

**Opis szacowania przedmiotu zamówienia  
na usługę cateringową realizowaną na terenie Warszawy w 2025 r.  
Część 2. – Uroczysta kolacja podczas 15 Forum Rozwoju Mazowsza**

### **I. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej podczas uroczysta kolacja na 15 Forum Rozwoju Mazowsza (zwanym dalej Forum) dla minimalnie 50 osób a maksymalnie 84 osób w Warszawie w 2025 roku.
2. Usługa cateringowa będzie realizowana od dnia podpisania umowy do maksymalnie 5 grudnia 2025 r.
3. Miejsce wydarzenia realizacji usługi cateringowej: Legia Warszawa S.A. ulica Łazienkowska 3, 00-449 Warszawa.
4. Program uroczystej kolacji 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 uroczystej kolacji będzie realizowana w godz. 18:30 – 22:00 **dla minimalnie 50 a maksymalnie 84 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: 8 października 2025 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**

#### **Charakterystyka wyżywienia podczas uroczystej kolacji.**

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 żywieniowej (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 84 osób podczas uroczystej kolacji i serwowane przez kelnerów bezpośrednio do stołów. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia stołów okrągłych maksymalnie 12 osób wraz z zastawami i dekoracją (białe obrusy). Posiłki będą serwowane bezpośrednio po części oficjalnej, tj. ok. godz. 19:00 – starter, danie główne, deser), będą spożywane na siedząco przy

okrągłych stołach. Dodatkowo od godz. 20:00 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 5 dni przed uroczystą kolacją. W przypadku, gdy zaproponowane menu nie będzie odpowiadało wymaganiom i oczekiwaniom Zamawiającego zgłosi on niezwłocznie drogą mailową uwagi wraz ze wskazaniem zmian, a Wykonawca ma obowiązek zaakceptować uwagi i dokonać niezbędnych korekt, a następnie przesać Zamawiającemu zmodyfikowane menu do ponownej akceptacji. Opracowując propozycję menu Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia dań zarówno dla osób bez specyficznych wymagań żywieniowych, jak również propozycji dań wegetariańskich i wegańskich.

**UWAGA:** Produkty na uroczystą kolację będą podlegały losowej ocenie/ kontroli Zamawiającego. W przypadku gdy Zamawiający stwierdzi, że jakość potraw lub poszczególnych ich składników nie jest zgodna z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w OPZ, Wykonawca jest zobowiązany do wymiany wadliwego asortymentu, tj. do dostarczenia nowego towaru w ciągu pół godziny od momentu stwierdzenia i zgłoszenia zastrzeżeń Koordynatorowi Wykonawcy. Zamawiający pozostawia sobie prawo kontroli miejsca przygotowania posiłków w miejscu wskazanym przez Wykonawcę w ofercie.

**UWAGA:** Zamawiający nie dopuszcza przedstawienia w propozycji menu na uroczystą kolację takich samych propozycji, jak w cateringu dziennym podczas Forum.

### 1. Plan cateringowy podczas uroczystej kolacji:

Menu musi zawierać:

1. **starter** – przystawka zimna w ilości nie mniej niż 200 g na osobę, np.: carpaccio z polędwicy; carpaccio z awokado, szynką parmeńską i winogronami; tatar wołowy/ tatar z łososia; krewetki marynowane podane na sałacie, 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 250 g na osobę, np. mus orzechowy z białą czekoladą, fondant, itp.
4. **napoje i dodatki do napojów** Nielimitowane serwowane na stołach oraz bufecie:
  - 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;
  - 100% soki owocowe – 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 do kawy o zawartości tłuszczu 2 %, oraz mleko bez laktozy o zawartości 2 % tłuszczu, serwowane 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

serwowany w saszetkach;

**5. ciasta i desery** serwowane w części bufetowej:

- min. 4 rodzaje ciast (min. 2 porcje każdego rodzaju na osobę – gramatura porcji na osobę co najmniej 100g);
- wypieki drobne (min. 2 szt. na osobę, gramatura porcji na osobę co najmniej 100g);
- ciasta z musami lub/i kremami z owocami (min. 2 rodzaje, gramatura porcji na osobę co najmniej 100g);
- desery podawane w pucharkach bądź miseczkach deserowych (co najmniej 2 szt. na osobę – gramatura porcji na osobę co najmniej 100g).

**6. przekąski zimne** serwowane w części bufetowej: tj. kanapeczki konferencyjne / bankietowe dekorowane (min. 3 szt. na osobę); minimum 5 składnikowe, np:

- z pieczywem np.: pszennym, przemno-żytnim minimum 3 rodzaje świeżego pieczywa np.: na bułce paryskiej,
- z masłem – na każdej kanapce,
- z filetem z piersi indyka,
- z polędwicą łososiową,
- z grillowaną papryką i kozim serem,
- z łososiem wędzonym,
- z serem żółtym,
- z serem gorgonzola,
- z filetem śledziowym,
- z warzywami - na każdej kanapce,
- dekorowane np.: oliwkami, kawiozem, marynowaną pieczarką, cytryną, suszonym pomidorem, cebulką marynowaną, rzodkiewką, kaparami, szczypiorkiem, natką pietruszki itp.,

Zamawiający nie dopuszcza produktów masłopodobnych, wyrobów seropodobnych, dekorowania kanapek majonezem, używania pieczywa tostowego i bagietek. Przy podawaniu kanapek dekoracyjnych, układania kanapek piętrowo tj. jedna na drugiej.

- 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 finger foodowej).

**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, schładzaczki) 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 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.



- 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, zaparzacze;
- 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,
  - okrągłe stoły 12-osobowe,
  - stół dedykowany dla osób z niepełnosprawnościami.
- h. Wykonawca zapewnia tradycyjne elementy dekoracji stołów oraz stolików koktajlowych. Dekoracja florystyczna musi być ze świeżych kwiatów ciętych. Bukiety na stołach bufetowych i koktajlowych muszą być dostosowane do ich wielkości. Aranżacja stołów musi być spójna pod względem kolorystyki i stylu – wygląd określa Zamawiający np. zgodnie z linią kolorystyczną Forum;
- 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;

- I. 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 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 84 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 6 a maksymalnie 12 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 pół 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 0,5 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 żywniowej (opakowania z atestem Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny tj. przystosowane do kontaktu z żywnością).