

Szczegółowy Opis Przedmiotu Planowanego Zamówienia

Organizacja spotkania wielkanocnego - usługi cateringowe oraz wynajem sali

I. Określenie przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówieni jest kompleksowa organizacja i obsługa spotkania wielkanocnego (zwana dalej Wydarzeniem) dla grupy 300 osób, na które składa się: wynajem sali oraz zakup usługi restauracyjnej, na potrzeby Mazowieckiej Jednostki Wdrażania Programów Unijnych.
2. Lokalizacja
Zapewnienie realizacji usługi w miejscu, znajdującym się w odległości nie większej niż 1 km od siedziby Zamawiającego (w odległości mierzonej za pomocą portali umożliwiających jednoczesny pomiar szacowany czasu i odległości tj. www.targeo.pl, www.maps.google.pl lub podobnych).
3. Termin realizacji
Zamówienie zostanie wykonane w dniu 1 kwietnia 2020 r. od godz. 14:00.
4. Obowiązki Wykonawcy:
 - zapewnienie sali dla 300 osób spełniającej wymóg lokalizacji;
 - zapewnienie cateringu;
 - zapewnienie obsługi.

II. Charakterystyka cateringu

1. Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże oraz charakteryzować się wysoką jakością zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych.
2. Potrawy muszą być wykonane z wysokiej jakości (tzn. gat. I) produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Wszystkie oferowane produkty muszą spełniać wymogi Sanepidu i obowiązujące normy jakości. Wszystkie serwowane dania muszą być przygotowane w dniu ich wydawania oraz spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.
3. Kanapki, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego opakowania nie mogą być układane jedne na drugich. Potrawy muszą zostać wyeksponowane na stołach bufetowych w sposób, który zapewni uczestnikom łatwy do nich dostęp.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu do akceptacji, drogą mailową, na co najmniej 5 dni przed Wydarzeniem propozycje menu do akceptacji. Jeżeli zaproponowane menu nie będzie odpowiadało wymaganiom i oczekiwaniom Zamawiającego zgłosi on niezwłocznie drogą mailową uwagi wraz ze wskazaniem zmian, a Wykonawca ma obowiązek zaakceptować uwagi i dokonać niezbędnych korekt, a następnie przesłać Zamawiającemu drogą mailową zmodyfikowane menu do akceptacji.
5. Przy propozycji menu Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia dań zarówno dla osób bez specyficznych wymagań żywieniowych jak również dań wegetariańskich i wegańskich.
6. Opis cateringu
Lunch w formie bufetu. Wszystkie potrawy kojarzące się ze świętami wielkanocnymi.
 - 6.1 Dania główne
 - zupa min. 1 rodzaj (co najmniej 200 ml na osobę);
 - 2 rodzaje mięs do wyboru (np. mięso zwierząt rzeźnych, drób) w ilości nie mniej niż 150 g na osobę;
 - ryba (ryba morska – wykluczone jest serwowanie przez Wykonawcę ryby maślanej oraz pangii);
 - co najmniej 1 danie wegetariańskie w ilości nie mniej niż 150 g na osobę;

- 1 rodzaj sałat mieszanych z wyłączeniem kapusty pekińskiej z dodatkami lub bez, w ilości nie mniej niż 150 g na osobę;
- warzywa gotowane na parze/ z grilla (w ilości nie mniej niż 150 g na osobę);
- min. 2 rodzaje dodatków skrobiowych (np. ryż brązowy, ziemniaki z wody, kasza w ilości nie mniej niż 200 g na osobę);

6.2 Przekąski

- warzywa faszerowane (min. 1 szt. na osobę, w liczbie nie mniej niż 150 g na osobę);
- mini roladki (2 rodzaje, min. 1 szt. każdego rodzaju na osobę, w liczbie nie mniej niż 100 g na osobę);
- przystawki (co najmniej 3 rodzaje ciepłych i 3 rodzaje na zimno: np. roladki warzywne, rybne, mięsne z farszami, roladki z tortilli, crostini z warzywami, w ilości nie mniej niż 150 g na osobę)

6.3 Desery

- nie mniej niż 3 rodzaje ciast (min. 1 porcja każdego rodzaju ciasta na 1 osobę – gramatura porcji przypadających na 1 osobę nie mniej niż 100g);
- wypieki drobne (min. 2 szt. na osobę, gramatura porcji na osobę nie mniej niż 100g);

6.4 Napoje i dodatki do napojów

- kawa podawana w termosach;
- herbata ekspresowa do wyboru (min. 6 rodzajów herbat); pakowana w pojedyncze opakowania, wyekspozowana w eleganckich kasetkach na herbatę;
- 100% soki owocowe – min. 3 smaki (podawane w dzbankach lub w dyspenserach, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę);
- woda gazowana i niegazowana butelkowana (50% gazowana i 50% niegazowana, pojemność butelki max. 0,5 l., w ilości co najmniej 0,5 l na osobę);
- mleko do kawy 3,2% (serwowane w mlecznikach);
- cytryna (pokrojona w plastry estetycznie ułożone na spodeczkach z widelczykami do nakładania);
- cukier, serwowany w saszetkach (co najmniej dwa rodzaje: biały, brązowy) oraz słodzik;

III. Wymagania dodatkowe

1. Wykonawca zapewni następujące wyposażenie (naczynia przeznaczone do podania cateringu):
 - do serwowania napojów: szklanki (typu np. long), filiżanki porcelanowe wraz ze spodkami, itp.;
 - porcelanowe: półmiski, talerze przystawkowe, talerze do dania głównego, bulionówki do zup, talerze deserowe;
 - serwetki papierowe co najmniej 3 warstwowe;
 - wykałaczki pakowane pojedynczo;
 - sztucce ze stali nierdzewnej używane do konsumpcji i do serwowania dań;
 - etażery na ciasta, dzbanki do napojów lub dyspensery, dzbanuszki do mleka, porcelanowe cukiernice, maselniczki, tace, itp. sprzęty do serwowania,
 - sprzęt elektryczny podgrzewający dla dań gorących i napojów gorących,
 - systemy bufetowe, stojaki bufetowe do serwowania przystawek.
2. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość i porządek w przestrzeniach, gdzie wydawane będą posiłki.
3. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, donoszenia dań oraz czystych naczyń.
4. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia zgodnego z opisem, obsługi technicznej (tj. przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli).
5. Zamawiający wymaga zapewnienia tabliczek (w języku polskim), z nazwami dań ich składem oraz z wykazem najbardziej popularnych alergenów występującymi w tych potrawach.