# Szacowanie Rynku:

1. **Przedmiotem zamówienia jest usługą cateringowa dla 80 os. realizowana podczas konferencji
w Regionie w grudniu 2016 r.:**
* **1.XII.2016 r. w Siedlcach, Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny, ul.** **Stanisława Konarskiego 2, 08-110 Siedlce,**
* **2.XII.2016 r. w Ciechanowie, Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Ciechanowie,** **ul.** **Gabriela Narutowicza 9, Ciechanów,**
* **7.XII. 2016 r. Ostrołęce, Muzeum Kultury Kurpiowskiej, Plac gen. Józefa Bema 8, Ostrołęka,**
* **8.XII.2016 r. Radomiu, ul. Mikołaja Kopernika 1, 26-600 Radom,**
* **9.XII. 2016 r. Płocku, Płocki Park Przemysłowo-Technologiczny, ul. Łukasiewicza 39, 09-400 Płock.**

**Czas trwania:** *9.30-15.30*

**1. *Zadanie Wykonawcy****:*

* 1. **Przygotowanie cateringu stacjonarnego** **wraz z dostawą i obsługą kelnerską dla 80 osób w każdym powyższych miast Regionu oraz w wskazanych terminach;**

Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone
w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością zgodnie z obowiązującymi przepisami
w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Produkty przetworzone będą posiadały termin przydatności do spożycia w dniu realizacji konferencji 2016 r.

**Asortyment dań zawierający sugestie Zamawiającego:**

**1.1.1. Kawa powitalna rozpoczynająca się od ok. 9.30 i trwająca do ok. 10.00 menu musi się składać z dań podawanych jedno porcjowo:**

* Napoje gorące i zimne:

świeżo parzona, świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresów ciśnieniowych,
(co najmniej 2 ekspresy),

- herbata ekspresowa-  do wyboru spośród 6 rodzaju herbat w torebkach,

- 100% soki owocowe- min. 4 smaki (podawane w dzbankach, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę),

- woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki

po max. 0,5 l., w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę),

- 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, wykałaczki pakowane pojedynczo.

* ciasta i desery serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej \*:

- min. 4 rodzaje ciasta (np. sernik, szarlotka, tiramisu, ciasto czekoladowe z wiśniami, W-Z, napoleonka) - min. 1 porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji 90-100g),

- mini pączki (min. 1 szt. na osobę, gramatura porcji 90-100g ),

- np. mini drożdżówki, croissant (min. 1 szt. na osobę, gramatura porcji 90-100g),

* + 1. **Przerwa kawowa w trakcie konferencji: menu musi się składać z dań podawanych jedno porcjowo -**dotyczy 1 przerwy dla 80 osób:

Napoje gorące i zimne:

- świeżo parzona, świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresów ciśnieniowych,
(co najmniej 2 ekspresy),

- herbata ekspresowa-  do wyboru spośród 6 rodzaju herbat w torebkach,

- 100% soki owocowe- min. 4 smaki (podawane w dzbankach, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę),

- woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki po max.

0,5 l., w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę),

- 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, wykałaczki pakowane pojedynczo.

* ciasta i desery serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej \*:

- min. 4 rodzaje ciasta (np. sernik, szarlotka, tiramisu, ciasto czekoladowe z wiśniami, W-Z, napoleonka) –co najmniej 2 porcje każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji dla 1 osoby 150-200g),

- Kanapki:

kanapki 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, kanapki dekorowane np. oliwkami, marynowaną pieczarką, cytryną, suszonym pomidorem, cebulką marynowaną, koperkiem, rzodkiewką, kaparami, szczypiorkiem, natką pietruszki itp., nie dopuszcza się możliwości dekorowania kanapek majonezem,

* + 1. **Lunch na zakończenie konferencji:**

Potrawy będą serwowane w formie stołu szwedzkiego.

- 2 zupy do wyboru uczestników (np. zupa krem i zupa sezonowa, w ilości co najmniej 200 g na osobę),

- 2 rodzaje mięs do wyboru uczestników (mięso zwierząt rzeźnych , drób),

- ryba (np. pstrąg grillowany, łosoś),

- 2 rodzaje sałat mieszanych z wyłączeniem kapusty pekińskiej z dodatkami,

(w ilości najmniej 200 g na osobę),

- warzywa gotowane na parze/ z grilla (w ilości najmniej 200 g na osobę),

- min. 2 rodzaje dodatków skrobiowych (np. ryż brązowy, ziemniaki z wody z koprem, kasza,
w ilości najmniej 200 g na osobę).

Napoje gorące i zimne:

* świeżo parzona, świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresów ciśnieniowych,
(co najmniej 2 ekspresy),
* herbata ekspresowa-  do wyboru spośród 6 rodzaju herbat w torebkach,
* 100% soki owocowe- min. 4 smaki (podawane w dzbankach, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l

na osobę),

* woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki
po max. 0,5 l., w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę),
* 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,
* wykałaczki pakowane pojedynczo.
1. ciasta i desery serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej\*:

- min. 4 rodzaje ciasta (np. sernik, szarlotka, tiramisu, ciasto czekoladowe z wiśniami, W-Z, napoleonka)
- min. 1 porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji 90-100g).

***Obowiązki Wykonawcy:***

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych
i sanitarnych.
2. Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U.

nr 171 poz. 1125 ze zm.).

1. Posiłki nie mogą być przygotowane z gatunków roślin, zwierząt lub grzybów umieszczonych w Polskiej Czerwonej Księdze Roślin, Polskiej Czerwonej Księdze Zwierząt, Czerwonej liście roślin i grzybów Polski oraz Czerwonej Księdze Gatunków Zagrożonych publikowanej przez Międzynarodową Unię Ochrony Przyrody i Jej Zasobów (IUCN).
2. Przed wydawaniem posiłku Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli pod względem organoleptycznym i wagowym (10 losowych porcji).
3. Wykonawca ma obowiązek przekazywać Zamawiającemu  próbki potraw (150 g) zgodnie
z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania
i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania
i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2010 r. nr 136 poz. 914 z późn. zm.);
5. Kanapki, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna
na drugiej.

**3.Wykonawca musi zapewnić**:

3.1. Wykonawca powinien dysponować odpowiednimi pojazdami i sprzętem transportowym w celu właściwego transportu produktów jak i gotowych potraw.

3.2. Zastawę i szkło czyste, w dobrym stanie jednego rodzaju kompletu dla wszystkich uczestników,



UWAGA: Zamieszczone powyżej zdjęcie jest przykładem graficznym i wskazuje przykład czego Zamawiający nie dopuszcza (różnorodność wzorów, stylu sztućców tego samego rodzaju).

3.3. Zastawę i szkło do serwowania napojów: Szklanki (typu np. long), filiżanki wraz ze spodkami, itp.,

3.4. Półmiski, talerze przystawkowe, do dania głównego, bulionówki do zup,

3.5. Serwetki papierowe co najmniej 3 warstwowe, wykałaczki pakowane pojedynczo,

3.6. Sztućce do konsumpcji i do serwowania dań,

* 1. Sprzęt podgrzewający elektryczny dla dań gorących i napojów gorących,
	2. Stół do serwowania potraw przykryty obrusem płóciennym,
	3. Stoliki coctailowe wysokie przykryte obrusami płóciennymi,
	4. Tabliczki z nazwami potraw i podaniem alergenów zawartych w potrawach,
	5. Etażery na ciasta, menaże, dzbanki do napojów, dzbanuszki do mleka, cukiernice, szczypce do cukru
	w kostkach itp.,
	6. Serwetniki, misy na sałaty, sosjerki do sosów, łyżki wazowe i sztućce sałatkowe.

UWAGA: (Naczynia przeznaczone do podania cateringu z wykluczeniem zastawy jednorazowego użytku).

1. **Inne warunki jakie musi spełnić Wykonawca:**
2. Zamawiający wyklucza używanie obrendowanej zastawy i szkła, różnego rodzaju tych samych rodzajów nakryć np. widelce do dań głównych o rożnych wzorach, stylach, o powykrzywianych ząbkach itp.)
3. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość i porządek w przestrzeniach gdzie wydawane będą posiłki,
4. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, opróżniania koszy na śmieci / wymiany worków, donoszenia dań oraz czystych naczyń,
5. Wykonawca w ramach umowy jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia zgodnego z opisem, obsługi technicznej (tj. przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli), a następnie uprzątnięcia, odbioru i wywozu pozostałego jedzenia,
6. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania drogą mailową propozycji menu do akceptacji Zamawiającego. Jeżeli zaproponowane menu nie będzie odpowiadało wymaganiom i oczekiwaniom Zamawiającego niezwłocznie zgłosi on drogą mailową uwagi wraz z sugestią zmian, a Wykonawca ma obowiązek zaakceptować uwagi i dokonać niezbędnych korekt i przesłać Zamawiającemu zmodyfikowane menu do akceptacji.
7. Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw np. różnej wielkości wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różne rodzaje emblematów na sztućcach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach itp. 

UWAGA: Zamieszczone powyżej zdjęcie jest przykładem graficznym i stanowi wzór wskazujący jednolitość użycia całego asortymentu sprzętu jednego rodzaju przy serwowaniu cateringu.

UWAGA:

* 1. Ilość osób Zamawiający zgłosi Wykonawcy, co najmniej na 2 dni przed planowanym terminem konferencji (celem przygotowania wyżywienia).
	2. Wykonawca musi zapewnić co najmniej 4 osoby obsługi kelnerskiej niezbędnej do wykonania usługi bez opóźnień, w tym nakrycie i sprzątanie po zrealizowanym cateringu.
	3. Produkty, będą podlegały stałej ocenie/kontroli Zamawiającego. W przypadku gdy Zamawiający stwierdzi, że jakość potraw lub poszczególnych ich składników nie jest zgodna
	z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w SOPZ, Wykonawca jest zobowiązany do wymiany wadliwego asortymentu tj. do dostarczenia nowego towaru w ciągu max. 1,5h od momentu stwierdzenia i zgłoszenia zastrzeżeń Koordynatorowi Wykonawcy.
	4. Kelnerzy muszą mieć odpowiedni jednolity ubiór oraz identyfikator/wizytówkę z imieniem
	lub/i pełnioną funkcją. Osoby mające bezpośredni kontakt z żywnością muszą mieć aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Kopie tych orzeczeń muszą znajdować się w miejscu wykonywania pracy. Orzeczenia muszą być przedstawione do wglądu w czasie i miejscu realizacji usługi oraz na każdą prośbę koordynatora Zamawiającego.
	5. Wykonawca w celu prawidłowej realizacji zamówienia zatrudni przy wykonywaniu co najmniej dwie osoby na podstawie umów o pracę.
	6. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przechowywania przez co najmniej 3 dni od daty ostatniego wydarzenia, próbek wszystkich oferowanych potraw, 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 typu żywienia zbiorowego.
	7. W przypadku zmiany terminu bądź miejsca realizacji Wykonawca otrzyma informacje na 7 dni przed jejrealizacji.
	8. **Propozycja menu musi być inna na każde ze spotkań oraz należy ją przesłać wraz z formularzem wyceny**.

**Formularz Oferty Szacunkowej**

**Szacowanie Rynku**

**Przedmiotem zamówienia jest usługą cateringowa dla 80 os. realizowana podczas konferencji
w Regionie w grudniu 2016 r.:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa usługi | Kwota netto | Stawka VAT(wpisać właściwą) \* | Kwota brutto |
| 1. | Organizacja obsługi cateringowej w Siedlcach, Ciechanowie, Radomiu, Płocku, Ostrołęce, Płocku |  | Stawka VAT (…….)……………., ….zł |  |
| 2. | Organizacja obsługi cateringowej w Siedlcach, Ciechanowie, Radomiu, Płocku, Ostrołęce, Płocku |  | Stawka VAT (…….)……………., ….zł |  |
| Łącznie:  |  |  |  |  |

# w przypadku różnych stawek VAT stosowanych w tego rodzaju usług

**Uwaga:**

**Do szacunku proszę o dołączenie propozycji menu na każde ze spotkań.**