

Rzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Opis szacowania przedmiotu zamówienia na usługę cateringową realizowaną na terenie województwa mazowieckiego w 2024 r. Część 1. – 14 Forum Rozwoju Mazowsza

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej podczas jednego dnia trwania 14 Forum Rozwoju Mazowsza (zwanym dalej Forum) dla minimalnie 250 osób a maksymalnie 500 osób w Warszawie w 2024 roku.
2. Usługa cateringowa będzie realizowana od dnia podpisania umowy do maksymalnie 6 grudnia 2024 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 jeden dzień Forum będzie realizowana **dla minimalnie 250 a maksymalnie 500 osób**, przy czym Zamawiający poinformuje drogą mailową Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników wydarzenia najpóźniej na 5 dni roboczych przed datą Forum.
6. Planowany termin realizacji umowy: 15 października 2024 r.
7. Zamawiający zapewnia miejsce cateringowe wraz z powierzchnią o charakterze magazynowym w celu realizacji całej usługi. Miejsce cateringowe będzie dostosowane do osób z niepełnosprawnościami zgodnie z „Wytycznymi dotyczącymi realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027” oraz będzie spełniać standardy architektoniczne wymagane w załączniku nr 2 „Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027”.

II. Szczegóły zamówienia

1. Plan cateringowy na cały dzień Forum:

- 1) **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;
- 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) sałatki – dostępne w sposób ciągły oraz uzupełniane na bieżąco:
co najmniej 4 rodzaje do wyboru np.: sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa, sałatka z siekaną piersią z kurczaka i chrupiącymi warzywami, sałatka z kurczakiem wędzonym, ananasek i kukurydzą w sosie jogurtowo-majonezowym, sałatka z gruszką kozim serem i orzechami włoskimi, sałatka z tuńczyka, sałatka capresse, sałatka z suszonymi pomidorami i ziołowymi grzankami, itp.;
- 4) pieczywo do sałatek – dostępne w sposób ciągły oraz uzupełniane na bieżąco dopasowane do sałatek, np.: pszenne, razowe, graham, bułki, bagietki (może być z dodatkiem ziół, masła, czosnku), minimum 4 sztuki na osobę;
- 5) Pasty do pieczywa – co najmniej 4 rodzaje do wyboru dostępne w sposób ciągły oraz uzupełniane na bieżąco np. hummus grzybowy, pasta z tuńczyka kaparami i ogórkiem, pasta z wędzonej makreli, pasta z awokado i wędzonego łosia, pasta z pieczonego dorsza, pasta z koziego sera z suszonymi pomidorami, pasta z buraczką i rzodkiewek, pasta jajeczna, itp.
- 6) ciasta – dostępne w sposób ciągły oraz uzupełniane na bieżąco:
min. 4 rodzaje ciast do wyboru np.: sernik, szarlotka, comber, makowiec, drożdżowe (min. 3 2 porcje na osobę – gramatura porcji na osobę co najmniej 90- 100g).
Uwaga: Zamawiający nie dopuszcza gotowych ciastek cukiernicznych typu: kokosanki, markizy, delicje, itp.;
- 7) Lunch – dla minimum 250 a maksymalnie dla 400 osób** serwowany w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w wydzielonych salach:
- a) 2 zupy do wyboru, co najmniej 250 ml na osobę, w proporcji 50/50 np. rosół, pomidorowa, borowikowa z łazankami, żurek z jajkiem i kiełbasą;
 - b) 2 rodzaje mięs do wyboru, w ilości co najmniej 200 g na osobę po poddaniu obróbce termicznej
 - c) ryba morska, co najmniej 200 g z dodatkiem sosu minimum 50 g na osobę, serwowana w postaci filetu lub dzwonka po poddaniu obróbce termicznej. Zamawiający nie dopuszcza ryb typu: panga, sum afrykański, sola, łosoś hodowlany;
 - d) 2 rodzaje sałat mieszanych z minimum 4 składnikami plus dodatkiem sosu, w ilości co najmniej 200 g na osobę, w tym jedna z sałat musi być wegańska. Zamawiający nie dopuszcza kapusty pekińskiej;
 - e) warzywa gotowane na parze lub z grilla, w ilości co najmniej 200 g na osobę po obróbce termicznej. Zamawiający nie dopuszcza przygotowania dań z produktów mrożonych;

- f) 2 rodzaje dodatków skrobiowych np. ryż brązowy, ziemniaki z wody ze świeżym koprem, kasze, w ilości co najmniej 200 g na osobę po obróbce termicznej.

2. Obowiązki Wykonawcy przy wykonywaniu zamówienia:

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

- 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 dotykanie 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;

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.,
 - sztućce oraz sztućce 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 – co najmniej jedna osoba, która koordynowała realizację wydarzenia o charakterze lunch konferencyjny ciepły/zimny/ brunch/ kolacja/ bankiet; dla co najmniej 160 osób i była odpowiedzialna za działania dotyczące realizacji kompleksowych usług cateringowych, a zakres wykonanych przez nią czynności obejmował co najmniej realizację działań organizacyjnych, obsługę klientów, kontakt z kontrahentami i podwykonawcami;
- c. Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi kelnerskiej, tj. minimum 10 a maksymalnie 15 kelnerów na 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. personel mający bezpośredni kontakt z żywnością musi mieć aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz nosić rękawiczki jednorazowe podczas układania i serwowania ciast, wypieków, napojów i dodatków podczas 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 wymagania Zamawiającego. Zmiana osób do realizacji zamówienia musi nastąpić maksymalnie w ciągu 1 godziny od stwierdzenia powyższego faktu.

- e. 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 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) 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 pokrywa kosztów transportu, wyżywienia i noclegów osób wykonujących zamówienie;
4. 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;
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 sanitarnymi, w tym Głównego Inspektora Sanitarnego w dniu realizacji usługi;
6. 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).