

Wydatek współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego 2007-2013 oraz ze środków budżetu województwa mazowieckiego

Wydatek współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Szacowanie wartości zamówienia na:***

**Zapewnienie wyżywienia podczas 2- dniowego wydarzenia pn. VI Forum Rozwoju Mazowsza.**

Zamawiający – Mazowiecka Jednostka Wdrażania Programów Unijnych prosi o zapoznanie się z poniższą specyfikacją i z załączoną dokumentacją oraz o przesłanie oferty zawierającej informację o kosztach cateringu.

Zapytanie ma na celu określenie wartości szacunkowej niezbędnej do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych.

Niniejsza oferta nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.

**Informacje ogólne:** Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące wydawania posiłków, 55310000-6 Restauracyjne usługi kelnerskie, 15894500-6 Produkty znajdujące się w maszynach do sprzedaży produktów żywnościowych.

**Miejsce realizacji usługi:** Warszawa, Al. Księcia J. Poniatowskiego 1 (Stadion Narodowy) - podczas dwóch dni VI Forum Rozwoju Mazowsza w godzinach: pierwszy dzień 8:30-17:30, drugi dzień 8:30-15:30.

**Termin realizacji: 7-8 października 2015 r.**

**Montaże:** Montaż automatów sprzedażowych/Foodtracków musi nastąpić w dniu 6 października 2015 r. w godzinach 6:00-23:59, a demontaż w dniu 8 października 2015 r. w godz. 15:30-23:59.

**Określenie przedmiotu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zapewnieniu podczas 2 dni VI Forum Rozwoju Mazowsza:

* wyżywienia wraz z serwisem dla maksymalnie 600 osób łącznie (300 osób każdego dnia wydarzenia),
* bezpłatnej nielimitowanej wody butelkowanej, kawy oraz herbaty dla ok. 3 000-5 000 osób łącznie,
* sprzedaży dań typu przekąski, kanapki (finger food), łącznie ok. 3 000-5 000 osób,
* 3 automatów sprzedażowych z napojami zimnymi (bezpłatny dostęp do prądu),
* 4 automatów sprzedażowych z napojami gorącymi (bezpłatny dostęp do prądu),
* 4 automatów sprzedażowych z przekąskami (bezpłatny dostęp do prądu),
* 2 pojazdów typu foodtrack (prąd i woda w zakresie własnym).

**Założenia ogólne:**

* **Usługa cateringowa realizowana będzie w miejscu zapewnionym przez Zamawiającego.
W związku z tym Wykonawca nie poniesie z tytułu najmu powierzchni żadnych dodatkowych kosztów.**
* Dostarczane towary muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Oferowane **produkty jak i opakowania**, muszą spełniać wymogi SANEPIDU i obowiązujące normy jakości żywieniowej. Wszystkie serwowane dania muszą być przygotowane w dniu ich wydawania lub/i sprzedaży oraz muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.
* Ilość dań/przekąsek musi być dostosowana do przewidywanej ilości uczestników (serwis catering ciągły max. 600 osób łącznie, sprzedaż komercyjna i darmowe napoje 3 000-5 000. osób, łącznie w ciągu 2 dni).
* Przy propozycji menu Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia dań zarówno dla osób bez specyficznych wymagań żywieniowych jak również w menu powinny znaleźć się dania wegetariańskie, wegańskie i bezglutenowe.
* W ramach realizacji **Zadania 1.** (opis poniżej), Zamawiający zapewni ok. 50 stolików koktajlowych oraz 3 stoły na bufety szwedzkie w miejscu realizacji cateringu dziennego.
* W ramach realizacji **Zadania 2.** (opis poniżej),Zamawiający zapewni lady/stoły bufetowe
* w ilości ok. **7 stanowisk, dodatkowo:**

- dania/przekąski nie będą wymagały obróbki cieplnej tj,. podgrzewania,

- **cena jednego** dania/ przekąski nie powinna przekraczać 20,00 zł.,

- do zadań Wykonawcy będzie należało:

* zapewnienie obsady wszystkich stanowisk,
* wyposażenie stoisk sprzedażowych w kasy fiskalne,
* umożliwienie dokonywania płatności kartami bankowymi,
* ekspozycja cen/cenników dań/przekąsek,
* wyposażenie miejsc sprzedażowych w widoczne informacje, określające formę wydawania posiłków/napojów tj. stanowiska: płatne, niepłatne.
* W ramach realizacji **Zadania 1. oraz 2.** Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia ciągłości wydawania nielimitowanych bezpłatnych napojów, ciągłości sprzedaży płatnych przekąsek, stałego nadzorowania i uzupełniania asortymentu wszystkich zapewnionych automatów oraz dbałości o ciągłość działania foodtrucków.

**Zakres zamówienia obejmował będzie następujące zadania:**

* **Zadanie 1.**

Zapewnienie wyżywienia dziennego dla maksymalnie 300 osób każdego z dwóch dni wydarzenia podczas 2 dni trwania wydarzenia w godzinach: pierwszy dzień 8:30-17:30, drugi dzień 8:30-15:30 (łącznie 600 osób).

Wykonawca musi zapewnić ilość jedzenia odpowiadającą liczbie uczestników, dbając o to, aby nie zabrakło żadnego rodzaju asortymentu.

**Charakterystyka wyżywienia dziennego (Zadanie 1.):**

Wyżywienie dzienne dla 300 osób każdego z dwóch dni trwania wydarzenia:

* bufet szwedzki ciągły z wyborem potraw (uzupełniany w miarę potrzeb),
* spożywanie potraw na stojąco przy stolikach koktajlowych (ok. 50 stolików).
* Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi tj. profesjonalna obsługa kelnerska w ilości minimum 1 kelnera na 20 konsumentów. Kelnerzy muszą mieć odpowiedni jednolity ubiór oraz identyfikator/wizytówkę z imieniem lub/i pełnioną funkcją.
* Zamawiający wymaga podawania potraw na zastawie stołowej dostosowanej do rodzaju potraw, napojów, oraz zapewnienia sprzętów gwarantujących podawanie posiłków z utrzymaniem wysokiego standardu. Wykonawca musi zapewnić wszelkie naczynia i urządzenia niezbędnych do serwowania i spożywania dań, tj. w szczególności podgrzewacze, tace, patery, dzbanki, dystrybutory oraz szklanki, talerze, filiżanki, spodeczki, sztućce, serwetki, itp. (Zamawiający nie dopuszcza używania naczyń i sztućców jednorazowych do realizacji wyżywienia dziennego - Zadanie 1.).
* Kanapki, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania (np. w pucharkach).
* Stoły bufetowe muszą być nakryte białymi, jednolitymi i identycznymi pod względem rodzaju, wzoru i faktury tkaniny obrusami wraz ze skiritingami, w ilości zapewniającej estetyczność (wymieniane w miarę potrzeby) na czas wydarzenia. Na stołach muszą znajdować się serwetniki z odpowiednią ilością serwetek (uzupełniane w miarę potrzeb).
* Zamawiający wymaga nowoczesnej, jednolitej aranżacji stołów spójnej pod względem stylu i kolorystyki – do ustalenia z Zamawiającym.
* W głównej przestrzeni cateringowej muszą być ustawione zamykane kosze na śmieci (min. 3 szt.).
* Wykonawca jest zobowiązany do stałego dbania o czystość i porządek w przestrzeniach gdzie wydawane będą posiłki.

**Przykładowy opis posiłków (Zadanie 1.):**

* napoje i dodatki do napojów nielimitowane serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w salach VIP:
* świeżo parzona, naturalna kawa mielona, serwowana w termosach konferencyjnych,
* herbata ekspresowa - min. 5 smaków,
* 100% soki owocowe - min. 4 smaki (podawane w dzbankach),
* woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki po max. 0,5 l),
* mleko do kawy (w mlecznikach),
* cytryna (pokrojona w plastry, estetycznie ułożone na spodeczkach z widelczykiem do nakładania);
* cukier serwowany w saszetkach- dwa rodzaje: biały i cukier trzcinowy nierafinowany oraz słodzik.
* ciasta i desery serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w salach VIP\*:
* min. 4 rodzaje ciasta (np. sernik, szarlotka, tiramisu, ciasto czekoladowe z wiśniami) - min. 1 porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji 90-100g.),
* mini pączki (min. 1 szt. na osobę),
* np. mini drożdżówki (min. 1 szt. na osobę),
* np. tartaletki z musami lub/i kremami z owocami – min. 2 rodzaje (min. 1 szt. każdego rodzaju),
* np. croissanty (1 szt. na każdą osobę).
* przekąski zimne (tzw. „finger food”) serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w salach VIP\*:
* mini kanapeczki konferencyjne/ bankietowe dekorowane (min. 3 szt. na osobę), z pieczywem mieszanym (min. 4 rodzaje pieczywa), masłem (nie dopuszcza się produktów masłopodobnych) oraz np. z wędliną, łososiem wędzonym, serem żółtym i pleśniowym (nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych), warzywami, dopuszcza się możliwość stosowania jajka oraz past kanapkowych, kanapki dekorowane np. oliwkami, kawiorem, marynowaną pieczarką, cytryną, suszonym pomidorem, kaparami, szczypiorkiem, natką pietruszki, nie dopuszcza się możliwości dekorowania kanapek majonezem,
* np. łódeczki z cykorii z nadzieniem (min. 1 szt. na osobę),
* np. koreczki z serami i warzywami (min. 2 szt. na osobę),
* np. mini roladki mięsne i warzywne - 2 rodzaje (min. 1 szt. każdego rodzaju na osobę),
* sałatki w pucharkach - min. 2 rodzaje, np. sałatka z krewetkami, sałatka grecka, (min. 2 szt. na osobę);
* dania obiadowe serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w salach VIP\*:
* 2 zupy do wyboru uczestników (np. krem z kalafiora, zupa pomidorowa z mozzarellą, zupa ogórkowa, rosół z makaronem),
* 2 rodzaje mięs do wyboru uczestników (np. devolay z piersi kurczaka nadziewany serem żółtym i pieczarkami, medaliony wołowe w sosie, schab po cygańsku),
* ryba (np. pstrąg grillowany, łosoś w panierce),
* 2 rodzaje sałat
* warzywa gotowane na parze
* min. 2 rodzaje dodatków skrobiowych (np. ryż brązowy, ziemniaczki zapiekane, ziemniaki
z wody z koprem, kasza).

\*Uwaga: Powyższy opis posiłków jest jedynie przykładem menu, którego oczekuje Zamawiający i nie musi ono być realizowane w sposób ściśle odzwierciedlający powyższe części składowe. Wykonawca proponując menu może zaproponować inne dania, czy zmodyfikować składniki poszczególnych dań. Muszą być jednak zachowane ilości poszczególnych dań, gramatura, proporcje pomiędzy daniami tj. pomiędzy przekąskami zimnymi, daniami gorącymi i deserami, ilość asortymentu.

* **Zadanie 2**

Zapewnienie na czas wydarzenia (dla ok. 3 000-5 000 osób, podczas 2 dni trwania wydarzenia w godzinach: pierwszy dzień 8:30-17:30, drugi dzień 8:30-15:30):

* bezpłatnej/nielimitowanej dla uczestników wydarzenia:
* wody butelkowanej, kawy oraz herbaty (min. 3 rodzaje/ smaki do wyboru) wraz ze standardowymi dodatkami (cukier w saszetkach, mleko do kawy, cytryna),
* zapewnienie sprzedaży bezpośredniej:
* przekąsek/dań typu finger food,
* przekąsek/dań regionalnych.
* sprzedaży przekąsek/posiłków komercyjnych, za pośrednictwem:
* 2 pojazdów typu foodtrack,
* 3 automatów sprzedażowych z napojami zimnymi,
* 4 automatów sprzedażowych z napojami gorącymi,
* 4 automatów sprzedażowych z przekąskami.
* Zapewnienie ciągłości sprzedaży oraz sprawnej obsługi ww. stanowisk, w wyznaczonych do tego miejscach, tj:
* zapewnienie obsługi oraz ciągłości sprzedaży/asortymentu,
* wyposażenie stanowisk sprzedażowych w kasy fiskalne,
* umożliwienie płatności kartami bankowymi,
* wyposażenie miejsc sprzedażowych w widoczne informacje, określające formę wydawania posiłków/napoi tj. stanowiska: płatne, niepłatne oraz widoczne cenny/cenniki dań/przekąsek (2 duże, czytelne z daleka napisy np. „bezpłatne napoje ciepłe i zimne”, sprzedaż przekąsek),
* min. 12 szt. koszy na śmieci,
* ciągła dbałość o porządek.

**Charakterystyka wyżywienia (Zadanie 2):**

1. Zamawiający:
* zapewni ok.7 lad/stołów bufetowych, które posłużą do wydawania bezpłatnych napojów oraz do sprzedaży płatnych przekąsek dla zwiedzających, w tym ok. 3 z nich przeznaczone będą na wydawanie bezpłatnego serwisu z napojami zimnymi i ciepłymi oraz ok. 4 przeznaczone na komercyjne usługi sprzedaży przekąsek. Cena jednego dania/ przekąski nie powinna przekraczać 20,00 zł.
* przekąski/ dania mają być serwowane w opakowaniach jednorazowych (przeznaczonych do przechowywania artykułów spożywczych), umożliwiających ich łatwą konsumpcję.
* Wykonawca musi wyposażyć w kasy fiskalne/urządzenia płatnicze stanowiska sprzedażowe, (stanowiska z daniami/przekąskami oraz foodtracki), umożliwiające wydawanie paragonów klientom.
* Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia ciągłości wydawania nielimitowanych bezpłatnych napojów, ciągłości sprzedaży płatnych przekąsek, stałego nadzorowania i uzupełniania asortymentu wszystkich zapewnionych automatów oraz dbałości o ciągłość działania foodtrucków.
* Wykonawca ma obowiązek zapewnić bezpłatne napoje w ilości wystarczającej dla zgłoszonej liczby uczestników przy założeniu, że napoje są nielimitowane.
* Wykonawca jest zobowiązany do ustawienia w bezpośrednim sąsiedztwie stołów z napojami min. 12 koszy na śmieci oraz do ich regularnego opróżniania/ wymiany worków.
* Wykonawca jest zobowiązany do ciągłego dbania o czystość porządek i estetykę miejsc, w których będą wydawane bezpłatne napoje, płatne przekąski oraz w miejscach gdzie będą ustawione automaty i foodtracki.
* Wykonawca musi zapewnić osoby zajmujące się stanowiskami z bezpłatnymi napojami oraz płatnymi przekąskami w ilości zapewniającej właściwą obsługę zgodną z powyższymi założeniami.
* Lady/stoły z nielimitowanymi bezpłatnymi napojami oraz stanowiska sprzedażowe z przekąskami muszą być oznaczone w sposób zapewniający identyfikację rodzaju asortymentu oraz muszą zawierać czytelna informację dotyczącą odpłatności lub bezpłatności za oferowane produkty. Każda stanowisko powinno być wyposażone w min. 2 duże, czytelne z daleka napisy np. „bezpłatne napoje ciepłe i zimne”, sprzedaż przekąsek.
* Dodatkowo stanowisko służące do sprzedaży przekąsek musi być zasłonięte materiałem/obrusem) oraz wyposażona w czytelny cennik, ustawiony w widocznym miejscu.
* Automaty tj. 3 automaty sprzedażowych z napojami zimnymi, 4 automaty sprzedażowe z napojami gorącymi, 4 automaty sprzedażowe z przekąskami wystawione będą przez Wykonawcę w przestrzeni zapewnionej przez Zamawiającego wraz z dostępem do prądu tj. (Stadion Narodowy, przestrzeń Business Club- Foyer) i z tego tytułu Wykonawca nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów. Montaż automatów musi nastąpić w dniu 6 października 2015 r. w godzinach 6:00-23:59, a demontaż w dniu 8 października 2015 r. w godz. 15:30–23:59.
* Pojazdy typu foodtruck w ilości min. 2 sztuk będą prowadziły sprzedaż dań/potraw gorących przed wejściem dedykowanym uczestnikom wydarzenia (nr bramy wjazdowej oraz dokładne miejsce realizacji usługi podane zostanie Wykonawcy po podpisaniu umowy). Montaż pojazdów musi nastąpić w dniu 6 października 2015 r. w godzinach 6:00-23:59, a demontaż w dniu 8 października 2015 r. w godz. 15:30–23:59.
* W ramach realizacji umowy w zakresie foodtracków, Zamawiający zapewnia bezpłatny wjazd na teren Stadionu Narodowego oraz możliwość prowadzenia sprzedaży dań gorących w godzinach trwania dwóch dni VI Forum.
* W ramach umowy Zamawiający nie zapewnia niezbędnych do przygotowywania i sprzedaży dań mediów: woda, prąd i gaz, zapewnienie niezbędnych do funkcjonowania foodtracków mediów pozostaje w dyspozycji Wykonawcy.

***Termin nadsyłania ofert:***

Oferty należy przesyłać do dnia **29 lipca 2015 r., do godz.12:00,** na adres: forum@mazowia.eu

Uwaga: Zamawiający wymaga przedstawienia oferty na załączonym Formularzu wyceny (Załącznik nr  3).

***Załączniki:***

1. Opis przedmiotu szacowania
2. Ogólne Warunki Świadczenia Usług organizacji imprez na PGE Narodowy
3. Formularz wyceny

*Anna Malewicz*

*Wydział Informacji i Szkoleń Beneficjentów*

*Mazowiecka Jednostka Wdrażania Programów Unijnych*

*Tel. 22 542 26 99*