 80 % mięsa w masie; gramatura /ilość: 1 szt.
 - kanapka z szynką wieprzową 25g i dodatkami (wędlina min. 80% mięsa w masie, nie może zawierać dodatków skrobi, soi, błonnika oraz mięsa oddzielonego mechanicznie) – bułka/pieczywo ok.60g (razowa, pszenna, nie wypiekana z ciasta mrożonego), masło extra min. 82% tłuszczu 10g, kawałki świeżych warzyw (sałata, pomidor, ogórek, papryka) min.15g; uwagi: min. 80% mięsa w masie; gramatura /ilość: 1 szt.

- kanapka z wysokogatunkowym serem żółtym; bułka/pieczycwo ok.60g (razowa, pszenna, nie wypiekana z ciasta mrożonego); masło extra min. 82% tłuszczu 10g; gramatura/ilość: 1 szt., z dodatkami ze świeżych warzyw typu pomidor, papryka 15g,
- kanapka wegetariańska np. z hummusem klasycznym, z pastą z suszonych pomidorów, z pastą z bakłażana, z grillowanymi warzywami; bułka/pieczycwo ok.60g (razowa, pszenna, nie wypiekana z ciasta mrożonego); kawałki świeżych warzyw (sałata, pomidor, ogórek, papryka) gramatura/ilość: 1 szt.,

4) ciasta – zestaw ciast po 3 rodzaje ciast do wyboru z niżej wymienionych, pakowane w zestawy po 3 różne szt. w każdym zestawie, co najmniej po 2 porcje dla każdej osoby, nie mniej niż 200 g na osobę). Ciasta muszą być wykonane ze świeżych składników, nie półproduktów.

- a. sernik wiedeński - wyrób z masy serowej bez kruchego spodu, posypany cukrem pudrem lub polany polewą czekoladową, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz ciasta – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty masy serowej – biało kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika, masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) lub bez gotowy sernik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż: * ser – 5,0kg, * cukier – 1,5kg, * jajka – 0,5kg,

rys. 1.

Zamieszczone zdjęcie jest jedynie przykładem graficznym i nie stanowi obligatoryjnego wzoru.



cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalciem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości
transport: Sernik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej, jakości.

- b. Seromakowiec (sernik duet) - charakterystyka: skórka upieczonej masy serowej, gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz ciasta – równomiernie

zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty masy serowej –biało kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej ma się smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, masa serowa równomiernie rozłożona na masie makowej, nie oddzielająca się , o smaku słodko serowym; gotowy sernik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawieranie mniej niż: * ser – 3,0 kg, * mak - 2,0kg, * cukier – 1,5kg, * jajka – 0,5kg,

Rys. 2

Zamieszczone zdjęcia są jedynie przykładami graficznymi i nie stanowią obligatoryjnego wzoru.



cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, seromakowiec o suchej masie seromakowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźniej niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalce, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej oraz makowej objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, seromakowce zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości

transport: Seromakowiec należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości;

- c. jabłecznik - charakterystyka: skórka gładka, z możliwymi równomiernymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa: spodu cukierniczego - równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jabłeczniaka, masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, nie oddzielająca się od ciasta o smaku słodko kwaśnym, lekko cynamonowym, gotowy jabłecznik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż: *jabłka – 7,0kg, *cukier – 1,0kg, *jajka – 0,2kg.,

Rys. 3.

Zamieszczone zdjęcia są jedynie przykładami graficznymi i nie stanowią obligatoryjnego wzoru.



cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne jabłeczniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, jabłeczniki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

transport: Jabłecznik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości;

- d. comber – wyrób z ciasta biszkoptowego o wyraźnym smaku czekoladowym, mocno nasączonym ponczem o aromacie korzennym lub migdałowo-rumowym, wykończone kuwerturą cukierniczą oraz orzechami wg PN-A-88115: 1998P oraz PN-A88035:1998P lub wg normy zakładowej,

Rys. 4.

Zamieszczone zdjęcie jest jedynie przykładem graficznym i nie stanowi obligatoryjnego wzoru.



Uwaga: Zamawiający nie dopuszcza gotowych ciastek cukierniczych typu: kokosanki, markizy, delicje, itp.

Wymagania mikrobiologiczne i jakościowe dla ciast.

1. Towar powinien odpowiadać następującym wymogom:

- 1) jest artykułem I klasy (jakości);
- 2) przy jego produkcji i obrocie zachowane zostały zasady przewidziane w niżej wymienionych przepisach:
 - a. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252, z późn. zm.) i aktów wykonawczych do tej ustawy;
 - b. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 2178, z późn. zm.);
 - c. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31.1 z 1 lutego 2002 r., z późn. zm.);

- d. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139.1 z 30 kwietnia 2004 r., z późn. zm.);
- e. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338.1 z 22 grudnia 2005 r., z późn. zm.);
- f. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16, z późn. zm.);
- g. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5, z późn. zm.);
- h. Rozporządzenie (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. UE L 338.4 z 13 listopada 2004 r., z późn. zm.);
- i. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29, z późn. zm.);
- j. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010 r. poz. 1525, z późn. zm.);
- k. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 2335, z późn. zm.).

2. Obowiązki Wykonawcy przy wykonywaniu zamówienia:

1) Obowiązki Wykonawcy w zakresie menu oraz zapewnienia ciągłości wyżywienia:

- a. Wykonawca nie później niż na 7 dni roboczych przed datą konferencji zobowiązany jest do przekazania drogą mailową uszczegółowionej propozycji asortymentu (menu) do akceptacji Zamawiającego. Jeżeli uszczegółowiona propozycja asortymentu (menu) nie będzie odpowiadała wymaganiom Zamawiającego, Zamawiający niezwłocznie zgłosi drogą mailową uwagi wraz ze wskazaniem zmian. Wykonawca niezwłocznie ma obowiązek dokonać niezbędnych korekt i przesłać Zamawiającemu zmodyfikowaną uszczegółowioną propozycję asortymentu (menu) zgodnie z uwagami Zamawiającego i zapisami OPZ;
- b. Wykonawca po akceptacji menu zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu menu z próbkami jedzenia w celu weryfikacji jakości i estetyki każdego dania, w siedzibie Zamawiającego najpóźniej 5 dni roboczych przed datą konferencji regionalnej. Prezentacja dotyczyć będzie asortymentu, który był zaakceptowany przez Zamawiającego na etapie uszczegółowionej propozycji asortymentu (menu). W przypadku zgłoszenia uwag Zamawiającego do asortymentu, Wykonawca ma obowiązek dokonać niezbędnych korekt w ciągu 2 dni roboczych przesłać Zamawiającemu zmodyfikowaną uszczegółowioną ostateczną propozycję asortymentu (menu);
- c. przekąski zimne i ciasta zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże oraz charakteryzować się wysoką jakością zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Ciasta będą miały co najmniej 5 dniowy termin przydatności do spożycia po realizacji usługi cateringowej na konferencję. Przekąski zimne będą miały co najmniej 1 dniowy termin przydatności do spożycia po realizacji usługi cateringowej na konferencję;
- d. przekąski zimne i ciasta muszą być wykonane z wysokiej jakości (tzw. gatunek I) produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych), składników sezonowych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (tj. konserwujących, zagęszczających, barwiących) lub sztucznie aromatyzowanych) oraz przygotowane nie wcześniej niż w przeddzień ich wydawania. Muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników

oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata i inne) muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia;

- e. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (termosy, podgrzewacze, schładzaczki) zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia, wg. których optymalne temperatury dla posiłków muszą wynosić w momencie podania:
 - dla napojów gorących (np.: kawa, herbata) – nie mniej niż + 80 stopni ° C,
 - dla napojów i dań zimnych – poniżej 4 stopni ° C,
- f. podane gramatury dotyczą wypieków cukierniczych po obróbce termicznej +/- 5 %;
- g. asortyment zamówienia musi być dostosowany do czasu dostarczenia wypieków na miejsce wskazane przez Zamawiającego tak, aby ich jakość i świeżość nie uległa pogorszeniu;
- h. każda porcja wypieków musi być serwowana w papierowych papilotach,
- i. wypieki muszą być ułożone w odległości uniemożliwiającej dotyknięcie sąsiadującej porcji innego ciasta, każde w papierowym papilocie oraz ułożone w taki sposób, aby były łatwo dostępne i estetycznie wyeksponowane;

2) Obowiązki Wykonawcy w zakresie obsługi technicznej tj.: transportu, dostarczenia wypieków oraz napojów w miejsce realizacji cateringu, przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli, aranżacji stołów, sprzątnięcia, odbioru i wywozu pozostałego jedzenia:

- a. Wykonawca musi dysponować odpowiednimi pojazdami typu chłodnie i sprzęt transportowy w celu właściwego transportu produktów i wypieków oraz sprzętów;
- b. Wykonawca zapewni transport produktów i wypieków do miejsca świadczenia usługi w specjalnych pojemnikach/ termosach, zapewniających utrzymanie należytej jakości potraw w tym konsystencji, walorów smakowych jak i estetycznych. Wszelkie pojemniki, termosy, naczynia używane do transportu potraw muszą posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty wydane przez właściwe jednostki potwierdzające dopuszczenie do kontaktu z żywnością;
- c. Wykonawca dostarczy catering oraz przygotuje stoły i zastawy minimum 1 godzinę przed rozpoczęciem konferencji regionalnej w godzinach wskazanych przez Zamawiającego;
- d. Wykonawca musi zapewnić dla wszystkich uczestników czyste nakrycia dostosowane do serwowanego asortymentu (menu), bez wad i szkod. Nakrycia i zastawa muszą stanowić jeden rodzaj stanowiący spójny komplet;

Uwaga: Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, różnej wielkości, wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różnych rodzajów emblematów na sztućcach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach, itp.;

Zamawiający wyklucza używanie obrendowanej / oznakowanej zastawy;

Rys. 5.

Zamieszczone poniżej zdjęcie jest jedynie przykładem graficznym i nie stanowi obligatoryjnego wzoru.



- e. Wykonawca musi zapewnić nieuszkodzony sprzęt, zastawę stołową i szkło do serwowania napojów tj.:
- szklanki typu long o poj. 330 ml,
 - filiżanki wraz ze spodkami, itp.,
 - dzbanuszki do mleka, itp.,
 - sztucce, sztucce do serwowania,
 - tabliczki z nazwami ciast, podaniem zawartości i występujących w wypiekach najpopularniejszych alergenów,
 - sprzęt podgrzewający elektryczny do napojów gorących;
- f. Wykonawca musi zapewnić:
- stoły bufetowe nakryte czystymi elastycznymi pokrowcami, których kolor zostanie określony minimum na 7 dni roboczych przed każdą konferencją. W przypadku zabrudzenia lub zalania, pokrowce muszą być natychmiast wymienione na nowe i czyste. W sytuacji uszkodzenia stołu musi być on natychmiast wymieniony na nowy. Zamawiający nie dopuszcza używania skirtingów: marszczonych, błyszczących, nabłyszczanych, zawieszanych na brzegu stołu. Zamawiający preferuje ustawienie stołu umożliwiające uczestnikom nakładanie wypieków z dwóch stron stołu, natomiast dopuszcza ustawienie umożliwiające dostęp do nich z jednej strony stołu,
 - stoliki cocktailowe o blatach niezniszczonych w ilości co najmniej 10 szt.;
- g. dopuszcza się tradycyjne elementy dekoracji stołów;
- h. ustawienie wypieków/kanapek na stołach musi umożliwiać swobodny dostęp do częstowania się nimi, produkty cukiernicze mogą być wyeksponowane na prezenterach;
- i. Wykonawca zapewnia parawany zasłaniające zaplecze cateringowe;
- j. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania czystości we wszystkich przestrzeniach związanych z realizacją usługi;
- k. w przestrzeni bufetowej muszą być zapewnione co najmniej 2 bezdotykowe, metalowe, otwarte kosze na śmieci o pojemności co najmniej 50 litrów (każdy z nich) wraz z workami do wymiany (co najmniej 5 worków, minimum 50-litrowych na każde wydarzenie i na każdy kosz);
- l. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego uzupełniania przekąsek zimnych, ciast, wypieków, napojów, wody butelkowanej, czystych naczyń oraz do zbierania zużytych i brudnych naczyń, dezynfekcji powierzchni i sprzętów, opróżniania koszy na śmieci/wymiany worków.

3) Obowiązki Wykonawcy w zakresie zapewnienia personelu w trakcie realizacji całego zamówienia:

- a. na dzień realizacji konferencji regionalnej Wykonawca musi dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, o kwalifikacjach i doświadczeniu niezbędnym do jego wykonania;

- b. koordynator usługi/ manager – osoba, która koordynowała realizację co najmniej 2 imprez/eventów/spotkań/ seminariów/ konferencji/ warsztatów, każde wydarzenie o wartości minimum 7 500,00 złotych brutto oraz w każdym z nich kierowała zespołem nie mniejszym niż 6-osobowy. Osoba ta, w przypadku każdego z wydarzeń, była odpowiedzialna za działania dotyczące kompleksowych usług cateringowych a zakres wykonanych przez nią czynności obejmował co najmniej realizację działań organizacyjnych, obsługi klientów, kontaktu z kontrahentami i podwykonawcami;
- c. Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi kelnerskiej, tj. minimum 2 kelnerów na catering do każdych 15 zgłoszonych osób (gości konferencji), 3 kelnerów na catering do każdych 16-50 zgłoszonych osób (gości konferencji) podczas trwania każdej konferencji. Obsługa podczas konferencji musi przebiegać bez opóźnień. Kelnerzy muszą mieć odpowiedni, czysty, jednolity ubiór (biała lub czarna koszula, czarne spodnie materiałowe „w kant” dla kobiet i mężczyzn, zapaska koloru czarnego, czarne pantofle) oraz identyfikator/ wizytówka z imieniem;
- d. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia następujących środków ochrony osobistej dla personelu biorącego udział w konferencji, zgodnie z obowiązującymi zaleceniami Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektoratu Sanitarnego w czasie realizacji zamówienia:
- maski - Wykonawca zapewni maseczki dla każdego kelnera i pracownika obsługi na konferencję regionalną. Liczba: co najmniej 4 szt. (tj. dla 3 kelnerów oraz koordynatora). Wykonawca zobowiązany jest do posiadania dodatkowych, zapasowych masek oraz ich wymiany w przypadku ich zużycia, uszkodzenia lub zniszczenia w trakcie trwania konferencji,
 - płyn do dezynfekcji rąk dla uczestników konferencji i personelu oraz do dezynfekcji stołów koktajlowych i sprzętów gastronomicznych - w ramach realizacji zamówienia Wykonawca na dzień konferencji regionalnej zapewni i ustawi w miejscach wskazanych przez Zamawiającego co najmniej 3 butelki /dystrybutory płynów/ preparatów do dezynfekcji powierzchni i sprzętów gastronomicznych (łącznie co najmniej 3 litry oraz co najmniej 2 butelki /dystrybutory płynów/ preparatów do dezynfekcji rąk dla uczestników konferencji (łącznie co najmniej 2 litry). Każda butelka/ dystrybutor z atomizerem/ dozownikiem o pojemności co najmniej 1 litr,
 - rękawice nitrylowe dla personelu - rękawice muszą mieć status wyrobu medycznego. Kolor: biały lub niebieski lub czarny (przy czym jeden kolor dla wszystkich sztuk). Liczba: co najmniej 20 szt. na dzień konferencji. Rozmiar: „M” oraz „L” (co najmniej 10 szt. rozmiaru M oraz co najmniej 10 szt. rozmiaru L, każdy rozmiar rękawic w oddzielnym opakowaniu, każda para rękawic fabrycznie zamknięta, na opakowaniu wymagana minimalnie informacja o rozmiarze);
- e. personel mający bezpośredni kontakt z żywnością musi mieć aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz nosić maseczki oraz rękawiczki jednorazowe podczas układania i serwowania ciast, wypieków, napojów i dodatków podczas wszystkich konferencji. Kopie orzeczeń lekarskich muszą znajdować się w miejscu aktualnego wykonywania pracy. Orzeczenia muszą być przedstawione Zamawiającemu przed realizacją umowy oraz udostępniane do wglądu na każdą prośbę Zamawiającego w czasie i w miejscu realizacji usługi. W sytuacji, gdy osoba wykonująca pracę nie będzie posiadała aktualnego orzeczenia lekarskiego, nie może pracować przy realizacji umowy, Wykonawca musi zapewnić na jej miejsce inną osobę spełniającą, która spełnia wymagania Zamawiającego. Zmiana osób do realizacji zamówienia musi nastąpić maksymalnie w ciągu 1 godziny od stwierdzenia powyższego faktu.

- f. na żądanie Zamawiającego w terminie przez niego wskazanym (nie krótszym niż 5 dni roboczych przed realizacją umowy) Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć oświadczenie o zatrudnieniu przy realizacji zamówienia osób posiadających ważną książeczkę Sanepid.

4) Inne obowiązki Wykonawcy:

- a. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych;
- b. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2018 r. nr 136 poz. 1541 z późn. zm.);
- c. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania przez co najmniej 3 dni od daty ostatniego wydarzenia, próbek wszystkich oferowanych wypieków cukierniczych, 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.

III. Postanowienia końcowe

1. 5% serwowanego podczas wydarzenia asortymentu będzie podlegało losowej kontroli Zamawiającego pod względem jakościowym, wagowym i organoleptycznym. W przypadku, gdy Zamawiający stwierdzi, że jakość produktów lub poszczególnych ich składników nie jest zgodna z wymaganiami opisanymi w OPZ, Wykonawca jest zobowiązany do ich wymiany tj. do dostarczenia nowych produktów w ciągu maksymalnie 1,5 godziny od momentu zgłoszenia zastrzeżeń Koordynatorowi Wykonawcy;
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu we wszystkie dokumenty potwierdzające jakość wykorzystywanych produktów, atestów na urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków;
3. Zamawiający nie pokrywa kosztów transportu, wyżywienia i noclegów osób wykonujących zamówienie;
4. Wszelkie wyposażenie niezbędne do prawidłowego wykonania usługi (stoły bufetowe/cateringowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe, itp.) Wykonawca zapewniać będzie we własnym zakresie i nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym;
5. Realizacja zamówienia w tym: proces przygotowania, transport, wydawanie posiłków oraz mycie, dezynfekcja, utrzymanie czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi, w tym Głównego Inspektora Sanitarnego w dniu realizacji usługi
6. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia jednorazowych naczyń, sztućców i opakowań, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i wymogami Głównego Inspektoratu Sanitarnego w czasie trwania realizacji zamówienia, naczynia i sztućce użyte do serwania potraw, napoi muszą należeć do jednego względu wyglądu, koloru lub wzoru zestawu (seria);
7. Wszystkie oferowane opakowania, muszą być zgodne z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 z dnia 5 czerwca 2019 r. w sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko;

8. Wszystkie oferowane produkty i opakowania, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami i spełniać wymogi Głównego Inspektoratu Sanitarnego (GIS) oraz obowiązujące normy jakości żywieniowej (opakowania z atestem Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny tj. przystosowane do kontaktu z żywnością);