



Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kompleksowa usługa cateringowa realizowana na terenie województwa mazowieckiego w 2020 r. w Ciechanowie

Część I

I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Usługa cateringowa będzie realizowana od dnia podpisania umowy do dnia **16 grudnia 2020 r.**
2. Usługa cateringowa będzie realizowana podczas jednej imprezy - konferencji **w Ciechanowie**, w godzinach od 9:30 do 15:30, dla maksymalnie 80 osób,
3. Zamawiający zapewnia miejsce cateringowe wraz z powierzchnią o charakterze magazynowym w celu realizacji całej usługi.

II. Szczegóły zamówienia:

1. Plan cateringowy konferencji:

1) napoje gorące i zimne – muszą być dostępne przez cały czas trwania konferencji, na bieżąco uzupełniane:

- świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresów ciśnieniowych,
- co najmniej 2 ekspresy wyposażone w młynek do mielenia kawy z opcją cappuccino oraz zbiornik na wodę i mleko,
- mleko do kawy o zawartości tłuszczu 3,2%, serwowane w mlecznikach,
- herbata ekspresowa - do wyboru spośród 4 rodzajów herbat w torebkach,
- 100% soki owocowe - minimum 3 smaki, podawane w dyspenserach oraz rozlane do szklanek typu long, w ilości dostosowanej do liczby zgłoszonych osób, soki w szklankach w 50 %, soki w dyspenserach w 50 %,
- woda gazowana i niegazowana butelkowana, w ilości co najmniej 1 x 0,5 l na osobę, w ilości dostosowanej do liczby zgłoszonych osób,

Napoje takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia,

2) dodatki – ciągle dostępne, na bieżąco uzupełniane:

- cytryna pokrojona w plastry, estetycznie ułożone na spodeczkach z widelczykiem do nakładania,
- cukier serwowany w saszetkach - dwa rodzaje: cukier biały i cukier trzcinowy nierafinowany,
- słodzik,
- wykałaczki fabrycznie pakowane pojedynczo,
- serwetki płócienne,
- serwetniki,
- serwetki papierowe, minimum 3 warstwowe, o wymiarach co najmniej 33 x 33 cm,

- 3) ciasta i desery – 3 rodzaje, gramatura porcji co najmniej 100 g, minimum 1 porcja każdego rodzaju ciasta na osobę, np:
- ciasto czekoladowe z wiśniami,
 - szarlotka,
 - ciasto W-Z,
 - tiramisu,
 - ciasto na herbatnikach z masą kajmakową i czekoladą,
 - ciasto kokosowe z masą kremową i wiórkami kokosowymi,
 - miodownik,
 - ananasowe z kokosem,
 - ponczowe,
 - sernik,
 - napoleonka,
- 4) wypieki - 2 rodzaje, minimum 2 szt. na osobę np:
- mini drożdżówki,
 - croissant,
 - bułki francuskie z nadzieniem,
 - rogale z ciasta drożdżowo-maślanego z masą serową,

Zamawiający nie dopuszcza układania deserów w tym ciast, piętrowo tj. jedno na drugim.

Zamawiający nie dopuszcza ciastek cukierniczych gotowych typu: kokosanki, markizy, itp.

- 5) kanapki konferencyjne dekorowane - minimum 3 szt. na osobę, minimum 5 składnikowe, np:
- z pieczywem mieszanym - minimum 3 rodzaje pieczywa, przy czym:
 - kanapki na bułce typu ciabatta, pumperniel, kanapki dekoracyjne – tartinki, muszą być podawane na świeżym pieczywie,
 - z masłem – na każdej kanapce,
 - z wędliną,
 - z łososiem wędzonym,
 - z serem żółtym,
 - z serem pleśniowym,
 - z warzywami - na każdej kanapce,
 - dekorowane np.: oliwkami, marynowaną pieczarką, cytryną, suszonym pomidorem, cebulką marynowaną, rzodkiewką, kaparami, szczypiorkiem, natką pietruszki itp.,

Zamawiający nie dopuszcza produktów masłopodobnych, wyrobów seropodobnych, dekorowania kanapek majonezem, używania pieczywa tostowego i bagietek.

Przy podawaniu kanapek dekoracyjnych, Zamawiający nie dopuszcza układania kanapek piętrowo tj. jedna na drugiej.

- 6) lunch – potrawy gorące serwowane w formie stołu szwedzkiego, uzupełniane na bieżąco, aby zachować ich ciągłość asortymentową, np.:
- 2 zupy do wyboru, w ilości dostosowanej do liczby zgłoszonych uczestników, co najmniej 200 g na osobę np.:
 - zupa krem – 50 % całości,
 - zupa sezonowa – 50 % całości,
 - 2 rodzaje mięs do wyboru, w ilości co najmniej 200 g, na osobę, po poddaniu obróbce termicznej, np.:
 - mięso zwierząt rzeźnych,

- drób,
- ryba morska, co najmniej 200 g z dodatkiem sosu minimum 50 g na osobę, serwowana w postaci filetu lub dzwonka po poddaniu obróbce termicznej; Zamawiający nie dopuszcza ryb: panga, sola, sum afrykański, łosoś hodowlany,
- 2 rodzaje sałat mieszanych w tym jedna wegańska, składających się minimum z czterech składników i sosu, każda sałata wraz z sosem w ilości co najmniej 200 g na osobę, Zamawiający nie dopuszcza użycia kapusty pekińskiej.
- warzywa gotowane na parze lub z grilla, w ilości co najmniej 200 g, na osobę po obróbce termicznej, Zamawiający nie dopuszcza dodatków pochodzenia zwierzęcego w warzywach,
- 2 rodzaje dodatków skrobiowych, w ilości co najmniej 200 g, na osobę po obróbce termicznej, np.:
 - ryż brązowy,
 - ziemniaki z wody z koprem,
 - kasza.

Zamawiający nie dopuszcza dodatków pochodzenia zwierzęcego w dodatkach skrobiowych.

2. Obowiązki Wykonawcy przy wykonywaniu zamówienia.

1) Obowiązki Wykonawcy w zakresie zapewnienia ciągłości żywienia oraz menu:

- wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być: świeże, wykonane z naturalnych produktów metodą np.: gotowania, duszenia, pieczenia, grillowania. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant np.: zupy z proszku, koncentratu itp. oraz produktów gotowych np.: gołąbki, klopsy, zrazy itp. Posiłki muszą być przygotowane i serwowane w dniu ich wydawania,
- dania oraz dostarczone towary muszą charakteryzować się bardzo dobrą jakością tj. użyciem produktów naturalnych, pierwszego gatunku, wysoko przetworzonych, niemrożonych, z składników sezonowych zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych,
- podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej +/- 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),
- menu musi być dostosowane do czasu dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego tak, aby ich jakość nie uległa pogorszeniu,
- w propozycji menu powinny się znaleźć zarówno dania dla osób bez specyficznych wymagań żywieniowych jak również dania wegetariańskie i wegańskie,
- Wykonawca zobowiązany jest do przekazania drogą mailową propozycji menu do akceptacji Zamawiającego po podpisaniu umowy, ale nie później niż 7 dni przed datą wydarzenia. Jeżeli zaproponowane menu nie będzie odpowiadało wymaganiom i oczekiwaniom Zamawiającego niezwłocznie zgłosi on drogą mailową uwagi wraz ze zmianami, a Wykonawca ma obowiązek zaakceptować uwagi, dokonać niezbędnych korekt i przesłać Zamawiającemu zmodyfikowane menu,
- wszystkie oferowane produkty i opakowania, muszą spełniać wymogi Głównego Inspektoratu Sanitarnego i obowiązujące normy jakości żywieniowej (opakowania z atestem Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny tj. przystosowane do kontaktu z żywnością),
- nie dopuszcza się podawania potraw w naczyniach jednorazowego użytku z wyjątkiem finger-food'ów,
- nie dopuszcza się układania finger food'ów i deserów piętrowo tj. jedno na drugim,
- potrawy muszą być ułożone w taki sposób, aby były łatwo dostępne i ładnie wyeksponowane,



Uwaga 2.: Zamieszczone powyżej zdjęcia są jedynie przykładem graficznym i wskazują na sposób ekspozycji i serwowania potraw na stołach cateringowych wszystkich części zamówienia cateringu.

2) Obowiązki Wykonawcy w zakresie obsługi technicznej tj. transportu, dostarczenia potraw w miejsce realizacji cateringu, przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli, aranżacji stołów, sprzątnięcia, odbioru i wywozu pozostałego jedzenia:

- Wykonawca musi dysponować odpowiednimi pojazdami typu chłodnie i sprzętem transportowym (np. termosy transportowe szczelnie zamykane) w celu właściwego transportu produktów jak i gotowych potraw,
- Wykonawca musi zapewnić dla wszystkich uczestników czyste nakrycia dostosowane do menu, nieuszkodzone, z jednego rodzaju kompletu.

Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, różnej wielkości, wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różne rodzaje emblematów na sztukach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach itp.).

Zamawiający wyklucza używanie obrendowanych/ oznakowanych zastawów,



Uwaga 4.: Zamieszczone zdjęcie jest przykładem graficznym i stanowi jedynie wzór wskazujący jednolitość użycia całego asortymentu jednego rodzaju przy serwowaniu cateringu.

- Wykonawca musi zapewnić nieuszkodzony sprzęt, zastawę stołową i szkło do serwowania napojów tj.: prezentery, szklane dyspensery do soków,



Uwaga 3.: Zamieszczone powyżej zdjęcia są jedynie przykładem graficznym.

- szklanki typu long o poj. 330 ml,
 - filiżanki wraz ze spodkami, itp.,
 - półmiski, misy na sałaty,
 - talerze przystawkowe,
 - talerze do dania głównego,
 - bulionówki do zup,
 - etażery do ciasta, łopatki do ciasta,
 - sosjerki, menaże, dzbanuszki do mleka, itp.,
 - sztucce, sztucce do serwowania dań, łyżki wazowe i sztucce sałatkowe,
 - tabliczki z nazwami potraw, podaniem zawartości i występujących w potrawach najpopularniejszych alergenów,
 - sprzęt podgrzewający elektryczny dla dań gorących i napojów gorących,
- Wykonawca musi zapewnić stoły bufetowe nakryte czystymi elastycznymi pokrowcami, których kolor zostanie określony na 5 dni roboczych przed rodzajem spotkania. W razie zabrudzenia, zalania, czy uszkodzenia stołu musi być on natychmiast wymieniony na nowe. Zamawiający nie dopuszcza używania skirtingów: marszczonych, błyszczących, nabłyszczanych, zawieszanych na brzegu stołu, Zamawiający preferuje ustawienie stołu umożliwiające uczestnikom nakładanie potraw z dwóch stron stołu, natomiast dopuszcza ustawienie umożliwiające dostęp do potraw z jednej strony stołu,
 - dopuszcza się tradycyjne elementy dekoracji stołów,
 - ustawienie potraw na stołach musi umożliwiać swobodne częstowanie się nimi, potrawy muszą być eksponowane na prezenterach,
 - Wykonawca musi zapewnić sprawne wózki kelnerskie ze stali nierdzewnej,
 - Wykonawca zapewnia parawany zasłaniające zaplecze cateringowe,
 - Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania czystości w wszystkich przestrzeniach związanych z realizacją usługi,

- w przestrzeni bufetowej muszą być zapewnione co najmniej 2 bezdotykowe, metalowe, zamykane kosze na śmieci o pojemności co najmniej 50 l wraz z workami do wymiany (co najmniej 5 worków, minimum 50 litrowych na każdy dzień i na każdy kosz),
- Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, opróżniania koszy na śmieci / wymiany worków, donoszenia dań i czystych naczyń,
- Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną na stołach bufetowych i stolikach koktajlowych, po zakończeniu każdego ze spotkań, dekoracja florystyczna przechodzi na własność Zamawiającego



Uwaga 22.: Zamieszczone zdjęcie jest jedynie przykładem graficznym i stanowi wzór akcentu florystycznego przy serwowaniu cateringu

3) Obowiązki Wykonawcy w zakresie zapewnienia personelu w trakcie realizacji całego zamówienia.

- Na dzień realizacji danego zamówienia Wykonawca musi dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, o kwalifikacjach i doświadczeniu niezbędnym do wykonania zamówienia.
- Menager/ Koordynator - wskazana osoba (a w przypadku wskazania więcej niż 1 osoby – każda ze wskazanych osób) musi spełniać następujące wymagania: w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie koordynowała realizacją co najmniej 3 wydarzeń, o charakterze konferencyjno-wystawowym, seminariów, konferencji, warsztatów, dla co najmniej 50 osób (w każdym wydarzeniu), każde wydarzenie o wartości co najmniej 5.000 złotych brutto; w każdym z wyszczególnionych wydarzeń kierowała zespołem nie mniej niż 4 osobowym; w każdym wydarzeniu, była odpowiedzialna m.in. 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. Zamawiający dokona weryfikacji na podstawie oświadczenia Wykonawcy. Zamawiający przyzna punkty w kryterium społecznym za zatrudnienie Koordynatora na umowę o pracę.
- Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi kelnerskiej, tj. minimum 2 kelnerów na catering do 15 zgłoszonych osób, 3 kelnerów na catering dla 16-60 zgłoszonych osób i 4 kelnerów na catering dla 61-80 zgłoszonych osób przez cały dzień wydarzenia. W przypadku zapewnienia mniejszej ilości obsługi będą naliczone kary zgodnie z zapisami umowy. Obsługa podczas konferencji musi przebiegać bez opóźnień. Kelnerzy muszą mieć odpowiedni, czysty, jednolity ubiór (biała lub czarna koszula, czarne spodnie materiałowe w kant, zapaska koloru czarnego, czarne pantofle) oraz

identyfikator/wizytówkę z imieniem. Personel mający 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 Zamawiającemu przed realizacją umowy oraz do wglądu na każdą prośbę Zamawiającego w czasie i w miejscu realizacji usługi. W przypadku, gdy osoba nie będzie miała aktualnego orzeczenia nie może pracować przy realizacji umowy, a Wykonawca ma zapewnić na jej miejsce inną osobę w ciągu 1 godziny od stwierdzenia tego faktu, W przeciwnym razie będą stosowane kary umowne zgodnie z zapisami umowy. Zamawiający przyzna punkty w kryterium społecznym za zatrudnienie kelnerów na umowę o pracę.

- Najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed podpisaniem umowy na realizację zamówienia, Wykonawca, który w Załączniku nr 1 do SIWZ wskazał osoby, które będą wykonywały na potrzeby Zamawiającego usługi wyszczególnione w Załączniku nr 2.2 do SIWZ (w zależności od części, na które Wykonawca składa ofertę) są zatrudnione przez Wykonawcę na umowę o pracę. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca 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 2.2 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 i zostaną naliczone kary umowne zgodnie z zapisami umowy.

4) Inne obowiązki Wykonawcy.

- Wykonawca zobowiązany jest do zaprezentowania Zamawiającemu w jego siedzibie, najpóźniej 5 dni przed realizacją umowy dań gorących zaakceptowanych przez Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązany jest 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 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 2018 r. nr 136 poz. 1541 z późn. zm.).

III. Postanowienia końcowe.

1. 5% serwowanego asortymentu będzie podlegało losowej kontroli Zamawiającego pod względem jakościowym, organoleptycznym i wagowym. 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. dostarczenia nowego wyrobu/ produktu w ciągu maksymalnie 1,5 h od momentu stwierdzenia i zgłoszenia zastrzeżeń koordynatorowi Wykonawcy, w przeciwnym wypadku zostaną naliczone kary umowne,
2. Zamawiający w dniu wydarzenia może zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych zapewnionych przez Wykonawcę, tj. pojemnikach tzw.: lunch-box co najmniej 10 sztuk przy każdej usłudze opisanej w SOPZ zadania od 1 do 2. Wraz z lunch-boxami Wykonawca musi zapewnić dodatkowe, jednorazowe sztućce tj.: łyżeczki, łyżki, widelce i noże,

3. Zamawiający nie pokrywa kosztów transportu i noclegów osób wykonujących zamówienie,
4. 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.) zapewnić 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.