

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

Opis przedmiotu szacowania zamówienia na usługę cateringową realizowaną na terenie województwa mazowieckiego w 2023 r.

Część 2. – Uroczysta kolacja podczas 13 Forum Rozwoju Mazowsza

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej pt. Uroczysta kolacja zasiadana podczas pierwszego dnia wydarzenia 13 Forum Rozwoju Mazowsza (zwanym dalej Forum) dla minimalnie 80 osób a maksymalnie 200 osób w Warszawie w 2023 roku.
2. Usługa cateringowa będzie realizowana od dnia podpisania umowy do maksymalnie 8 grudnia 2023 r.
3. Dokładne miejsce i termin wydarzenia zostanie podane Wykonawcy najpóźniej 14 dni przed datą realizacji usługi cateringowej drogą elektroniczną.
4. Program Forum zostanie przekazany Wykonawcy nie później niż na 14 dni przed realizacją usługi cateringowej w celu dostosowania się Wykonawcy do harmonogramu całego wydarzenia.
5. Usługa cateringowa na uroczystą kolację będzie realizowana **dla minimalnie 80 a maksymalnie 200 osób**, przy czym Zamawiający poinformuje drogą mailową Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników najpóźniej na 5 dni roboczych przed datą pierwszego dnia Forum.
6. Planowany termin realizacji umowy: październik 2023 r., przybliżone godziny uroczystej kolacji pierwszego dnia Forum od 18:00 do 22:00. Dokładne godziny będą podane drogą mailową najpóźniej na 5 dni roboczych przed datą pierwszego dnia Forum.
7. Zamawiający zapewnia miejsce cateringowe wraz z powierzchnią o charakterze magazynowym w celu realizacji całej usługi.

II. Szczegóły zamówienia

1. Plan cateringowy na uroczystą kolację podczas Forum – dla maksymalnie 200 osób

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 uroczystej kolacji.

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.

Posiłki będą zapewnione dla maksymalnie 200 osób podczas uroczystej kolacji i serwowane przez kelnerów bezpośrednio do stołów. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dużych okrągłych stołów wraz z zastawami i dekoracją (ciemnogrnatowe obrusy) dostosowanych do liczby osób biorących udział w uroczystej kolacji.

Posiłki będą serwowane bezpośrednio po części oficjalnej, tj. ok. godz. 18:30-22:00. Dokładne godziny zostaną podane Wykonawcy 5 dni przed rozpoczęciem Forum – starter, danie główne, deser, będą spożywane na siedząco przy okrągłych stołach. Dodatkowo po kolacji 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 10 dni przed uroczystą kolacją. W przypadku, gdy zaproponowane menu nie będzie spełniało wymagań i oczekiwań 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: Zamawiający nie dopuszcza przedstawienia w propozycji menu na uroczystą kolację takich samych propozycji, jak w cateringu dziennym podczas Forum

Przykładowy opis 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, ruloniki łososia ze szpinakiem i mascarpone, 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 200 g na osobę, np. fondant, tiramisu z amaretto w szklaneczkach 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;
 - soki owocowe 100% – 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 wystawione na ekspozytorach:

- 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 serwowane w części bufetowej wystawione na ekspozytorach:

- deska serów (min. 6 rodzajów serów, różnych gatunków, minimalna gramatura na osobę 50 g);
- koreczki po włosku: min. 3 składniki w jednym koreczku np. kulka mozzarelli, pomidorek koktajlowy, listek bazylii;
- mini kanapeczki bankietowe dekorowane, minimum 7 rodzajów: z szynką, serem żółtym, łososiem wędzonym, pasztetem, salami, z pastą z suszonych pomidorów, z filetem śledziowym - minimum 4 składniki dekoracyjne na każdej kanapce (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 do serwowania);

7. napoje gorące i zimne – dostępne przez cały czas, uzupełniane na bieżąco:

- a. świeżo parzona naturalna kawa mielona serwowana bez ograniczeń;
kawa musi być transportowana w opakowaniach zbiorczych pakowana hermetycznie, posiadać datę do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 6 miesięcy po dniu wykonaniu zlecenia. Wykonawca zapewni co najmniej 10 ekspresów ciśnieniowych 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 na 40 osób);
- b. mleko do kawy o zawartości tłuszczu 2 %, oraz mleko bez laktozy o zawartości 2 % tłuszczu, serwowane w mlecznikach;
- c. herbata ekspresowa – do wyboru spośród co najmniej 6 rodzajów herbat w torebkach (w tym: czarna, owocowa, zielona), pakowana pojedynczo, musi posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 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 0,5 l na osobę, przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością wody gazowanej i niegazowanej, muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 6 miesięcy po dniu wykonania zlecenia;
8. 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;

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

2. Obowiązki Wykonawcy przy wykonywaniu zamówienia:

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

- a. Wykonawca nie później niż na 5 dni roboczych przed datą Forum zobowiązany jest do przekazania drogą mailową uszczegółowionej propozycji asortymentu (menu) do akceptacji Zamawiającego. Jeżeli uszczegółowiona propozycja menu nie będzie odpowiadała wymaganiom Zamawiającego, Zamawiający niezwłocznie zgłosi drogą mailową uwagi wraz ze wskazaniem zmian. Wykonawca ma obowiązek dokonać niezbędnych korekt i przesłać niezwłocznie Zamawiającemu zmienioną propozycję menu zgodnie z uwagami Zamawiającego i zapisami OPZ;
- b. przekąski zimne zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże oraz charakteryzować się wysoką jakością zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych, muszą mieć co najmniej 2-dniowy termin przydatności do spożycia po realizacji usługi cateringowej na Forum;
- c. przekąski 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.
- d. 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, schładzacze) zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia;
- 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. wypieki muszą być ułożone w odległości uniemożliwiającej dotyknięcie sąsiadującej porcji innego ciasta, ułożone w taki sposób, aby były łatwo dostępne i estetycznie wyeksponowane; ustawienie przekąsek zimnych na stołach musi umożliwiać swobodny dostęp do częstowania się nimi, produkty cukiernicze mogą być wyeksponowane na prezenterach, ekspozytorach; nie dopuszcza się układania piętrowo tj. jedno na drugim.

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 Forum w godzinach wskazanych przez Zamawiającego;
- d. Wykonawca zapewni tabliczki w języku polskim z nazwami przekąsek zimnych i dań lunchowych z wykazem najbardziej popularnych alergenów występujących w tych potrawach;
- e. Wykonawca musi zapewnić dla wszystkich uczestników czyste nakrycia dostosowane do serwowanego asortymentu (menu), bez wad i skaz. 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;
- f. **Wykonawca zapewnia duże okrągłe stoły dla uczestników na uroczystą kolację, liczba stołów dostosowana do liczby uczestników (np. dla 10 osób przy jednym stole);**
- g. Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi, tj. profesjonalnej obsługi kelnerskiej w liczbie dostosowanej do liczby gości podanej Wykonawcy mailowo. Kelnerzy/kelnerki muszą być ubrani w elegancki, jednolity strój oraz być wyposażeni w identyfikator/ wizytówkę z imieniem lub/i pełnią funkcję. 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).

Rys. 5.

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



- f. Wykonawca musi zapewnić nieuszkodzony sprzęt, zastawę stołową i szkło do serwowania napojów tj.:
- szklanki typu long o pojemności co najmniej 330 ml,
 - filiżanki wraz ze spodkami, itp.,
 - dzbanuszki do mleka, itp.,
 - sztucce oraz sztucce do serwowania,
 - dyspensery, dozowniki bufetowe do soków,
 - stojaki bufetowe chromowane,
 - ekspozytory w różnym kształcie np. okrągła trybuna bufetowa, trybuna bufetowa ¼ koła, trybuna bufetowa schody, patera stojak kilku-poziomowy, itp.,
 - stand'y bufetowe;
 - sprzęt podgrzewający elektryczny do napojów gorących, warniki, zaparczacz;
- g. Wykonawca musi zapewnić:
- stoły bufetowe nakryte czystymi elastycznymi pokrowcami, których kolor zostanie określony minimum na 5 dni roboczych przed datą Forum. 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 30 szt., nakryte czystymi elastycznymi pokrowcami; których kolor zostanie określony minimum na 5 dni robocze przed Forum. W przypadku ich zabrudzenia lub zalania, pokrowce muszą być natychmiast wymienione na nowe i czyste. W sytuacji uszkodzenia stolika musi być on natychmiast wymieniony na nowy.
- h. dopuszcza się tradycyjne elementy dekoracji stołów;
- 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 5 bezdotykowych, metalowych, otwartych koszy na śmieci o pojemności co najmniej 50 litrów każdy z nich wraz z workami do wymiany, co najmniej 5 worków, minimum 50-litrowych 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.

- m. Wykonawca zapewnia dekorację florystyczną na stołach bufetowych i stolikach koktajlowych,
- n. Dekoracja florystyczna musi być 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 jest do jej wymiany na nową. Aranżacja stołów musi być spójna pod względem kolorystyki i stylu – wygląd określa Zamawiający np. zgodnie z linią kolorystyczną Forum, które będzie spójne z wystrojem podczas uroczystej kolacji..

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

- a. na dzień realizacji Forum Wykonawca musi dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, o kwalifikacjach i doświadczeniu niezbędnym do prawidłowej realizacji usługi cateringowej:
- b. koordynator usługi/ manager – osoba, która koordynowała realizację co najmniej 3 wydarzeń o charakterze lunch konferencyjny ciepły/zimny/ brunch/ kolacja/ bankiet; dla co najmniej 150 osób, każde wydarzenie o wartości minimum 80 000,00 złotych brutto oraz wymagane jest, by miejscem wykonywania tych usług były spotkania w czasie konferencji międzynarodowych/ szkoleń/ spotkań dyplomatycznych/ biznesowych itp. oraz w każdym z nich osoba kierująca zespołem nie mniejszym niż 10-osobowy. Osoba ta, w przypadku każdego z wydarzeń, była odpowiedzialna za działania dotyczące realizacji kompleksowych usług cateringowych, a zakres wykonanych przez nią czynności obejmował co najmniej realizację działań organizacyjnych, obsług klientów, kontaktu z kontrahentami i podwykonawcami;
- c. Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi kelnerskiej, tj. minimum 10 a maksymalnie 15 kelnerów na każdy dzień Forum. Obsługa podczas Forum musi przebiegać bez opóźnień. Kelnerzy muszą mieć 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. Jeśli zalecenia Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektoratu Sanitarnego w czasie realizacji zamówienia będą wymagały stosowania środków ochrony osobistej dla personelu biorącego udział w Forum Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia następujących środków:
 - maski - Wykonawca zapewni maseczki dla każdego kelnera i pracownika obsługi na Forum. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania dodatkowych, zapasowych masek oraz ich wymiany w przypadku ich zużycia, uszkodzenia lub zniszczenia w trakcie trwania Forum,
 - płyn do dezynfekcji rąk dla personelu tj. kelnera i pracownika obsługi Forum oraz do dezynfekcji stołów koktajlowych i sprzętów gastronomicznych - w ramach realizacji zamówienia Wykonawca na dzień Forum 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 Forum 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 czy jeden kolor dla wszystkich sztuk). Liczba: co najmniej 20 szt. na dzień Forum. 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 każdego dnia Forum. 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 (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z 2022 r. poz. 24, 138, 1570) i aktów wykonawczych do tej ustawy
- 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 żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007 nr 80 poz. 545 z późn. zm.);

III. Postanowienia końcowe

1. Co najmniej 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 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;

4. Wykonawca zapewnia przygotowanie i aranżację przestrzeni przeznaczonej do konsumpcji (np. zapewnienie i ustawienie stołów, podgrzewaczy, zastawy, dekoracji itp.);
5. Wykonawca zapewnia sprzątnięcie przez cały czas serwowania posiłków i po zakończeniu serwowania.
6. 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.);
7. Zamawiający nie pokrywa kosztów transportu, wyżywienia i noclegów osób wykonujących zamówienie;
8. Wszelkie wyposażenie niezbędne do prawidłowego wykonania usługi w tym: 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;
9. 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;
10. 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).