

Szacowanie Rynku

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa na 2017 rok:

I. podczas 4 konferencji w Warszawie dla 80 os. Każdorazowo a dla maksymalnie 320 osób;

1. Zadanie Wykonawcy:

1.1. Przygotowanie cateringu podczas konferencji wraz z dostawą i obsługą kelnerską dla 80 osób każdorazowo;

Asortyment dań zawierający sugestie Zamawiającego na konferencje:

Kawa powitalna rozpoczynająca się od ok. 9.30 i trwająca do ok. 10.00, 1 przerwa ok. godz. 12.00-12.30 oraz lunch ok. 14.00-15.00 dla maks. 80 osób każdorazowo.

Menu musi się składać z napoi i dań podawanych jedno porcjowo:

Kawa powitalna:

• Napoje gorące i zimne:

- naturalna kawa z ekspresów kapsułkowych o podwójnej głowicy umożliwiającej parzenie 2 kaw jednocześnie, co najmniej 200 ml na osobę (co najmniej 2 ekspresy oraz co najmniej 3 rodzaje kawy),
- herbata ekspresowa- do wyboru spośród 6 rodzaju herbat w torebkach,
- 100% soki owocowe- min. 2 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 min. 0,33 l max. po 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:

- 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),

Przerwa kawowa w trakcie konferencji: menu musi się składać z dań podawanych jedno porcjowo -dotyczy 1 przerwy dla 80 osób (každorazowo):

• Napoje gorące i zimne:

- naturalna kawa z ekspresów kapsułkowych o podwójnej głowicy umożliwiającej parzenie 2 kaw jednocześnie, co najmniej 200 ml na osobę (co najmniej 2 ekspresy oraz co najmniej 3 rodzaje kawy),
- 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 min. 0,33 l max. po 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 *:

- babeczki z owocowymi musami, kremem kajmakowym, kawowym, kakaowym lub waniliowym (min. 5 szt. na osobę, gramatura porcji 90-100g),

1.2.2. Lunch na zakończenie konferencji dla 80 osób każdorazowo:

• 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 co najmniej 200 g. na osobę po poddaniu obróbce termicznej),
- ryba (np. pstrąg grillowany, łosoś co najmniej 200 g. na osobę po poddaniu obróbce termicznej z wykluczeniem pangii, soli, suma afrykańskiego, łosia hodowlanego, ryby maślanej),
- 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 po obróbce termicznej),
- min. 2 rodzaje dodatków skrobiowych (np. ryż brązowy, ziemniaki z wody z koprem, kasze, w ilości najmniej 200 g na osobę po obróbce termicznej).

• Napoje gorące i zimne:

Szacowanie Rynku

- naturalna kawa z ekspresów kapsułkowych o podwójnej głowicy umożliwiającej parzenie 2 kaw jednocześnie, co najmniej 200 ml na osobę (co najmniej 2 ekspresy oraz co najmniej 3 rodzaje kawy),
- herbata ekspresowa- do wyboru spośród 6 rodzaju herbat w torebkach, (co najmniej 200 ml na osobę)
- 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 max. 0,5l min. 0,33 l. w ilości co najmniej max. po 1 x 0,33 l na osobę),
- mleko do kawy (o zawartości tłuszczu 3,2%, serwowane 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*:
 - np. mini drożdżówki, croissant, ciasto parzone z kremem, rogalie z ciasta półfrancuskiego maślanego (min. 2 szt. na osobę, gramatura porcji 90-100g),

II. podczas 5 spotkań/ eventów dla max. 50 osób (każdorazowo) na stoisku Mazowieckiej Jednostki Wdrażania Programów Unijnych (MJWPU) tzw. cocktail;

1. Zadanie Wykonawcy:

1.1. Przygotowanie cateringu wraz z dostawą i obsługą kelnerską dla max. 50 osób każdorazowo;

- Miejsca realizacji każdego ze spotkań zostaną przekazane Wykonawcy na 3 dni przed ich realizacją;
- Czas trwania ok. 1 godziny;

2.1. Asortyment dań zawierający sugestie Zamawiającego na spotkania z udziałem MJWPU:

Finger foody:

a. na słono:

najmniej 5 rodzajów ciepłych i 5 rodzajów na zimno: (podawane w zastawie stołowej do niej przeznaczonej) np. Roladki z naleśników paprykowych ze szparagami, Rolada szpinakowa z łososiem, roladki z bakłażana z ricottą, roladki z tortilli z suszonymi pomidorami i kaparami, crostini z avocado i suszonymi pomidorami, faszerowane pomidorki cherry z łososiem i koperkiem, roladki z bakłażana avocado i oliwkami, wytrawne ptysie z nadzieniem łososiowym, serowym i oliwkowym, meksykańskie empanadas, roladki z łososiem, roladki z cukini i szynki i rucoli, warzywa z dipami, Conchiglioni, tatar z łososiem na grzance, boczek faszerowany brukselką w sosie BBQ, mini papryczki zapiekane szpinakiem i serem risotta, zapiekany bakłażan z serem mozzarella i pomidorem w sosie bazylikowym, panierowane faszerowane oliwki serem, Caprese z suszonych pomidorów, pomidorów cherry i papryki zawijane w prosciutto, Ogórkowe rolady z wędzonym łososiem, pieczarki faszerowane pastą jajeczną podawane na ciepło, koszyczek z ziemniaków faszerowany pastą szpinakowo- orzechową itp.

b. na słodko:

mini babeczki, mini muffiny, panna cotta, praliny, musy owocowe, koreczki owocowe, kremy śmietanowe i owocowe itp.

❖ Zamawiający dopuszcza w tym rodzaju zamówienia serwowanie dań w odpowiednich rodzajach zastawy jednorazowego użytkowania:



Szacowanie Rynku



UWAGA: Zamieszczone powyżej zdjęcia są przykładem graficznym i stanowią wzór wskazujący sposobu podawania asortymentu dań dla fingersów.

III. podczas spotkań informacyjno-promocyjnych w Warszawie dla max. 120 osób:

Zadanie Wykonawcy:

1.2. Przygotowanie cateringu stacjonarnego podczas spotkań informacyjno-promocyjnych wraz z dostawą i obsługą kelnerską dla 120 osób oraz lunch na 30 osób;

- liczba osób na poszczególnych spotkaniach: min.15-max. 30 osób podczas jednego spotkania;
- o dacie spotkania Wykonawca zostanie poinformowany najpóźniej na 3 dni przed jego realizacją;
- czas trwania max. Do 5 godz.

1.3. Asortyment dań zawierający sugestie Zamawiającego:

Napoje gorące i zimne:

- naturalna kawa z ekspresów kapsułkowych o podwójnej głowicy umożliwiającej parzenie 2 kaw jednocześnie, co najmniej 200 ml na osobę (co najmniej 2 ekspresy oraz co najmniej 3 rodzaje kawy),
- herbata ekspresowa- do wyboru spośród 6 rodzaju herbat w torebkach, (co najmniej 200 ml na osobę),
- 100% soki owocowe - min. 3smaki (podawane w dzbankach, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę),
- woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki 0min. 0,33 l max. po 0,5 l, 1,5l, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę),
- mleko do kawy (o zawartości tłuszczu 3,2%, serwowane 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.

Szacowanie Rynku

ciasta i desery:

- min. 3 rodzaje ciasta (np. sernik, szarlotka, tiramisu, ciasto z owocami sezonowymi) co najmniej 1 porcja 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: pumperniklem, razowym, żytnim z ziarnami, pszennym), masłem (nie dopuszcza się produktów masłopodobnych) z co najmniej 4 składnikami głównymi nie wlicza się w nie dekoracji 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,

1.2. Przystawki zimne i ciepłe serwowane na półmiskach szklanych i na prezentacyjnych wyspach:

- Np. Roladki z naleśników paprykowych ze szparagami, Rolada szpinakowa z łososiem, roladki z bakłażana z ricottą, roladki z tortilli z suszonymi pomidorami i kaparami, crostini z avocado i suszonymi pomidorami, faszerowane pomidorki cherry z łososiem i koperkiem, roladki z bakłażana avocado i oliwkami, wytrawne ptysie z nadzieniem łososiowym, serowym i oliwkowym, meksykańskie empanadas, roladki z łososiem, roladki z cukini i szynki i rucoli, warzywa z dipami, Conchiglioni, tatar z łososiem na grzance, boczek faszerowany brukselką w sosie BBQ, mini papryczki zapiekane szpinakiem i serem risotta, zapiekany bakłażan z serem mozzarella i pomidorem w sosie bazylikowym, panierowane faszerowane oliwki serem, Caprese z suszonych pomidorów, pomidorów cherry i papryki zawijane w prosciutto, Ogórkowe rolady z wędzonym łososiem, pieczarki faszerowane pastą jajeczną podawane na ciepło, koszyczek z ziemniaków faszerowany pastą szpinakowo- orzechową itp.

1.2. Lunch dla 30 osób

* lunch może być serwowany w innym terminie niż powyższy asortyment:

- Potrawy będą serwowane w formie stołu szwedzkiego:
- 1 zupa do wyboru uczestników (np. zupa krem, w ilości co najmniej 200 g. na osobę),
- 1 rodzaj mięsa (mięso zwierząt rzeźnych lub drób co najmniej 200 g. na osobę po poddaniu obróbce termicznej),
- ryba (np. pstrąg grillowany, łosoś co najmniej 200 g. na osobę po poddaniu obróbce termicznej z wykluczeniem ryb: pangi, soli, suma afrykańskiego, łososi hodowlanego),
- 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 po obróbce termicznej),
- min. 2 rodzaje dodatków skrobiowych (np. ryż brązowy, ziemniaki z wody z koprem, kasze, w ilości najmniej 200 g na osobę po obróbce termicznej).

IV. Podczas 5 konferencji w regionie każdorazowo dla 80 osób łącznie dla 400 osób:

- Siedlce;
- Ciechanów
- Płock;
- Ostrołęka;
- Radom;
- terminy konferencji zostaną wskazane Wykonawcy najpóźniej miesiąc przed realizacją pierwszej z cyklu konferencji.
- Czas trwania konferencji : 9.30-15.30

Zadanie Wykonawcy:

- Przygotowanie cateringu stacjonarnego podczas konferencji w Regionie wraz z dostawą i obsługą kelnerską dla 80 osób każdorazowo;
- Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi nie wcześniej niż 3 godziny przed ich serwowaniem, 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 danej konferencji.
- Kawa powitalna 9.30 - 10.00 godz. dla maksymalnie 80 osób każdorazowo. Przerwa kawowa ok. godz. 12.00-12.30 oraz lunch godz. 14.30-15.30
- Asortyment dań zawierający sugestie Zamawiającego na konferencje w Regionie, Menu musi się składać z dań podawanych jedno porcjowo:

Szacowanie Rynku

Kawa powitalna rozpoczynająca się od ok. 9.30 i trwająca do ok. 10.00 dla maksymalnie 80 osób każdorazowo. Menu musi się składać z dań podawanych jedno porcjowo:

- Napoje gorące i zimne:

- naturalna kawa z ekspresów kapsułkowych o podwójnej głowicy umożliwiającej parzenie 2 kaw jednocześnie, co najmniej 200 ml na osobę (co najmniej 2 ekspresy oraz co najmniej 3 rodzaje kawy),
- herbata ekspresowa- do wyboru spośród 6 rodzaju herbat w torebkach,
- 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 min. 0,33 l max. po 0,5l., 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 *:

- 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),
- babeczki z owocowymi musami, kremem kajmakowym, kawowym, kakaowym lub waniliowym (min. 5 szt. na osobę, gramatura porcji 90-100g),
- np. mini drożdżówki, croissant (min. 2 szt. na osobę, gramatura porcji 90-100g),

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

- Napoje gorące i zimne:

- naturalna kawa z ekspresów kapsułkowych o podwójnej głowicy umożliwiającej parzenie 2 kaw jednocześnie, co najmniej 200 ml na osobę (co najmniej 2 ekspresy oraz co najmniej 3 rodzaje kawy),
- 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 min. 0,33 l 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 *:

- 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: pumperniklem, razowym, żytnim z ziarnami, pszennym), masłem (nie dopuszcza się produktów masłopodobnych) oraz co najmniej 4 składnikami 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,

1.2.4. Lunch na zakończenie konferencji dla 80 osób każdorazowo:

- 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 co najmniej 200 g. na osobę po poddaniu obróbce termicznej),
- ryba (np. pstrąg grillowany, łosoś co najmniej 200 g. na osobę po poddaniu obróbce termicznej z wykluczeniem pangii, soli, suma afrykańskiego, łososia hodowlanego, ryby maślanej),
- 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 po obróbce termicznej),

Szacowanie Rynku

- min. 2 rodzaje dodatków skrobiowych (np. ryż brązowy, ziemniaki z wody z koprem, kasze, w ilości najmniej 200 g na osobę po obróbce termicznej).
- Napoje gorące i zimne:
 - naturalna kawa z ekspresów kapsułkowych o podwójnej głowicy umożliwiającej parzenie 2 kaw jednocześnie, co najmniej 200 ml na osobę (co najmniej 2 ekspresy oraz co najmniej 3 rodzaje kawy),
 - herbata ekspresowa- do wyboru spośród 6 rodzaju herbat w torebkach, (co najmniej 200 ml na osobę)
 - 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 max. 0,5l. min. 0,33 l., w ilości co najmniej 0,33 l na osobę),
 - mleko do kawy (o zawartości tłuszczu 3,2%, serwowane 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. 3 rodzaje ciasta (np. sernik, szarlotka, tiramisu, ciasto czekoladowe z wiśniami, W-Z, napoleonka)
 - min. 1 porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji 90-100g).

V. Obowiązki Wykonawcy dotyczące wszystkich usług cateringowych wchodzących w skład całego zamówienia:

1. Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi nie wcześniej niż 3 godziny przed ich serwowaniem, 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 danej konferencji.
2. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, klopsy, zrazy itp.)
3. Menu może być inne na każdy rodzaj spotkań, dostosowane do czasu dostarczenia posiłków, tak aby ich jakość nie uległa pogorszeniu. Propozycję menu należy je przesłać wraz z formularzem oferty. Propozycji menu Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia dań zarówno osób bez specyficznych wymagań żywieniowych jak również w menu powinny się znaleźć dania wegetariańskie. Przy propozycji Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia dań zarówno dla osób bez specyficznych wymagań żywieniowych jak również w menu powinny znaleźć się dania wegetariańskie. Przy propozycji Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia dań zarówno dla osób bez specyficznych wymagań żywieniowych jak również w menu powinny znaleźć się dania wegetariańskie.
4. Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, dania będą przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki na bułce typu ciabatta, pumpernikiel, kanapki dekoracyjne – tartinki będą podawane na świeżym pieczywie; przy podawaniu kanapek dekoracyjnych zabrania się używania pieczywa tostowego i bagietek; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia.
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów.
6. Dostarczane towary muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych.
7. 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.
8. 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).
9. Przed wydawaniem posiłku Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli pod względem organoleptycznym i wagowym (10 losowych porcji).
10. 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 Dz. U. z 2010 r. nr 136 poz. 914 z późn. zm.).
11. Kanapki, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej.
12. Zamawiający nie dopuszcza podawania potraw w naczyniach jednorazowego użytku z wyłączeniem pkt. 2 dot. cocktailu na stoisku MJWPU.

Szacowanie Rynku



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

VI. Wykonawca musi zapewnić:

1. Wykonawca powinien dysponować odpowiednimi pojazdami i sprzętem transportowym w celu właściwego transportu produktów jak i gotowych potraw;
2. Zastawę i szkło czyste, w dobrym stanie jednego rodzaju kompletu dla wszystkich uczestników, 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.. Zamawiający wyklucza używanie obrendowanej / oznakowanej zastawy i szkła, różnego rodzaju tych samych rodzajów nakryć np. widelce do dań głównych o różnych wzorach, stylach, o powykrzywianych rączkach, ząbkach itp. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. Lunch boxach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania. Dodatkowo Wykonawca będzie musiał dostarczyć jednorazową bambusową zastawę (łyżeczki, łyżki, widelce i noże);

Szacowanie Rynku



Uwaga: zamieszczone zdjęcie jest przykładem graficznym i stanowi wzór wskazujący jednolitość użycia całego asortymentu jednego rodzaju przy serwowaniu cateringu.

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

- Półmiski, talerze przystawkowe, do dania głównego, bulionówki do zup,
- Sztućce do konsumpcji i do serwowania dań; tabliczki z nazwami potraw i podaniem zawartości i występujących w potrawach najpopularniejszych alergenów;
- Serwetki papierowe, co najmniej 3 warstwowe, o wymiarach co najmniej 33x33 cm.
- Wykałaczki fabrycznie pakowane pojedynczo;
- Sprzęt podgrzewający elektryczny dla dań gorących i napojów gorących;
- Etażery do ciasta, menaży, dzbanki do napojów, dzbanuszki do mleka, cukiernice, itp., serwetniki, misy na sałaty, sosjerki do sosów, łyżki wazowe i sztuczki sałatkowe, łopatkki do ciasta;
- Stoły bufetowe muszą być nakryte czystymi elastycznymi pokrowcami (kolor zostanie określony przed rodzajem spotkania) Nakrycie stołów musi być czyste, w razie zabrudzenia, zalania nakrycie stołu musi być natychmiast zmienione na czyste w sposób nie zakłócający korzystania z bufetu lub stołu przez uczestników;
- Zamawiający nie dopuszcza używania tradycyjnych, skirtingów: marszczonych, błyszczących, nabłyszczanych i zawieszanych na brzegu stołu;
- Kanapki, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej;
- Potrawy muszą być eksponowane umożliwiające swobodne częstowanie się nimi;
- Napoje muszą być dostępne przez cały zaś trwania konferencji, a potrawy gorące uzupełnianie na bieżąco aby zachować ich ciągłość asortymentową
- W przestrzeni bufetowej muszą być zapewnione co najmniej 4 kosze bezdotykowe, metalowe, zamykane kosze na śmieci wraz z workami do wymiany (min. Po 3 worki na każdy z koszy);
- Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania czystości w przestrzeniach, gdzie będą wydawane posiłki;
- Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, opróżniania koszy na śmieci / wymiany worków, donoszenia dań i czystych naczyń;
- Wykonawca w ramach zakresu prac zobowiązany jest do zapewnienia wyżywienia zgodnego z opisem, obsługi technicznej (tj. transportu, dostarczenia potraw w miejsce realizacji cateringu, przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli, uprzątnięcia, odbioru i wywozu pozostałego jedzenia)

Szacowanie Rynku

- Zakres prac technicznych i obsługi kelnerskiej nie może być wykonywana przez tę same osoby)
- Dowóz ciepłych posiłków max. Na 60 min przed ich serwowaniem i co najmniej 30 min przed ich podaniem;
- Zapewnienie utrzymania właściwej temp. Posiłków do momentu ich spożycia. Temperatura dań nie może być niższa niż 75st. C. – zupy w przypadku dań głównych 63st. C.

VII. Wykonawca musi spełnić poniższe warunki:

1. Przesłać do Zamawiającego propozycji menu na poszczególne spotkanie z dostosowaniem się do wymagań określonych przy rodzaju spotkań. Jeśli zaproponowane menu nie będzie odpowiadało Zamawiającemu niezwłocznie zgłosi on drogą mailową uwagi a Wykonawca ma obowiązek je zaakceptować, dokonać niezbędnych korekt i przesłać je Zamawiającemu zmodyfikowane do akceptacji;
2. Produkty, będą podlegały stałej kontroli /ocenie Zamawiającego. W przypadku gdy Zamawiający stwierdzi, że jakość potraw lub poszczególnych ich składników nie jest zgodna z wymaganiami opisanymi w SOPZ, Wykonawca jest zobowiązany do wymiany wadliwego asortymentu tj. do dostarczenia nowego towaru w ciągu max. 1,5 h od momentu stwierdzenia i zgłoszenia zastrzeżeń koordynatorowi Wykonawcy;
3. Ilość osób Zamawiający zgłosi Wykonawcy, co najmniej na 2 dni przed planowanym terminem konferencji (celem przygotowania wyżywienia). Ramowy program spotkania Zamawiający przekaże Wykonawcy niezwłocznie po podpisaniu umowy.
4. Wykonawca musi dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, tj. co najmniej 1 osobę, która będzie realizować zamówienie;
5. Jedną osobę, która będzie pełniła funkcję Szefa kuchni Osoba ta musi być wskazana w wykazie osób, która będzie wykonywała na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnionej w Załączniku nr 2 do Oferty, jaka została podana w ofercie, przez cały okres realizacji zamówienia. Szef Kuchni musi mieć doświadczenie w koordynowaniu: planowania zakupów, przygotowywania kart menu/ menu na cateringi zorganizowane oraz realizacji prac na kuchniach: zimnej, gorącej, deserowni, garmażerki, strefy zmywania i magazynu. Przygotował co najmniej 2 cateringi na potrzeby tj.: spotkań/seminariów /konferencji/ warsztatów, każda o wartości minimum 10 000 złotych brutto oraz w każdej z nich kierował zespołem nie mniejszym niż 8 osób.
6. 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 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.
7. Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi tj. profesjonalnej obsługi kelnerskiej minimum 4 kelnerów na każdą z konferencji, usługa musi przebiegać bez opóźnień, w tym nakrycie i sprzątanie po zrealizowanym cateringu. 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 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.
8. Wykonawca w celu prawidłowej realizacji zamówienia może zatrudnić przy wykonywaniu: szefa kuchni oraz kelnerów wskazane osoby 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.
9. 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.
10. Tylko wskazane w umowie osoby są uprawnione do kontaktu z Zamawiającym.
11. 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. Wykonawca zapewnia parawany zasłaniające zaplecze cateringowe.

Szacowanie Rynku

12. 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 dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa 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 bufetowego;



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

13. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
14. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
15. Zamawiający nie pokrywa kosztów transportu i noclegów osób wykonujących zamówienie.
16. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.
17. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.

Usługa cateringowa podczas 4 konferencji w Warszawie dla 80 os. Każdorazowo a dla maksymalnie 320 osób:

lp	netto	Stawka VAT	Brutto
Usługa cateringowa dla 1 osoby		(...*)	
		(.....*)	
Usługa cateringowa dla 320 osób			
Łącznie			

* Wpisać odpowiednią stawkę VAT

Szacowanie Rynku

Usługa cateringowa podczas 5 spotkań dla 50 osób:

lp	netto	Stawka VAT	Brutto
Usługa cateringowa dla 1 osoby		(...*)	
		(.....*)	
Usługa cateringowa dla 50 osób			
Łącznie			

* Wpisać odpowiednią stawkę VAT

Usługa cateringowa podczas spotkań informacyjno-promocyjnych w Warszawie dla max. 120 osób:

lp	netto	Stawka VAT	Brutto
Usługa cateringowa dla 1 osoby		(...*)	
		(.....*)	
Usługa cateringowa dla 120 osób			
Łącznie			

* Wpisać odpowiednią stawkę VAT

Usługa cateringowa podczas 5 konferencji w regionie każdorazowo dla 80 osób łącznie dla 400 osób:

lp	netto	Stawka VAT	Brutto
Usługa cateringowa dla 1 osoby		(...*)	
		(.....*)	
Usługa cateringowa dla 400 osób			
Łącznie			

* Wpisać odpowiednią stawkę VAT