

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

Szacowanie wartości zamówienia

Zapytanie ma na celu określenie wartości szacunkowej niezbędnej do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych. Niniejsza oferta nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu cywilnego jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.

**Usługa cateringowa podczas konferencji regionalnych w:
Ciechanowie, Ostrołęce, Piasecznie, Płocku, Radomiu, Siedlcach, Wołominie, Żyrardowie.**

I. Opis przedmiotu zapytania dla każdej z 8 konferencji:

1. Usługa cateringowa będzie realizowana od dnia podpisania umowy do **16 grudnia 2021 r.**
2. Usługa cateringowa będzie realizowana podczas jednej konferencji dla maksymalnie 50 osób. Informacje dotyczące terminów i godzin organizacji poszczególnych konferencji zostaną przekazane Wykonawcy do 7 dni roboczych przed każdym wydarzeniem. Czas trwania każdej z konferencji nie przekroczy 6 godzin.
3. Zamawiający nie przewiduje realizacji dwóch lub więcej konferencji jednego dnia.
4. Zamawiający każdorazowo zapewnia miejsce świadczenia usługi cateringowej wraz z powierzchnią o charakterze magazynowym w celu realizacji całej usługi.

II. Szczegóły zapytania

1. Plan cateringowy konferencji (poniższe wymagania dotyczą każdej z 8 lokalizacji):
 - 1) napoje gorące i zimne – muszą być dostępne przez cały czas trwania konferencji oraz uzupełniane na bieżąco:
 - świeżo parzona naturalna kawa mielona serwowana z ekspresów ciśnieniowych,
 - co najmniej 2 ekspresy wyposażone w młynek do mielenia kawy, oraz zbiornik na wodę i mleko, z opcją robienia cappuccino,
 - mleko do kawy o zawartości tłuszczu 3,2%, serwowane w mlecznikach,
 - herbata ekspresowa – zapewnione minimum cztery rodzaje herbat w torebkach,
 - opcja 1: woda gazowana i niegazowana w plastikowych butelkach, w ilości co najmniej 1 x 0,5 l na osobę, w ilości dostosowanej do liczby zgłoszonych osób.
 - opcja 2: woda gazowana i niegazowana w szklanych butelkach, w ilości co najmniej 1 x 0,5 l na osobę, w ilości dostosowanej do liczby zgłoszonych osób.

Uwaga 1: Napoje takie jak: kawa, herbata, woda, itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia.

- 2) dodatki do napojów – dostępne w sposób ciągły oraz uzupełniane na bieżąco:
 - cytryna pokrojona w plastry, estetycznie ułożona na spodeczkach z widelczykiem do nakładania,
 - dwa rodzaje cukru w saszetkach: cukier biały i cukier trzcinowy nierafinowany,
 - słodzik w saszetkach,
 - wykałaczki pakowane pojedynczo,
 - serwetki papierowe pakowane pojedynczo,
- 3) ciasta – 5 rodzajów, np.: sernik, szarlotka, murzynek, itp. (co najmniej po 2 porcje dla każdej osoby, nie mniej niż 300 g/os.),

4) wypieki słodkie – 4 rodzaje, np.: muffiny, rogaliki drożdżowe z konfiturą, pączki z różą, itp. (co najmniej po 4 szt. dla każdej osoby, nie mniej niż 300 g/os.).

Uwaga 2: Zamawiający nie dopuszcza gotowych ciastek cukierniczych gotowych typu: kokosanki, markizy, delicje, itp.

2. Obowiązki Wykonawcy podczas realizacji zamówienia:

1) Obowiązki Wykonawcy w zakresie zapewnienia ciągłości asortymentu:

- wszystkie wypieki cukiernicze zapewnione przez Wykonawcę muszą być: świeże, wykonane z naturalnych produktów oraz przygotowane nie wcześniej niż w przeddzień ich wydawania,
- wypieki cukiernicze, napoje oraz wszystkie dodatki muszą charakteryzować się bardzo dobrą jakością tj. użyciem produktów naturalnych, pierwszego gatunku, wykonane ze składników sezonowych, z wykluczeniem produktów wysokoprzetworzonych, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych,
- podane gramatury dotyczą wypieków cukierniczych po obróbce termicznej +/- 5%,
- asortyment zamówienia musi być dostosowany do czasu dostarczenia wypieków na miejsce wskazane przez Zamawiającego tak, aby ich jakość i świeżość nie uległa pogorszeniu,
- każda porcja wypieków musi być serwowana w papierowych papilotach,
- Wykonawca zobowiązany jest do przekazania drogą mailową uszczegółowionej propozycji asortymentu (menu) do akceptacji Zamawiającego po podpisaniu umowy, ale nie później niż 7 dni roboczych przed datą każdego wydarzenia.
- jeżeli uszczegółowiona propozycja asortymentu (menu) nie będzie odpowiadała 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 zmodyfikowaną propozycję asortymentu,
- wszystkie oferowane produkty i opakowania, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami i spełniać wymogi Głównego Inspektoratu Sanitarnego (GIS) oraz obowiązujące normy jakości żywnościowej (opakowania z atestem Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny tj. przystosowane do kontaktu z żywnością),
- nie dopuszcza się podawania wyrobów cukierniczych oraz napojów gorących w naczyniach jednorazowego użytku, chyba że przepisy GIS w dniu serwowania cateringu mówią inaczej,
- nie dopuszcza się układania ciast i wypieków piętrowo tj. jedno na drugim,
- wypieki muszą być ułożone w odległości od siebie w odległości uniemożliwiającej dotyknięcie sąsiadującej porcji innego ciasta, każde w papierowym papilocie oraz w taki sposób, aby były łatwo dostępne i estetycznie wyeksponowane.

Uwaga 3: realizację zamówienia należy dostosować do wymagań higieniczno-epidemiologicznych zawartych w wytycznych dla gastronomii w zakresie epidemii SARS-CoV-2 określonych przez Ministerstwo Rozwoju z Głównym Inspektorem Sanitarnym oraz dostosować do innych przepisów i wymogów obowiązujących w dniu realizacji usługi.

2) Obowiązki Wykonawcy w zakresie obsługi technicznej tj. transportu, dostarczenia wypieków oraz napojów 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 sprzęt transportowy w celu właściwego transportu produktów i wypieków oraz sprzętów,

- Wykonawca musi zapewnić dla wszystkich uczestników czyste nakrycia dostosowane do serwowanego asortymentu (menu), bez wad i szkod. Nakrycia i zastawa muszą stanowić jeden rodzaj stanowiący spójny komplet,
- Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, różnej wielkości, wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różnych rodzajów emblematów na sztuczkach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach, itp.,
- Zamawiający wyklucza używanie obrendowanej / oznakowanej zastawy,



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.:
 - szklanki typu long o poj. 330 ml,
 - filiżanki wraz ze spodkami, itp.,
 - etażery do ciasta, łożatki do ciasta,
 - dzbanuszki do mleka, itp.,
 - sztuczki, sztuczki do serwowania,
 - tabliczki z nazwami ciast, podaniem zawartości i występujących w wypiekach najpopularniejszych alergenów,
 - sprzęt podgrzewający elektryczny do napojów gorących,
- Wykonawca musi zapewnić:
 - stoły bufetowe nakryte czystymi elastycznymi pokrowcami, których kolor zostanie określony minimum na 5 dni roboczych przed każdą konferencją. W przypadku zabrudzenia lub zalania, pokrowce muszą być natychmiast wymienione na nowe i czyste. W sytuacji uszkodzenia stołu musi być on natychmiast wymieniony na nowy. Zamawiający nie dopuszcza używania skirtingów: marszczonych, błyszczących, nabłyszczanych, zawieszanych na brzegu stołu. Zamawiający preferuje ustawienie stołu umożliwiające uczestnikom nakładanie wypieków z dwóch stron stołu, natomiast dopuszcza ustawienie umożliwiające dostęp do nich z jednej strony stołu,
 - stoliki cocktailowe o blatach nie zniszczonych w ilości co najmniej 10 szt.
- dopuszcza się tradycyjne elementy dekoracji stołów,
- ustawienie wypieków na stołach musi umożliwiać swobodne częstowanie się nimi, produkty cukiernicze muszą być wyeksponowane na prezenterach,
- Wykonawca zapewnia parawany zasłaniające zaplecze cateringowe,
- Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania czystości we 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 litrów (każdy z nich) wraz z workami do wymiany (co najmniej 5 worków, minimum 50-litrowych na każde wydarzenie i na każdy koszt),
- Wykonawca zobligowany jest do systematycznego uzupełniania ciast, wypieków, napojów, czystych naczyń oraz do zbierania zużytych i brudnych naczyń, dezynfekcji powierzchni i sprzętów, opróżniania koszy na śmieci/ wymiany worków,

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

- na dzień realizacji każdej konferencji Wykonawca musi dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, o kwalifikacjach i doświadczeniu niezbędnym do jego wykonania.
- **Koordinator usługi/ menager** – osoba, która koordynowała realizację co najmniej 3 imprez/eventów, tj. o charakterze: spotkań/ seminariów/ konferencji/ warsztatów, każde wydarzenie o wartości minimum 5000,00 złotych brutto oraz w każdym z nich kierowała zespołem nie mniejszym niż 6-osobowy. 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 kontrahentami i podwykonawcami.
- Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi kelnerskiej, tj. minimum 2 kelnerów na catering do 15 zgłoszonych osób (gości konferencji), 3 kelnerów na catering dla każdych 16-50 zgłoszonych osób (gości konferencji) podczas trwania każdej konferencji. Obsługa podczas konferencji musi przebiegać bez opóźnień. Kelnerzy muszą mieć odpowiedni, czysty, jednolity ubiór (biała lub czarna koszula, czarne spodnie materiałowe w kant (dla kobiet i mężczyzn), zapaska koloru czarnego, czarne pantofle) oraz identyfikator/ wizytówka z imieniem.
- Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia następujących środków ochrony osobistej dla personelu oraz uczestników biorących udział w konferencjach:

a. Przyłbice ochronne (osłony twarzy) dla personelu zgodnie z wytycznymi GIS na czas realizacji zamówienia:

Przyłbice ochronne z osłoną na pasku oraz regulacją umożliwiającą dopasowanie do obwodu głowy tak, aby nie utrudniały pracy personelowi. Liczba: co najmniej 3 szt.

Wykonawca zapewni przyłbice dla każdego kelnera i pracownika obsługi na każdą z organizowanych konferencji. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania dodatkowych, zapasowych przyłbic oraz ich wymiany w przypadku uszkodzenia lub zniszczenia w trakcie trwania wszystkich konferencji.

b. Płyn do dezynfekcji rąk dla gości i personelu oraz do dezynfekcji stołów koktajlowych i sprzętów gastronomicznych:

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zapewni i ustawi w miejscach wskazanych przez Zamawiającego co najmniej 3 butelki/dystrybutory płynów/ preparatów do dezynfekcji powierzchni i sprzętów gastronomicznych (łącznie co najmniej 3 litry) oraz co najmniej 2 butelki/ dystrybutory płynów/ preparatów do dezynfekcji rąk dla gości (łącznie co najmniej 2 litry). Płyny dopuszczone do kontaktu ze skórą oraz do kontaktu z żywnością. Klasyfikacja produktu musi spełniać wymagania opisane w Rozporządzeniu nr 1272/2008 (CLP, wg normy EN 14476 lub EN 1500).

Na każdą z konferencji co najmniej 5 butelek/ dystrybutorów z atomizerem/ dozownikiem, każda o pojemności co najmniej 1 litr.

c. Rękawice nitrylowe dla personelu i gości:

Rękawice nitrylowe, bezpudrowe, stanowiące barierę biologiczną. Klasa przepuszczalności maksymalnie AQL 1.5. Zgodność z normą medyczną EN 455 1-2-3-4, EN 420, EN 374-1,-2, -3, EN 388. Rękawice muszą mieć status wyrobu medycznego.

Kolor: biały lub niebieski lub czarny (wszystkie w jednym kolorze).

Liczba: co najmniej 100 szt. na każdą z konferencji.

Rozmiar: „M” oraz „L” (co najmniej 50 szt. rozmiaru M oraz co najmniej 50 szt. rozmiaru L, każdy rozmiar rękawic w oddzielnym opakowaniu, na opakowaniu wymagana minimalnie informacja o rozmiarze).

Rękawice dostarczone w miejsce realizacji i rozdawane uczestnikom w dniu realizacji wydarzenia.

- personel mający bezpośredni kontakt z żywnością musi mieć aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz nosić rękawiczki jednorazowe podczas układania i serwowania ciast, wypieków, napojów i dodatków podczas wszystkich konferencji. Kopie orzeczeń lekarskich muszą znajdować się w miejscu aktualnego wykonywania pracy. Orzeczenia muszą być przedstawione Zamawiającemu przed realizacją umowy oraz udostępniane do wglądu na każdą prośbę Zamawiającego w czasie i w miejscu realizacji usługi. W przypadku, gdy osoba wykonująca pracę nie będzie posiadała aktualnego orzeczenia lekarskiego, nie może pracować przy realizacji umowy, a Wykonawca ma zapewnić na jej miejsce inną osobę spełniającą wymagania Zamawiającego maksymalnie w ciągu maksymalnie 1 godziny od stwierdzenia tego faktu.

4) Inne obowiązki Wykonawcy:

- Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu ciast/ asortymentu cukierniczego do próby degustacyjnej. Prezentacja degustacyjna odbędzie się w siedzibie Zamawiającego, najpóźniej 5 dni roboczych przed realizacją pierwszej konferencji. Próba dotyczyć będzie asortymentu wypieków, który był zaakceptowany przez Zamawiającego na etapie propozycji asortymentu (menu).
- Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania przez co najmniej 3 dni od daty ostatniego wydarzenia, próbek wszystkich oferowanych wypieków cukiernicznych, 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 podczas wydarzenia asortymentu będzie podlegało losowej kontroli Zamawiającego pod względem jakościowym, organoleptycznym i wagowym. W przypadku, gdy Zamawiający stwierdzi, że jakość wypieków cukiernicznych lub poszczególnych ich składników nie jest zgodna z wymaganiami opisanymi w SOPZ, Wykonawca jest zobowiązany do ich wymiany tj. do dostarczenia nowych wypieków cukiernicznych/ produktów w ciągu maksymalnie 1,5 godziny od momentu stwierdzenia i zgłoszenia zastrzeżeń koordynatorowi Wykonawcy.
2. Zamawiający nie pokrywa kosztów transportu, wyżywienia i noclegów osób wykonujących zamówienie.
3. Wszelkie wyposażenie niezbędne do prawidłowego wykonania usługi (stoły bufetowe/ cateringowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe, itp.) Wykonawca zapewniać będzie we własnym zakresie i nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym.