

Wydatek współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Organizacja obsługi cateringowej dla łącznie 600 osób podczas 2-dniowego wydarzenia pod roboczym tytułem „8. Forum Rozwoju Mazowsza”, planowanego IV kwartale 2017 roku.

I Informacje ogólne

1. Rodzaj zamówienia: usługi.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące wydawania posiłków

55320000-9 Usługi podawania posiłków

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

II Określenie przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zapewnieniu podczas 2 dni zwanego roboczo „8. Forum Rozwoju Mazowsza” (zwane dalej 8. Forum, Forum lub Forum Rozwoju Mazowsza) wyżywienia wraz z serwisem dla maksymalnie 600 osób łącznie (ok. 300 osób każdego dnia wydarzenia),
2. Miejsce realizacji usługi:

Usługa realizowana będzie na przestrzeni targowo-wystawienniczej w Warszawie, miejsce zostanie wskazane Wykonawcy po podpisaniu umowy najmu na powierzchnię. Catering będzie serwowany podczas Forum w godzinach: pierwszy dzień- 8:30-17:30, drugi dzień 8:30-15:30.

 - a) Umowa realizowana będzie IV kwartał 2017 r.
 - b) Usługa cateringowa realizowana będzie w miejscu zapewnionym przez Zamawiającego. Wykonawca ponosi koszty związane z wywozem śmieci powstałych w wyniku przyrządzania, przygotowania bądź podania potraw, poza kosztami wynajmu powierzchni, za wyjątkiem powierzchni przeznaczonej na dodatkowe zaplecze kuchenne w przypadku gdy powierzchnia jaką zagwarantował Zamawiający okaże się za małą i jeśli zdecyduje się na korzystanie z takiej opcji. Obowiązek zapewnienia sobie przez Wykonawcę zabezpieczenia zaplecza kuchennego.
 - c) Wykonawca ma obowiązek zapewnić w wykorzystywanym zapleczu np. zabezpieczenie podłogi, ścian (przed zniszczeniem, zalaniem), sprzęty wykorzystywane do cateringu nie mogą niszczyć powierzchni Najemcy w drodze z parkingu do zaplecza i odwrotnie (tj. transport z parkingu do pomieszczenia zaplecza kuchennego musi odbywać się za pomocą profesjonalnych sprzętów typu wózki na kołach gumowych).

III Harmonogram:

1. Strony ustalają następujący harmonogram czynności w ramach niniejszej umowy:

- a) obsługa cateringu całodziennego podczas dwóch dni wydarzenia.

- b) Zapewnienie cateringu dla max. 600 osób (**max. 300 osób każdego dnia wydarzenia**).
 - c) Sprzątanie po cateringu w drugim dniu Forum Rozwoju Mazowsza w godz. 16.00 – 20.00.
2. Wykonawca odpowiada za szkody dokonane podczas wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i obsługą cateringową Forum. Dostawa przedmiotu zamówienia nastąpi transportem przystosowanym do przewożenia żywności (chłodnie) na koszt i ryzyko Wykonawcy.
3. Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, muszą charakteryzować się wysoką jakością zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Produkty przetworzone będą posiadały termin przydatności do spożycia w dniach realizacji cateringu na 8. Forum.
4. Dostarczane towary muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Wszystkie oferowane produkty jako i opakowania, muszą spełniać wymogi Sanepidu i obowiązujące normy jakości żywieniowej (opakowania muszą posiadać atesty i być przystosowane do przechowywania żywności). Wszystkie serwowane dania muszą być przygotowane w dniu ich wydawania oraz muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.
5. Dostarczanie ciepłych posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego nie wcześniej niż 1 godzina a najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem się określonej przerwy na posiłek. Program zostanie przekazany na 7 dni przed realizacją zamówienia celem dostosowania się Wykonawcy do harmonogramu Forum. Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania dań gorących w przeddzień lub nocą przed ich podaniem.
6. 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.
7. Produkty w każdym z dwóch dni wydarzeń, 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.

IV Zakres zamówienia obejmował będzie następujące zadanie:

Zapewnienie wyżywienia ciągłego dziennego/cateringu dla maksymalnie 300 osób każdego z dwóch dni wydarzenia (łącznie 600 osób), serwowanego w miejscu realizacji, dostawa wody gazowanej i niegazowanej w ilości co najmniej 5000 butelek szklanych na dwa dni o składzie chemicznym co najmniej wody mineralnej tj. zawartości co najmniej: Wapnia 130 mg/l, Magnezu 20mg/l, sód 10mg/l woda nie gazowana nie nasycona CO₂ i woda gazowana powyżej 1000 mg/l nasycona dwutlenkiem węgla. Butelki o max. pojemności 0,5 l. podczas każdego dnia Forum.

V Charakterystyka wyżywienia dziennego:

- 1. Wyżywienie dziennego cateringu ciągłego dla max. 300 osób każdego z dwóch dni trwania wydarzenia (łącznie przez 2 dni trwania 8. Forum Rozwoju Mazowsza max. 600 osób) podawanego w miejscu realizacji Forum, podczas dwóch dni trwania wydarzenia, przy czym dania gorące dostępne w godzinach 14:00-15:30.
 - Podawane jako bufet szwedzki z wyborem potraw, w godz. 7.00-8.00, 11.00-12.00 lunch 14.00-15.30
 - Spożywanie potraw na stojąco przy stolikach koktajlowych.
- 2. Wyżywienieienne przewidziane będzie wyłącznie dla części uczestników 8. Forum Rozwoju Mazowsza, w związku z tym będą miały do niego dostęp wyłącznie osoby posiadające specjalne identyfikatory. Wykonawca jest zobowiązany

do weryfikowania osób korzystających z cateringu w sposób zapewniający, że korzystanie z wyżywienia będzie realizowane wyłącznie przez osoby do tego upoważnione.

Uwaga: Przestrzeń cateringowa będzie oddzielona od przestrzeni ogólnodostępnej (inne piętro). Dodatkowo Zamawiający zapewni ochronę, której zadaniem będzie m.in. czuwanie, aby do przestrzeni cateringowej nie wchodziły osoby postronne/nieupoważnione.

VI Wykonawca musi dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, tj. co najmniej 3 osobami, które będą realizować zamówienie:

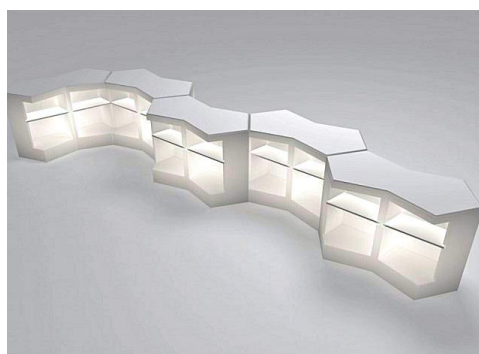
1. Jedną osobą, która będzie pełniła funkcję Koordynatora usługi/ menagera – osobą, która koordynowała realizację co najmniej 3 imprez, tj.: spotkań/seminariów/konferencji/warsztatów, każda o wartości minimum 50 000 złotych brutto (w przypadku, gdy wartość usługi została określona w walucie innej niż złoty przeliczenie nastąpi wg średniego kursu złotego ogłoszonego przez Prezesa NBP i obowiązującego w dniu podpisania umowy na realizację usługi), oraz w każdej z nich kierowała zespołem nie mniejszym niż 20 osób; Osoba ta, w przypadku każdej z imprez, była odpowiedzialna za działania dotyczące kompleksowych usług cateringowych a zakres wykonanych przez nią czynności obejmował co najmniej realizację działań organizacyjnych, obsługi klientów, kontaktu z partnerami i podwykonawcami;
2. Szefa Kuchni, który był odpowiedzialny za planowanie zakupów i przygotowywanie menu, układanie kart menu, nadzorowanie prac kuchni zimnej i gorącej, deserowni, strefy zmywania w swym zakresie obowiązków ma doświadczenie w kierowaniu zespołem nie mniejszym niż 15 osób.
3. Kierownika Sali, który był odpowiedzialny za układanie grafików prac na sali restauracyjnej, baru, organizował przygotowywanie naczyń i urządzeń odpowiadał za obsługę gości i nadzorował prace porządkowe na cateringach wyjazdowych kierował podległym zespołem nie mniejszym niż 15 osób.
4. Najpóźniej 3 dni przed podpisaniem umowy Wykonawca, który w Załączniku nr 1 do SIWZ wskazał osoby, które będą wykonywały na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2 do SIWZ są zatrudnione przez Wykonawcę na umowę o pracę. Na żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić stosowne dokumenty potwierdzające złożone oświadczenie. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania od pracowników zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudniania na podstawie umowy o pracę osoby wskazane w wykazie osób, które będą wykonywały na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2 do SIWZ, jaka została podana w ofercie, przez cały okres realizacji zamówienia. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę kopii umów zawartych przez Wykonawcę z Pracownikami świadczącymi usługi w terminie wskazanym przez Zamawiającego będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę.
5. Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi tj. profesjonalna obsługa kelnerska w ilości minimum 1 kelnera na 15 konsumentów. Kelnerzy muszą mieć odpowiedni jednolity ubiór oraz identyfikator/wizytówkę z imieniem lub/i pełnioną funkcją. Kobiety w jednakowych czarnych sukienkach do kolan z rękawami ¾ długości, mężczyźni ubrani w koszule koloru białego i czarne długie spodnie, czarne muchy każdy z kelnerów musi posiadać trybuszon. Obsługa kelnerska posiadająca czyste białe rękawiczki służące do serwowania dań wymieniane w przypadku ich poplamienia.



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 przed realizacją umowy oraz do wglądu na każdą prośbę koordynatora Zamawiającego w czasie i miejscu realizacji usługi. W przypadku, gdy osoba nie będzie miała aktualnego orzeczenia nie może pracować przy realizacji umowy, a Wykonawca ma zapewnić inną osobę w zamian w ciągu godziny od stwierdzenia faktu.

6. Wykonawca w celu prawidłowej realizacji zamówienia może zatrudnić przy wykonywaniu: Szefa kuchni, kierownika Sali/ menagera oraz koordynatora umowy wskazanego przez Zamawiającego na podstawie umów o pracę w rozumieniu przepisów art. 22 par. 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1976 r. Kodeks Pracy (Dz. U. z 2014 r., poz. 1502 z późn. zm.). Zatrudnienie tych osób na umowę o pracę skutkować będzie otrzymaniem dodatkowych punktów w kryterium społecznym.
7. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie krótszym niż 5 dni robocze, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu kopie umów o pracę zawartych przez Wykonawcę z Pracownikami świadczącymi usługi. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania od pracowników zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych. Tylko wskazane osoby przez Wykonawcę są uprawnione do kontaktu z Zamawiającym.
8. Wyżywienie dzienne podawane będzie w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w 2 mniejszych salach VIP (w każdym dla ok. 15 osób). W związku z tym, do każdej z mniejszych salach VIP musi być dedykowany co najmniej jeden kelner donoszący dania i napoje, naczynia i sztucce oraz dbający o czystość i estetykę w obrębie wyżywienia. Posiłki muszą być podawane w formie bufetu szwedzkiego z wyborem potraw, jako bufet ciągły - uzupełniany w miarę potrzeb.
9. Wykonawca posiada 40 m² na zaplecze kuchenne w przypadku stwierdzenia przez niego, że zapewniona powierzchnia jest niewystarczająca na organizację i podanie przewidzianego cateringu na Forum. Wykonawca we własnym zakresie wynajmie dodatkową powierzchnię lub dostarczy produkty/zestawy dań gotowych, zastawę itp. w ilości nie wymagających dostępu do np. bieżącej wody, podgrzewaczy elektryczne itp. w sposób niezbędny do zorganizowania usługi przy 40 m² zaplecza kuchennego.
10. Wykonawca musi zapewnić jednakowego rodzaju naczynia i urządzenia, stoły i inne sprzęty niezbędne do serwowania i spożywania dań, tj. w szczególności podgrzewacze, tace, patery, dzbanki, szklanki, talerze, filiżanki, spodeczki, sztucce i serwetki.
11. Zamawiający wymaga podawania potraw na zastawie stołowej dostosowanej do rodzaju potraw, napojów, oraz zapewnienia sprzętów gwarantujących podawanie posiłków z utrzymaniem wysokiego standardu.

12. Wykonawca musi zapewnić nowoczesne nakrycie stołów bufetowych oraz koktajlowych (stoły bankietowe podświetlane ledami):



UWAGA: Zamieszczone powyżej zdjęcie jest przykładem graficznym i nie stanowi wzoru.

13. Zamawiający nie dopuszcza używania różnego rodzaju/ o różnych wzorach nakryć tych samych naczyń i sztuczków Zamawiający nie dopuszcza naczyń, sztuczków, jednorazowych do realizacji całej usługi wyżywienia na Forum.
14. Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, ozdób nakryć poszczególnych części zastaw np. różnej wielkości wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różne rodzaje emblematów na sztuczkach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach itp.
15. Zamawiający nie dopuszcza szkła brantowanego (z umieszczonym logo firm produktów w nich podawanych).
16. Wszystkie dania muszą być podawane elegancko i estetycznie, np. papilotki przy ciastach nie mogą być wymięte, poplamione, dekoracja potraw nie może być zwiędnięta, naczynia nie mogą być poplamione lub wyszczerbione itp..
17. Stoły bufetowe muszą być nakryte czystymi, nowoczesnymi, elastycznymi skirtingami jednolitymi i identycznymi pod względem rodzaju, wzoru i faktury tkaniny (kolor nakrycia zostanie wskazany niezwłocznie po podpisaniu umowy). Nakrycie stołów musi być czyste. W razie zabrudzenia, zalania nakrycia stołów (bufetowych lub cocktailowych) Wykonawca jest zobowiązany do ich niezwłocznej wymiany na czyste wymiana musi przebiegać w sposób niezakłócający korzystania z bufetu lub stolika cocktailowego. Zamawiający nie dopuszcza używania tradycyjnych skirtingów marszczonych, nabłyszczanych i zawieszanych na brzegu stołów.



UWAGA: Zamieszczone powyżej zdjęcia są przykładem graficznym i wskazują na sposób ekspozycji i serwowania potraw na stołach cateringowych wszystkich części zamówienia cateringu.

18. Wykonawca zapewnienia subtelną dekorację florystyczną na stołach bufetowych i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanej do kolorystyki Forum, wystroju miejsca oraz do kolorystyki materiału typu stretch pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości. Aranżacja stołów musi być spójna pod względem stylu i kolorystyki (wygląd określa Zamawiający) - po zakończeniu każdego ze spotkań przechodzi ona na własność Zamawiającego. Zamawiający wymaga nowoczesnej, jednolitej aranżacji każdego ze stołów: koktajlowego jak i bufetu;



UWAGA : zamieszczone zdjęcie jest przykładem graficznym i stanowi wzór akcentu florystycznego przy serwowaniu cateringu

19. Zamawiający wymaga zapewnienia tabliczek (w języku Polskim), z nazwami dań oraz z wykazem najbardziej popularnych alergenów występującymi w potrawach, 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),
20. 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.);
21. Kanapki, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych aby zapewniły uczestnikom sprawne częstowanie się potrawami,
22. W głównej przestrzeni cateringowej muszą być ustawione bezdotykowe, metalowe, zamykane kosze na śmieci wraz z workami do wymiany (min. po 5 szt. na kosz), przy wejściu i wyjściu z sali cateringowej,
23. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość i porządek w przestrzeniach gdzie wydawane będą posiłki, i na zapleczu,
24. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, opróżniania koszy na śmieci / wymiany worków, donoszenia dań oraz czystych naczyń,
25. Napoje i posiłki muszą być dostępne przez cały czas trwania 8. Forum Rozwoju Mazowsza - uzupełnianie w ramach potrzeb,
26. 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,
26. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania drogą mailową propozycji menu do akceptacji Zamawiającego na 7 dni przed Forum. 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. Wykonawca musi zapewnić poniższy sprzęt (naczynia przeznaczone do podania cateringu z wykluczeniem zastawy jednorazowego użytku):
- do serwowania napojów: szklanki (typu np. long), filiżanki wraz ze spodkami, itp.,

- półmiski, talerze przystawkowe, do dania głównego, bulionówki do zup, talerze deserowe,
- serwetki papierowe co najmniej 3 warstwowe, w rozmiarach co najmniej 33x33 cm wraz z serwetnikami,
- wykałaczki pakowane pojedynczo,
- sztucze używane do konsumpcji i do serwowania dań,
- etażery na ciasta, menaży, dzbanki do napojów, dzbanuszki do mleka, cukiernice, szczypce do cukru w kostkach, maselniczki, tace, itp. Sprzęty do podania cateringu,
- sprzęt elektryczny podgrzewający dla dań gorących i napojów gorących,

Uwaga: W ramach realizacji zadania Zamawiający zapewnia co najmniej 30 stolików koktajlowych oraz stoły na bufety szwedzkie w miejscu realizacji cateringu dziennego podczas dwóch dni trwania Forum. Na salach VIP potrawy i nakrycia muszą być tożsame z całością cateringu serwowanego podczas Forum. Wykonawca w ramach realizacji zadania musi zapewnić ilość jedzenia odpowiadającą liczbie uczestników, dbając o to, aby nie zabrakło żadnego rodzaju z asortymentu.

VI Opis przykładowy posiłków:

Menu musi być każdego dnia inne i zawierać co najmniej:

- napoje i dodatki do napojów nielimitowane serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w salach VIP:
 - świeżo parzona, świeżo parzona naturalna kawa ziarnista do z ekspresów ciśnieniowych z młynkiem do mielenia kawy, (co najmniej 3 ekspresy na części cateringowej),
 - herbata ekspresowa - do wyboru spośród 6 rodzaju herbat w torebkach, pakowana w pojedyncze opakowania, wyeksponowana w kasetkach na herbatę,
 - 100% soki owocowe- min. 3 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 3,2% 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 oraz w salach VIP*:
 - min. 4 rodzaje ciasta - min. 3 porcje każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji 90-100g),
 - wypieki drobne (min. 2 szt. na osobę, gramatura porcji 90-100g),
 - ciasta z musami lub/i kremami z owocami – min. 2 rodzaje (min. 1 szt. każdego rodzaju, gramatura porcji 90-100g),
 - desery podawane w pucharkach bądź miseczkach deserowych co najmniej 2 sztuki na osobę (gramatura porcji 90-100g),
- przekąski zimne (tzw. „finger food”) serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w salach VIP*:
 - mini kanapeczki konferencyjne/ bankietowe dekorowane (min. 3 szt. na osobę. **Zamawiający nie dopuszcza produktów masłopodobnych, wyrobów seropodobnych oraz nie dopuszcza możliwości dekorowania kanapek majonezem,**
 - np. warzywa faszerowane (min. 1 szt. na osobę, w ilości najmniej 200 g na osobę),
 - np. mini roladki - 2 rodzaje (min. 1 szt. każdego rodzaju na osobę, w ilości najmniej 200 g na osobę),
 - sałaty mieszane z wyłączeniem kapusty pekińskiej z dodatkami, (min. 2 szt. na osobę, w ilości najmniej 200 g na osobę):
Np. Roladki z naleśników paprykowych ze szparagami, Rolada szpinakowa z łososiem, roladki z bakłażana z ricottą,

Copyright 2009 ArtKulinaria.pl



Mazowiecka Jednostka Wdrażania Programów Unijnych
ul. Jagiellońska 74, 03-301 Warszawa
Strona 8 z 9

- dania obiadowe serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w salach VIP*:

- 2 zupy do wyboru uczestników (np. w tym 1 zupa krem w ilości najmniej 200 g na osobę),
- 2 rodzaje mięs do wyboru uczestników (np. mięso zwierząt rzeźnych, drób),
- ryba (ryba morska- wykluczone podawanie ryby maślanej, łososa hodowlanego, suma afrykańskiego i pangi),
- danie wegetariańskie,
- 2 rodzaje sałat mieszanych z wyłączeniem kapusty pekińskiej z dodatkami, (min. 2 szt. na osobę, w ilości najmniej 200 g na osobę- każdego dnia inne),
- 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).

1) Miejsce i termin dostawy wody:

O miejscu i terminie dostarczenia wody Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego w dniu podpisania umowy. Dostawa wody odbędzie się w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.

2) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia:

- 1) Wody niegazowanej o pojemności max. 0,5 l w ilości 2500 butelek,
- 2) Wody gazowanej o pojemności max. 0,5 l w ilości 2500 butelek,

Uwagi końcowe:

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przechowywania przez co najmniej 3 dni od daty ostatniego wydarzenia, próbek wszystkich oferowanych potraw menu podczas Forum, 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.
2. Wykonawca przystępujący do postępowania przedstawi opłaconą polisę ubezpieczeniową NNW i OC, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę co najmniej 40.000,00 zł. brutto.
3. Pozostała po Forum woda musi być dostarczona do siedziby Zamawiającego nie później niż 2 dni po Forum.