

Rzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

**Opis szacowania przedmiotu zamówienia
na usługę cateringową realizowaną na terenie województwa mazowieckiego w 2024 r.
Część 4. – konferencja regionalna w subregionie płockim**

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Usługa cateringowa będzie realizowana od dnia podpisania umowy do maksymalnie **6 grudnia 2024 r.**
2. Usługa cateringowa będzie realizowana podczas jednej imprezy - konferencji na terenie znajdującym się w granicach administracyjnych województwa mazowieckiego z uwzględnieniem odległości nie większej niż 80 km mierzonej od Oddziału Zamiejscowego Mazowieckiej Jednostki Wdrażania Programów Unijnych **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 minimalnie 15 osób a maksymalnie 60 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 realizacji konferencji wraz z miejscem cateringowym i 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”.
5. Dokładny termin i adres miejsca konferencji regionalnej zostanie podany Wykonawcy 14 dni przed datą realizacji danego wydarzenia drogą elektroniczną.

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 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 po 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 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) ciasta – zestaw ciast po minimum 3 lub 4 rodzaje do wyboru z niżej wymienionych, nie mniej niż 200 g na osobę. Ciasta muszą być wykonane ze świeżych składników. Zamawiający nie dopuszcza ciast wykonanych z półproduktów:

a. sernik wiedeński

Rys. 1.



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

b. makowiec

Rys. 2.



Zamieszczone zdjęcie jest jedynie przykładami graficznymi i nie stanowi obligatoryjnego wzoru.

c. jabłecznik

Rys. 3.



Zamieszczone zdjęcie jest jedynie przykładami graficznymi i nie stanowi obligatoryjnego wzoru.

d. ciasto drożdżowe

Rys. 4.



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

e. ciasto comber

Rys. 5.



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 (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) i aktów wykonawczych do tej ustawy;

- b. Rozporządzenie 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.).

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 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. ciasta 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 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, schładzaczki) 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 dotykaniem 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.: transportu, dostarczenia wypieków oraz napojów w miejsce realizacji cateringu, przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli, aranżacji stołów, sprzętania, 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 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 sztuczkach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach, itp.;

- e. 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 poj. Co najmniej 330 ml,
- filiżanki wraz ze spodkami, itp.,
- dzbanuszki do mleka, itp.,
- sztuczki, sztuczki do serwowania,
- tabliczki z nazwami ciast, podaniem zawartości i występujących w wypiekach najpopularniejszych alergenów,
- sprzęt podgrzewający elektryczny do napojów gorących;

- g. Wykonawca musi zapewnić:

- stoły bufetowe nakryte czystymi elastycznymi pokrowcami, których kolor zostanie określony minimum na 3 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.;

- h. dopuszcza się tradycyjne elementy dekoracji stołów;

- i. ustawienie wypieków na stołach musi umożliwiać swobodny dostęp do częstowania się nimi, produkty cukiernicze wyeksponowane na prezenterach;

- j. Wykonawca zapewnia parawany zasłaniające zaplecze cateringowe;

- k. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania czystości we wszystkich przestrzeniach związanych z realizacją usługi;

- l. 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);

- m. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego uzupełniania ciast, wypieków, herbaty, 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 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 wydarzeń o charakterze spotkań/ seminariów/ konferencji/ warsztatów; każde wydarzenie dla co najmniej 40 osób o wartości minimum 7 000,00 złotych brutto oraz w każdym z nich kierowała zespołem nie mniejszym niż 4-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 16-60 zgłoszonych osób (gości konferencji) podczas trwania każdej konferencji. Obsługa podczas konferencji 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 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.
- 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 Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 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 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 (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 względem 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 żywnościowej (opakowania z atestem Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny tj. przystosowane do kontaktu z żywnością);