

Opis Przedmiotu Zamówienia

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i obsługa spotkania dla minimum 250 osób a maksimum 300 osób na potrzeby Mazowieckiej Jednostki Wdrażania Programów Unijnych (zwanego dalej wydarzeniem), na które składa się:
 - a) zapewnienie sali z sceną (wymiaru sceny minimum 3x5 m) oraz systemem audio minimum 85 dB dla maksimum 300 osób
 - b) zapewnienie cateringu i obsługi do niego.
2. Usługa zostanie wykonana w dniu **1 lipca 2022 r.** od godz. 14:00-18.00.
3. Usługa będzie realizowana podczas jednego wydarzenia w granicach administracyjnych województwa mazowieckiego z uwzględnieniem odległości nie większej niż 3 km od siedziby Zamawiającego (adres: ul. Jagiellońska 74, 03-301 Warszawa) 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 siedziby Zamawiającego do zaproponowanego obiektu.
4. Usługa będzie realizowana dla minimalnie 250 a maksymalnie 300 osób, przy czym Zamawiający poinformuje drogą mailową Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników wydarzenia najpóźniej na **5 dni** przed datą wydarzenia.

II. Szczegóły zamówienia

1. Plan cateringowy:

- 1) napoje gorące i zimne – dostępne przez cały czas trwania wydarzenia, uzupełniane na bieżąco:
 - a. świeżo parzona naturalna kawa mielona serwowana bez ograniczeń;
Wykonawca zapewni co najmniej 2 ekspresy ciśnieniowe o zwiększonej wydajności wyposażone w młynek do mielenia kawy oraz zbiornik na wodę i mleko, z opcją robienia cappuccino i latte;
 - b. mleko do kawy o zawartości tłuszczu 2 % oraz mleko bez laktozy o zawartości tłuszczu 2 %, serwowane w mlecznikach;
 - c. herbata ekspresowa – do wyboru spośród co najmniej 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 co najmniej 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) ciasta – zestaw ciast po minimum 3 rodzaje ciast do wyboru, pakowane w zestawy po minimum 3 różne szt. w każdym zestawie, co najmniej po 2 zestawy dla każdej osoby (nie mniej niż 200 g na osobę). Ciasta muszą być wykonane ze świeżych składników. Zamawiający nie dopuszcza ciast wykonanych z półproduktów.
- 4) Przekąski ciepłe – dostępne w sposób ciągły oraz uzupełniane na bieżąco: co najmniej 4 rodzajów w ilości minimum 2 szt. na osobę, w ilości nie mniej niż 200 g na osobę np.: focaccia, tortille z grillowanym kurczakiem, warzywami, mini burgery/vege, łódeczki ziemniaczane
- 5) Przekąski zimne – dostępne w sposób ciągły oraz uzupełniane na bieżąco: minimum 4 rodzajów, w ilości minimum 2 szt. na osobę, w ilości nie mniej niż 200 g na osobę np. antipasti, Humus ze słupkami warzywnymi, mini mozzarella z pomidorkami koktajlowymi i bazyliowym pesto,
- 6) tort serwowany na rozpoczęcie dla minimum 300 osób, w stylu angielskim, na biszkoptach tłuszczowych, z warstwą chrupiącej praliny, dwoma warstwami śmietanowymi oraz żelką owocową, waga nie mniej niż 35 kg o kształcie prostokątnym, smaku i kolorystyce zaakceptowanej przez Zamawiającego.

2. Obowiązki Wykonawcy przy wykonywaniu zamówienia:

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

- a. Wykonawca nie później niż na 3 dni robocze przed datą wydarzenia 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 przesać Zamawiającemu zmodyfikowaną uszczegółowioną propozycję asortymentu (menu) zgodnie z uwagami Zamawiającego i zapisami OPZ;
- b. ciasta, przekąski ciepłe i zimne zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże oraz charakteryzować się wysoką jakością zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych, będą miały co najmniej 2 dniowy termin przydatności do spożycia po terminie realizacji usługi cateringowej na konferencji;
- c. ciasta, przekąski ciepłe i zimne 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;
- d. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (termosy, podgrzewacze, schładzacze) zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia;
- e. podane gramatury dotyczą wypieków cukierniczych po obróbce termicznej +/- 5 %;

- f. asortyment zamówienia musi być dostosowany do czasu dostarczenia wypieków na miejsce wskazane przez Zamawiającego tak, aby ich jakość i świeżość nie uległa pogorszeniu;
- g. wypieki muszą być ułożone w odległości uniemożliwiającej dotyknięcie sąsiadującej porcji innego ciasta, każda porcja wypieków musi być serwowana w papierowych papilotach, ułożone w taki sposób, aby były łatwo dostępne i estetycznie wyeksponowane;

2) Obowiązki Wykonawcy w zakresie obsługi technicznej tj.: w miejsce realizacji zamówienia , przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli, aranżacji stołów, sprzątnia:

- a. Wykonawca przygotowuje stoły i zastawy minimum 1 godzinę przed rozpoczęciem wydarzeniem w godzinach wskazanych przez Zamawiającego;
- b. Wykonawca zapewni tabliczki w języku polskim z nazwami przekąsek ciepłych i zimnych z wykazem najbardziej popularnych alergenów występujących w tych potrawach;
- c. Wykonawca musi zapewnić dla wszystkich uczestników czyste nakrycia dostosowane do serwowanego asortymentu (menu), bez wad i szkodliwych substancji;
- d. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania czystości we wszystkich przestrzeniach związanych z realizacją usługi;
- e. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego uzupełniania ciast, przekąsek ciepłych i zimnych, herbaty, wody butelkowanej, czystych naczyń oraz do zbierania zużytych i brudnych naczyń, opróżniania koszy na śmieci/wymiany worków.

III. Postanowienia końcowe

1. Wszelkie wyposażenie niezbędne do prawidłowego wykonania usługi (stoły cateringowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, 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;
2. Realizacja zamówienia w tym: proces przygotowania, wydawanie posiłków oraz mycie, utrzymanie czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi, w tym Głównego Inspektora Sanitarnego w dniu realizacji usługi.
3. 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;
4. Wszystkie oferowane produkty i opakowania, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami i spełniać wymogi Głównego Inspektoratu Sanitarnego (GIS) oraz obowiązujące normy jakości żywnościowej (opakowania z atestem Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny tj. przystosowane do kontaktu z żywnością).