



Opis szacowania przedmiotu zamówienia

na usługę cateringową realizowaną na terenie Warszawy w 2026 r. podczas
16. Forum Rozwoju Mazowsza

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej podczas jednego dnia trwania 16 Forum Rozwoju Mazowsza (zwanym dalej Forum) dla minimalnie 500 osób a maksymalnie 700 osób w Warszawie w 2026 roku.
2. Usługa cateringowa będzie realizowana od dnia podpisania umowy do maksymalnie 4 grudnia 2026 r.
3. Miejsce wydarzenia realizacji usługi cateringowej: Warszawa. Dokładny adres zostanie podany Wykonawcy najpóźniej 14 dni przed datą realizacji usługi cateringowej drogą elektroniczną.
4. Usługa cateringowa na jeden dzień Forum będzie realizowana w ramach dwóch zadań: **dla minimalnie 500 a maksymalnie 700 osób** w godzinach od 9:00 do 15:00 oraz **dla minimalnie 60 osób a maksymalnie 90 osób**, w godzinach od 19:00 do 23:00, przy czym Zamawiający poinformuje drogą mailową Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników wydarzenia najpóźniej na 5 dni roboczych przed datą Forum.
5. Planowany termin realizacji umowy: **28 października 2026 r.**
6. 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 – Catering

1. Usługa cateringowa będzie składała się z dwóch zadań:
Zadanie 1 - usługa cateringowa będzie realizowana w tym samym budynku co przestrzeń wystawienniczo – konferencyjna podczas jednego dnia trwania 16. FRM dla minimalnie 500 osób a maksymalnie 700 osób, w godzinach od 9:00 do 15:00;
2. **Zadanie 2** - usługa cateringowa podczas spotkania biznesowego lub konferencji będzie realizowana w tym samym budynku co przestrzeń wystawienniczo – konferencyjna po zakończeniu 16. FRM dla minimalnie 60 osób a maksymalnie 90 osób, w godzinach od 19:00 do 23:00.

III. Podział na zadania

Zadanie nr 1

1. Charakterystyka wyżywienia podczas trwania 16. FRM oraz przykładowe (menu proponuje Wykonawca)

1.1. 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.

1) Kawa powitalna dla odwiedzających Forum w godz. od 9:00 do 14:00.

- a) Miejsce do ustalenia z Zamawiającym po zawarciu umowy;
- b) Zakres przerwy kawowej powitalnej:
 - nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych;
 - herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy o zawartości tłuszczu 2 %, oraz mleko bez laktozy o zawartości 2 % w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plasterkach (plasterki przekrojone na połowę);
 - obsługa kelnerska – 2 kelnerów;
 - kubki papierowe zwykłe lub obrandowane logo Forum – 1000 szt.
 - kosze na śmieci specjalnie ustawione do tego i opróżniane przez obsługę Wykonawcy;

2) Napoje zimne i gorące oraz dania/przekąski

- a) Miejsce do ustalenia z Wykonawcą po podpisaniu umowy;
- b) Świeżo parzona naturalna kawa serwowana bez ograniczeń;
 - kawa musi być transportowana w opakowaniach zbiorczych pakowana hermetycznie, posiadać datę do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 6 miesięcy po dniu wykonania 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);

- c) Mleko do kawy o zawartości tłuszczu 2% oraz mleko bez laktozy o zawartości 2% tłuszczu serwowane w mlecznikach;
- d) 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 dniem wykonania zlecenia, parzona wrzątkiem;
- e) Wrzątek bez ograniczeń;
- f) 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;
- g) Dodatki do napojów – dostępne w sposób ciągły uzupełniane na bieżąco:
 - świeża cytryna pokrojona w plastry, estetycznie ułożona na spodeczkach z widelczykiem do nakładania;
 - dwa rodzaje cukru w saszetkach: cukier biały i cukier trzcinowy nierafinowany;
 - słodzik w saszetkach;
 - wykałaczki pakowane pojedynczo;
 - serwetki papierowe pakowane pojedynczo, minimum 3 warstwowe o wymiarach co najmniej 33 x 33 cm;

UWAGA 1: Kawa z ekspresu, herbata, wrzątek wraz z dodatkami oraz wszystkie napoje zimne, woda gazowana i niegazowana dostępne już od godziny 8:00.

UWAGA 2: Woda gazowana i niegazowana w ilości po 40 butelek 0,3l każdej, postawione w skrzynkach wraz ze szklaneczkami przy scenie. Ilość szklanek dostosowana do liczby prelegentów i moderatorów debat.

h) Kanapeczki konferencyjne/bankietowe dekorowane (min. 4 szt. na osobę); minimum 5 składnikowe nie licząc pieczywa, masła, które powinny być bazą każdej kanapki, np.

pieczywo np.: pszenne, pszenno-żytnie, minimum 3 rodzaje świeżego pieczywa, rozmiar w przybliżeniu np.: kromka z bułki paryskiej,

składniki kanapek:

- filet z piersi indyka,
- polędwica łososiowa,
- grillowana papryka i kozi ser,
- łosoś wędzony,
- ser żółty,
- ser gorgonzola,
- filet śledziowy,

- warzywa – element stały 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, ketchupem, musztardą, używania pieczywa tostowego i bagietek, przy podawaniu kanapek dekoracyjnych, układania kanapek piętrowo tj. jedna na drugiej.

i) Sałatki – dostępne w sposób ciągły, 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, ananasem 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.;

j) Pieczywo do sałatek – dostępne w sposób ciągły, uzupełnianie na bieżąco dopasowane do sałatek, np.: pszenne, razowe, graham, bułki, bagietki (może być z dodatkiem ziół, masła, czosnku), minimum 4 sztuki na osobę;

k) Pasty do pieczywa - co najmniej 4 rodzaje do wyboru dostępne w sposób ciągły oraz uzupełniane na bieżąco np.: pasta z wędzonej makreli, pasta z awokado i wędzonego łosia, pasta z pieczonego dorsza, pasta z koziego sera z suszonymi pomidorami, pasta jajeczna, itp.

l) Ciasta – dostępne w sposób ciągły, uzupełniane na bieżąco

3) Lunch- dla minimum 500 a maksymalnie 700 osób serwowany w ogólnej przestrzeni cateringowej Forum oraz w wydzielonych salach:

- 2 zupy do wyboru, co najmniej 250 ml na osobę, w proporcji 50/50 np. rosół, pomidorowa, borowikowa z łazankami, żurek z jajkiem i kiebasą;
- 2 rodzaje mięs do wyboru, w ilości co najmniej 200 g na osobę po poddaniu obróbce termicznej;
- 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;
- danie wegetariańskie, gramatura dostosowana, jak przy innych daniach;
- 3 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;
- 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;

g) 3 rodzaje dodatków skrobiowych np. ryż brązowy, ziemniaki z wody ze świeżym koprem, kasze, makaron w ilości co najmniej 200 g na osobę po obróbce termicznej.

Zadanie nr 2

1. Usługa cateringowa podczas spotkania biznesowego lub konferencji w dniu 16. Forum Rozwoju Mazowsza.

1) Charakterystyka wyżywienia podczas spotkania biznesowego lub konferencji

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 minimum 60 a maksymalnie 90 osób podczas spotkania biznesowego lub konferencji i serwowane przez kelnerów bezpośrednio do stołów. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia stołów (Zamawiający preferuje okrągłe stoły; do ustalenia z Wykonawcą) maksymalnie 12-osobowych wraz z krzesłami pasującymi do tych stołów oraz zastawami i dekoracją kwiatową (białe obrusy). Posiłki będą serwowane bezpośrednio po części oficjalnej, tj. od ok. godz. 19:00 – starter, danie główne, deser, będą spożywane na siedząco przy okrągłych stołach) do godziny 23:00. 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 15 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 przesłać 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 3: Produkty na spotkanie biznesowe lub konferencję 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 4: Zamawiający nie dopuszcza przedstawienia w propozycji menu na spotkanie biznesowe lub konferencję takich samych propozycji, jak w cateringu dziennym podczas Forum.

2) Plan cateringowy podczas spotkania biznesowego lub konferencji oraz przykładowe menu (menu proponuje Wykonawca)

Menu musi zawierać:

1. **Starter** - przystawka zimna w ilości nie mniej niż 200 g na osobę, mięsna/wegetariańska 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:**
 - zupa;
 - mięsne/wegetariańskie wraz z dodatkami (dodatki skrobiowe, warzywa na parze, itp.).
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 w 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, nie licząc pieczywa, masła, które powinny być bazą każdej kanapki.

- minimum 3 rodzaje świeżego pieczywa np.: pieczywo pszenne, pszenno-żytnie, rozmiar w przybliżeniu np.: kromka z bułki paryskiej,

składniki kanapek np.:

- filet z piersi indyka,
- polędwica łososiowa,
- grillowana papryka i kozi ser
- łosoś wędzony,
- ser żółty,
- ser gorgonzola,
- filet śledziowy,
- warzywa dodane do każdej kanapki,
- dekorowane np.: oliwkami, kawiolem, marynowaną pieczarką, cytryną, suszonym pomidorem, cebulką marynowaną, rzodkiewką, kaparami, szczypiorkiem, natką pietruszki itp.,

UWAGA 5: Zamawiający nie dopuszcza produktów masłopodobnych, wyrobów seropodobnych, dekorowania kanapek majonezem, ketchupem, musztardą itp., 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).

3) Obowiązki Wykonawcy przy wykonywaniu zamówienia:

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

- a. Wykonawca nie później niż na 15 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 dotykane 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. m.in.: przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli, aranżacji stołów, sprzątania, odbioru i wywozu pozostałego jedzenia:

- a. Wykonawca zapewni tabliczki w języku polskim z nazwami przekąsek zimnych i dań lunchowych z wykazem najbardziej popularnych alergenów występujących w tych potrawach;
- b. 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 6: Przy realizacji zadań 1, 2, 3 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 obrandowanej/oznakowanej zastawy;

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



- c. 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, 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,
- stoliki coctailowe o blatach niezniszczonych, w ilości co najmniej 30 szt., nakryte czystymi elastycznymi pokrowcami; których kolor zostanie określony minimum na 5 dni roboczych 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,
- 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 6 bezdotykowych, metalowych, otwartych koszy na śmieci o pojemności co najmniej 50 litrów każdy z nich wraz z workami do wymiany, co najmniej 6 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.
- ł. Wykonawca zapewni pojemniki styropianowe do pakowania żywności na wynos w ilości 60-80 szt., posiadające odpowiednie atesty umożliwiające bezpośredni kontakt opakowania z żywnością. Wielkość i rodzaj opakowań dostosowany do zaproponowanego menu,

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

- a. na dzień realizacji Forum Wykonawca musi dysponować osobami cechującymi się wysoką kulturą osobistą oraz 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 250 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 oraz minimum 8 a maksymalnie 12 kelnerów do obsługi spotkania biznesowego lub konferencji. Obsługa podczas Forum musi przebiegać bez opóźnień. Kelnerzy muszą mieć czysty, jednolity ubiór odpowiedni do obsługi tego typu wydarzeń (np. 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.);

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 żywnościowej (opakowania z atestem Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny tj. przystosowane do kontaktu z żywnością).
7. Dostęp do części cateringowej na wynajętej przestrzeni będą miały osoby posiadające określone identyfikatory lub inne elementy np. talony/bony, bransoletki – w zależności od zastosowanej przez Zamawiającego metody identyfikacji, uprawniające do korzystania.