**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

Dostawa artykułów spożywczych oraz opakowań jednorazowego użytku w trzech transzach, na potrzeby organizacji przerw kawowych podczas trzech konferencji łącznie dla 330 osób (tj. po 110 uczestników każdego dnia wydarzenia).

**I. Informacje ogólne**

 **Rodzaj zamówienia:** Dostawa

**Wspólny Słownik Zamówień (CPV):**
15800000-6 Dostawa produktów spożywczych różnych

39222120-8 Sztućce i talerze jednorazowe

39222120-1 Kubki Jednorazowe

**Miejsce dostawy:**

Dostawy zostaną wykonane w granicach administracyjnych m.st. Warszawy. Dokładne miejsce realizacji Zamawiający wskaże po podpisaniu umowy.

**Termin realizacji:**

Dostawy przedmiotu zamówienia planowane są w terminach 30 listopad br. oraz 1-2 grudnia br. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminów realizacji dostaw.

# II. Opis przedmiotu zamówienia

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu umowy własnym transportem i na własny koszt , w miejsce dostawy wskazane przez Zamawiającego.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostarczenia innego towaru, niż opisanego w pkt. 4.

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązany jest do dostawy przedmiotu zamówienia oraz wniesienie i złożenie zamówienia w miejsce wskazane przez Zmawiającego każdorazowo w godz.8:00-8:30.
2. Zakres zamówienia określa poniższa tabela:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **lp.** | **Nazwa** | **Ilość produktów na pierwszą dostawę**  | **Ilość produktów na drugą dostawę** | **Ilość produktów na trzecią dostawę** | **Ilość produktów łącznie- trzy dostawy** | **Dodatkowy opis** |
| **1.** | Mini kanapki konferencyjne dekorowane  | 330 szt. | 330 szt. | 330 szt. | 990 szt. | 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. Wszystkie mini kanapki muszą być serwowane na tacach jednorazowego użytku (np. taca aluminiowa) oraz dodatkowo szczelnie zabezpieczone folią spożywczą.  |
| **2.** | Ciasta porcjowane | 330 porcji | 330 porcji | 330 porcji | 990 porcji | Pakowane oddzielnie w tzw. papilotki, min. 4 rodzaje ciast- np. szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe z wiśniami, babeczki z owocami (min. gramatura porcji ciasta 70 g). Wszystkie ciasta porcjowane muszą być serwowane na tacach jednorazowego użytku (np. taca aluminiowa) oraz dodatkowo szczelnie zabezpieczone folią spożywczą. |
| **3.** | Ciastka drobne  | 20 kg | 20 kg | 20 kg | 60 kg | Min. 4 rodzaje, np. mini pączki, kokosanki, delicje, pieguski, pierniki. Pakowane fabrycznie w zbiorcze opakowania, z minimalną informacją o dotyczącą wagi, terminu przydatności do spożycia, składu. Minimalny termin przydatności do spożycia 3 miesiące licząc od daty dostawy.  |
| **4.** | Kawa rozpuszczalna Nescafe Classic | 1 kg | 1 kg | 1 kg | 3 kg | Saszetki po min. 2 g. Pakowanie zbiorcze kartonowe po 100 szt. Karton zbiorczy, który po otworzeniu tworzy wygodne, estetyczne opakowanie do bezpośredniego wystawienia na stół. |
| **5.** | Herbata ekspresowa  | 11 opakowań | 11 opakowań | 11 opakowań  | 33 opakowania | Herbata czarna, zielona oraz min. 4 rodzaje herbat smakowych/ aromatyzowanych. Każda saszetka w osobnej kopercie, pakowane po 20 szt. w estetyczne opakowania kartonowe. |
| **6.** | Woda niegazowana butelkowana 0,5 l | 150 butelek | 150 butelek | 150 butelek | 450 butelek | Minimalny termin przydatności do spożycia 3 miesiące licząc od daty dostawy.  |
| **7.** | Woda gazowana butelkowana 0,5 l | 150 butelek | 150 butelek | 150 butelek | 450 butelek | Minimalny termin przydatności do spożycia 3 miesiące licząc od daty dostawy.  |
| **8.** | Śmietanka do kawy | 10 blistrów | 10 blistrów | 10 blistrów | 30 blistrów | Pakowana w pojemniczki po 10gx10 szt. w blistrach, etykieta z minimalną informacją o dotyczącą pojemności, terminu przydatności do spożycia, składu. Minimalny termin przydatności do spożycia 3 miesiące licząc od daty dostawy.  |
| **9.** | Mleko w kartonikach light  | 3 szt. | 3 szt. | 3 szt. | 9 szt. | Pakowane w kartony o pojemności 0,5 l. Minimalny termin przydatności do spożycia 3 miesiące licząc od daty dostawy.  |
| **10.** | Mleko w kartonikach 3,2% | 3 szt. | 3 szt. | 3 szt. | 9 szt. | Pakowane w kartony o pojemności 0,5 l., z minimalną informacją o dotyczącą wagi, terminu przydatności do spożycia, składu. Minimalny termin przydatności do spożycia 3 miesiące licząc od daty dostawy.  |
| **11.** | Cytryna | 1 kg | 1 kg | 1 kg | 3 kg | Produkt świeży. |
| **12.** | Cukier biały w saszetkach | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 9 kg | Pakowany w kartonowe opakowania zbiorcze z poziomym rozcięciem na froncie kartonu, które tworzy wygodną, uchylna kieszeń, przez którą można sięgać po saszetki. Każda saszetka zawierająca ok. 5 g cukru. Opakowanie zbiorcze zawierające 200 szt. saszetek, tj. 1 kg cukru. |
| **13.** | Cukier trzcinowy w saszetkach | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 9 kg | Pakowany w kartonowe opakowania zbiorcze z poziomym rozcięciem na froncie kartonu, które tworzy wygodną, uchylna kieszeń, przez którą można sięgać po saszetki. Każda saszetka zawierająca ok. 5 g cukru. Opakowanie zbiorcze zawierające 200 szt. saszetek, tj. 1 kg cukru. |
| **14.** | Winogrona ciemne | 5 kg | 5 kg | 5 kg | 15 kg | Produkt świeży. O dużych soczystych owocach. |
| **15.** | Mandarynki bezpestkowe | 5 kg | 5 kg | 5 kg | 15 kg | Produkt świeży. Dojrzałe, soczyste owoce. |
| **16.** | Jabłka | 5 kg | 5 kg | 5 kg | 15 kg | Produkt świeży. Dojrzałe, soczyste owoce, słodkie, twarde. |
| **17.** | Kubki jednorazowe termiczne | 330 szt. | 330 szt. | 330 szt. | 990 szt. | Styropianowe, o min. pojemności 180 ml. Pakowane w opakowania zbiorcze gwarantujące higieniczny transport i przechowywanie oraz zapobiegające uszkodzeniom kubków. Wymagany Atest PZH lub inny świadczący o dopuszczeniu do stosowania przy żywności. |
| **18.** | Patera/ półmisek jednorazowego użytku  | 10 szt. | 10 szt. | 10 szt. | 30 szt. | Styropianowy, o min. wymiarach 45 cm x 31 cm. Pakowane w sposób gwarantujący higieniczny transport i przechowywanie oraz zapobiegające uszkodzeniom kubków. Wymagany Atest PZH lub inny świadczący o dopuszczeniu do stosowania przy żywności. |
| **19.** | Serwetki gastronomiczne papierowe ząbkowane | 400 szt. | 400 szt. | 400 szt. | 1200 szt. | Pakowane w foliowe zbiorcze opakowania po 200 szt. W kolorach żółtym oraz pomarańczowym (na każdą konferencję muszą być dostarczone obydwa kolory w proporcjonalnych ilościach). |
| **20.** | Łyżeczki jednorazowe plastikowe | 400 szt. | 400 szt. | 400 szt. | 1500 szt. | Pakowane w zbiorcze opakowania po 100 szt. Dostosowane do stosowania w wysokiej temperaturze, tj. do kawy i herbaty. Wymagany Atest PZH lub inny świadczący o dopuszczeniu do stosowania przy żywności. |

**III. Założenia ogólne:**

1. Dostarczane towary (kanapki i ciasta) muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Oferowane produkty, muszą spełniać wymogi SANEPIDU i obowiązujące normy jakości żywieniowej.
2. Dodatkowo każdy dostarczony towar musi zostać opakowany w taki sposób, aby jego opakowanie chroniło towar przed ubytkiem, zabrudzeniem lub uszkodzeniem. Sposób opakowania i przewozu powinien odpowiadać właściwościom towaru.
3. Wszystkie produkty o krótkotrwałym terminie spożycia tj. ciasta i kanapki, muszą być przygotowane w dniu ich wydawania.
4. Przy propozycji menu dot. kanapek Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia menu zarówno dla osób bez specyficznych wymagań żywieniowych jak również przekąski wegetariańskie.
5. Wszystkie kanapki i ciasta porcjowane muszą być serwowane na tacach jednorazowego użytku (np. taca aluminiowa lub styropianowa) oraz dodatkowo szczelnie zabezpieczone folią spożywczą. Każda porcja ciasta musi posiadać tzw. papilotkę. Wykonawca nie dopuszcza warstwowego ułożenia produktów.

**VI. Przykładowy opis kanapek:**

* 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.



Uwaga: powyższe zdjęcia są jedynie przykładem menu mini kanapek.

Powyższy opis kanapek jest jedynie przykładem menu, którego oczekuje Zamawiający i nie musi ono być realizowane w sposób ściśle odzwierciedlający powyższe części składowe. Wykonawca proponując menu może zmodyfikować składniki poszczególnych produktów. Muszą być jednak zachowane ich ilości, gramatura, ilość asortymentu. W przypadku, gdy zaproponowane przez Wykonawcę menu nie będzie zgodne z oczekiwaniami Zamawiającego ma on prawo wymagać wymiany dania na inne, wskazane przez Zamawiającego spośród dań wymienionych w powyższych opisach - zmiany te będą się odbywały na etapie propozycji i akceptacji menu. W związku z tym, po podpisaniu umowy Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia drogą mailową Zamawiającemu propozycji menu. Zamawiający zaakceptuje propozycję lub zawnioskuje o dokonanie zmian.