

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla 75 os. podczas spotkania promującego Fundusze Europejskie w:

- Radomiu, sala konferencyjna Mazowieckiego Centrum Sztuki Współczesnej „Elektrownia” w Radomiu przy ul. Mikołaja Kopernika 1*

*** Powyższa proponowana lokalizacja na realizację spotkania jest w trakcie rezerwacji, Zamawiający zastrzega sobie możliwość jej zmiany.**

UWAGA:

- Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w odniesieniu do liczby osób w złożonej ofercie, z tym, że minimalna liczba osób może wynosić 60 osób, a maksymalnie 75 osób.
- Wprowadzenie stosownej zmiany będzie możliwe w przypadku: braku możliwości udziału przedstawicieli lub/i osób wskazanych przez Zamawiającego w danej imprezie oraz odwołania danej imprezy przez jej organizatora; działania siły wyższej, tj. wyjątkowych zdarzeń lub niezwykłych i nieprzewidzianych okoliczności niezależnych od Strony, na którą się powołuje i których konsekwencji mimo zachowania należytej staranności nie można było uniknąć, uniemożliwiających realizację przedmiotu zamówienia w ramach danego wydarzenia nie później niż 12.12.2017r..

Czas trwania: do 6 godzin

Zamawiający zapewnia miejsce realizacji usługi wraz z zapleczem dla cateringu.

1. Zadanie Wykonawcy:

1.1. Przygotowanie cateringu stacjonarnego wraz z dostawą i obsługą kelnerską dla 75 osób;

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 danego spotkania w 2017 r.

Asortyment dań wg sugestii Zamawiającego:

1.1.1. Kawa powitalna dla maksymalnie 75 osób każdorazowo. Menu musi się składać z dań podawanych jedno porcjowo:

- Napoje gorące i zimne:
 - 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, (pojemność butelki co najmniej 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. 3 rodzaje ciasta (gramatura każdej z porcji co najmniej 90-100g),
 - np. mini drożdżówki, croissanty, babeczki, (gramatura jednej porcji co najmniej 90-100g),



1.1.2. Przerwa kawowa w trakcie spotkania: menu musi się składać z dań podawanych jedno porcjowo – dotyczy 1 przerwy dla 75 osób:

- **Napoje gorące i zimne:**
 - 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, (pojemność butelki co najmniej 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.
- **Kanapki konferencyjne:**

dekorowane (min. 4 szt. na osobę), z pieczywem mieszanym (min. 3 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,

1.1.3. Lunch na zakończenie spotkania dla 75 osób:

Potrawy będą serwowane w formie stołu szwedzkiego.

- sałaty mieszane z dodatkami (co najmniej 3 rodzaje w ilości co najmniej 150 g na osobę),
 - zupy, co najmniej 2 rodzaje (po 150 ml na os.)
 - co najmniej 3 zimne przystawki zimnych, w ilości co najmniej 150 g na osobę),
 - 4 dania gorące główne do wyboru z uwzględnieniem dania wegetariańskiego oraz rybnego,
 - 3 dodatki skrobiowe (co najmniej 3 rodzaje do wyboru, np. ryż, ziemniaki, kluski, itp.),
 - co najmniej 3 dodatki warzywne (warzywa z wody, blanszowane lub z grilla itp.),
 - desery podawane w pucharkach, np. mus, krem, sałatka owocowa, itp. (4 rodzaje do wyboru w ilości co najmniej 1 pucharek 150 g na osobę),
 - ciasta krojone domowe (co najmniej 3 rodzaje do wyboru w ilości co najmniej 1 porcja osobę).
- Napoje gorące i zimne:
- świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresów ciśnieniowych, co najmniej 200 ml na osobę (co najmniej 2 ekspresy),
 - 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 co najmniej 0,33 l max. po 0,5 l., 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.
- **ciasta i desery serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej:**

- min. 3 rodzaje ciasta min. 1 porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji co najmniej 90-100g).

2.Obowiązki Wykonawcy:

- 2.1. Menu dostosowane do czasu dostarczenia posiłków, tak aby ich jakość nie uległa pogorszeniu.
- 2.2. Dostawa przedmiotu zamówienia musi nastąpić transportem przystosowanym do przewożenia żywności, produktów jak i gotowych potraw (chłodnie) na koszt i ryzyko Wykonawcy.
- 2.3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów.
- 2.4. 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 żywnościowej (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.
- 2.5. 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).
- 2.6. Przed wydawaniem posiłku Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli pod względem organoleptycznym i wagowym.
- 2.7. 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.).

3.Wykonawca musi zapewnić:

- 3.1. 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.



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

- 3.2. Zastawę i szkło do serwowania napojów: szklanki (typu np. long), filiżanki wraz ze spodkami, itp.,
- 3.3. Półmiski, talerze przystawkowe, do dania głównego, bulionówki do zup,
- 3.4. Serwetki papierowe, co najmniej 3 warstwowe, o wymiarach co najmniej 33x33 cm.,

- 3.5. Wykałaczkę pakowane pojedynczo,
- 3.6. Sztućce do konsumpcji i do serwowania dań,
- 3.7. Sprzęt podgrzewający elektryczny dla dań gorących i napojów gorących,
- 3.8. Tabliczki z nazwami potraw i podaniem wykazu najpopularniejszych alergenów zawartych w potrawach,
- 3.9. Etażery na ciasta, menaży, dzbanki do napojów, dzbanuszki do mleka, cukiernice, itp., serwetniki, misy na sałaty, sosjerki do sosów, łyżki wazowe i sztućce sałatkowe, łopatki do ciasta.
- 3.10. Stoły bufetowe muszą być nakryte czystymi, nowoczesnymi, elastycznymi pokrowcami jednolitymi i identycznymi pod względem rodzaju, wzoru i faktury tkaniny. 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.
- 3.11. Zamawiający nie dopuszcza używania tradycyjnych skirtingów marszczonych, nabłyszczanych i zawieszanych na brzegu stołów.
- 3.12. Aranżacja stołów musi być spójna pod względem stylu i kolorystyki – do ustalenia z Zamawiającym. Zamawiający wymaga nowoczesnej, jednolitej aranżacji stołów zapewnienie akcentu florystycznego na bufety i stoliki cocktailowe w ilości co najmniej odpowiadającej liczbie stołów szwedzkich oraz cocktailowych. Dekoracje florystyczne powinny być kolorystycznie związane z kolorystyką a po zakończeniu spotkania przechodzą na własność Zamawiającego.
- 3.13. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych aby zapewniły uczestnikom sprawne częstowanie się potrawami. Kanapki, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej.
- 3.14. Napoje muszą być dostępne przez cały czas trwania spotkania, zaś posiłki uzupełnianie w ramach potrzeb podczas lunchu.
- 3.15. 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. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość i porządek w przestrzeniach, gdzie wydawane będą posiłki.
- 3.16. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, opróżniania koszy na śmieci / wymiany worków, donoszenia dań oraz czystych naczyń.
- 3.17. 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.
- 3.18. Wykonawca zapewni dodatkowo lunch boxy.

4. Inne warunki jakie musi spełnić Wykonawca:

- 4.1.** Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość i porządek w przestrzeniach, gdzie wydawane będą posiłki, 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.
- 4.2.** 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.
- 4.3.** Ilość osób Zamawiający zgłosi Wykonawcy, co najmniej na 2 dni przed planowanym terminem spotkania (celem przygotowania wyżywienia). Ramowy program spotkania Zamawiający przekaże Wykonawcy niezwłocznie po podpisaniu umowy jednak nie później niż 2 dni przed realizacją umowy.

5. Wykonawca musi dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, tj. co najmniej 1 osobą, która będzie realizować zamówienie:
 - 5.1. Wykonawca będzie dysponować co najmniej 1 osobą, która będzie realizować zamówienie pełniąc funkcję szefa kuchni. Osoba ta, musi być wskazana w wykazie osób, które będą wykonywały na potrzeby Zamawiającego usługi. 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 6 osób.
 - 5.2. Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi tj. profesjonalnej obsługi kelnerskiej minimum 3 kelnerów na każde ze spotkań, usługa musi przebiegać bez opóźnień, w tym nakrycie i sprzątnięcie 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.
 - 5.3. Tylko wskazane w umowie osoby są uprawnione do kontaktu z Zamawiającym.
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.