

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług cateringowych na konferencji kończącej projekt pn. „Przegląd i aktualizacja planów zarządzania ryzykiem powodziowym od strony morza, w tym morskich wód wewnętrznych”, finansowany ze środków UE w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020
czwartek 7 października 2021 r.

I. Opis Przedmiotu Zamówienia:

Przedmiot Zamówienia: świadczenie usługi cateringowej w postaci całoniodowej przerwy kawowej oraz przerwy obiadowej podczas spotkania - konferencji zorganizowanej dnia 7 października br. z okazji zakończenia projektu pn. „Przegląd i aktualizacja planów zarządzania ryzykiem powodziowym od strony morza, w tym morskich wód wewnętrznych”, finansowanego ze środków UE w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020. Ramowy plan konferencji w załączeniu.

Data i lokalizacja: Przedmiot zamówienia będzie zrealizowany w czwartek **7 października 2021 r.** w siedzibie Zamawiającego przy **ul. Nowy Świat 6/12** w sali kinowej na poziomie - 1 podczas konferencji odbywającej się w godzinach 10:00 – 14:30.

Liczba uczestników: przewidywana liczba uczestników **to min. 30 osób, przy czym może ulec zwiększeniu do ok. 50 osób**, w zależności od ilości zgłoszeń na konferencję. Zamawiający ma prawo do podania ostatecznej liczby uczestników korzystającej z usługi cateringowej nie później niż na 24 godziny przed terminem rozpoczęcia spotkania.

Zapytanie ofertowe: proszę o wycenę obsługi konferencji podając **koszt netto i brutto obsługi 1 uczestnika**, zgodnie z jadłospisem wskazanym w pkt III przy planowanej liczbie uczestników między 30 a 50 osób. Oferty cenowe należy przesyłać drogą elektroniczną **do wtorku 28 września br. do końca dnia** na adresy: Joanna.Miszczak@mi.gov.pl oraz Piotr.Gmurczyk@mi.gov.pl

II. Obowiązki Wykonawcy:

1. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą **bezwzględnie świeże**, będą charakteryzować się **wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników** oraz estetyką podania; produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
2. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz profesjonalną **obsługę techniczną i kelnerską** w zakresie ich przygotowania i serwowania, przy czym nie mniej niż jeden kelner musi przypadać na grupę 20 uczestników spotkania. Koszty obsługi kelnerskiej powinny zostać doliczone do kosztów obiadu.
3. Wykonawca zobowiązany jest **przygotować zamówienie w miejscu do tego przeznaczonym**, tj. w korytarzu przed salą kinową na poziomie -1 w siedzibie Zamawiającego przy ul. Nowy Świat 6/12. Wykonawca zobowiązuje stosować się do zaleceń przedstawiciela Zamawiającego pod względem przepisów p.poż.
4. Wykonawca po zakończeniu spotkania **doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia** (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe jedzenie i uprzątnie wszystkie nieczystości pozostałe po posiłkach).
5. Wykonawca **zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej**, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami (np. czarne lub granatowe spodnie/spódnice i białe koszule/bluzki).

III. Szczegółowy opis usług cateringowych:

L.P.	Nazwa usługi cateringowej	Opis:
1.	kawa z ekspresu ciśnieniowego	porcja na 1 uczestnika podczas każdej z 3 przerw: rejestracji uczestników, przerwy kawowej oraz obiadu.
2.	herbata	porcja na 1 uczestnika podczas każdej z 3 przerw: rejestracji uczestników, przerwy kawowej oraz obiadu.
3.	Cukier, cytryna w plasterkach, mleko do kawy	porcja: odpowiednio do ilości porcji kaw i herbat podczas każdej z 3 przerw.
4.	woda mineralna gazowana	woda w butelce szklanej bezzwrotnej/ 300ml w ilości 3 sztuki na każdego uczestnika konferencji
5.	woda mineralna niegazowana	woda w butelce szklanej bezzwrotnej/300ml w ilości 3 sztuki na każdego uczestnika konferencji
6.	świeże owoce podawane w całości	świeże owoce 5 rodzajów z uwzględnieniem oferty sezonowej: winogrono zielone, winogrono różowe, śliwki, banany, jabłka 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g na 1 osobę podczas każdej z 3 przerw: rejestracji uczestników, przerwy kawowej oraz obiadu
7.	Soki owocowe (100%)	2 rodzaje: sok pomarańczowy i sok jabłkowy w butelkach szklanych o pojemności co najmniej 200 ml w ilości po 1 sztuce każdego rodzaju na uczestnika konferencji
8.	Ciasta	- ciasta pokrojone w kostki: co najmniej trzy rodzaje ciast, w tym sernik, szarlotka i brownie, - po 1 sztuce z każdego rodzaju ciasta dla każdego uczestnika konferencji na każdej z 3 przerw: rejestracji uczestników, przerwy kawowej oraz obiadu. -1 porcja to 1 sztuka ciasta o wadze co najmniej 70g.
9.	Ciasteczka lub babeczki w papilotach	- mini ciasteczka lub babeczki w papilotach: co najmniej 3 rodzaje drobnych ciasteczek z dodatkami typu kajmak, czekolada, galaretki, dżemy, w papilotach o średnicy do 3 cm, - po 1 sztuce z każdego rodzaju dla każdego uczestnika konferencji na każdej z 3 przerw: rejestracji uczestników, przerwy kawowej oraz obiadu. - 1 porcja to 1 sztuka ciasteczka lub babeczki
10.	kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”)	- kanapki na pieczywie jasnym, ciemnym oraz ziarnistym z minimum 5 składnikami m.in.: masło, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe - po 1 sztuce każdej z 5 rodzajów kanapek dla każdego uczestnika konferencji na każdej z 2 przerw: rejestracji uczestników i przerwie kawowej.

		waga 1 kanapki to co najmniej 60g; 1 porcja to 1 kanapka
11.	zupa	jeden rodzaj zupy, najlepiej w postaci zupy krem, np. krem z pomidorów z grzankami bądź krem z warzyw z grzankami 1 porcja to co najmniej 300ml;
12.	danie ciepłe mięsne	danie mięsne w postaci pieczeni wieprzowej lub gulaszu wieprzowego 1 porcja na 1 uczestnika konferencji podczas przerwy obiadowej 1 porcja to co najmniej 120g dania danego rodzaju
13.	danie ciepłe rybne	Danie rybne w postaci pieczonego łosia 1 porcja na 1 uczestnika konferencji podczas przerwy obiadowej 1 porcja to co najmniej 120g dania danego rodzaju
14.	dania ciepłe wegetariańskie	danie jarskie w postaci pierogów ruskich 1 porcja na 1 uczestnika konferencji podczas przerwy obiadowej 1 porcja to co najmniej 120g dania danego rodzaju
15.	dodatek skrobiowy	2 rodzaje ciepłych dodatków skrobiowych pasujących do dania mięsnego i rybnego, np. ziemniaki gotowane i kasza gryczana 1 porcja do każdego dania mięsnego i rybnego dla każdego uczestnika konferencji podczas przerwy obiadowej porcja to co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku UWAGA: dodatek skrobiowy i dodatek warzywny nie mogą przekraczać kosztów dania ciepłego mięsnego, rybnego i wegetariańskiego.
16.	dodatek warzywny	3 rodzaje dodatków warzywnych pasujących do dania mięsnego, rybnego i wegetariańskiego: warzywa gotowane, sałatka, surówka. 1 porcja to co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku UWAGA: dodatek skrobiowy i dodatek warzywny nie mogą przekraczać kosztów dania ciepłego mięsnego, rybnego i wegetariańskiego.
17.	Deser	deser na bazie jogurtu z dodatkiem świeżych owoców, musów owocowych, musli, nasion zbóż po 1 sztuce dla każdego uczestnika konferencji podczas przerwy obiadowej 1 porcja to deser o wadze co najmniej 300 g

IV. Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów:

1. W przypadku podawania herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę termosów z gorącą wodą lub warkana wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. W przypadku podawania kawy wymagane jest zapewnienie ekspresu ciśnieniowego. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania, w szczególności w przypadku warkana umieszczając na nim instrukcję użytkowania. W trakcie spotkania będą maksymalnie trzy przerwy, w których podawane będą gorące napoje.
2. Zapewnienie stołów koktajlowych w liczbie dopasowanej do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń wraz z nakryciem (skirtingi).

3. Zapewnienie stołów bufetowych oraz barowych, nakrytych obrusami wraz ze skirtingami. Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.
4. Zapewnienie informacji o nazwie potrawy poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki.
5. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi:
 - 1) do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych;
 - 2) ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie *ecru* lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;
 - 3) szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;
 - 4) sztucze: stalowe;
 - 5) tkaniny stołowe co do zasady w kolorze *ecru* lub białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w sposób prosty;
 - 6) papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3-warstwowe.

V. Wytyczne w zakresie obsługi kelnerskiej:

1. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książkę sanitarno-epidemiologiczną oraz przeszkolenie z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.
2. Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską przez cały czas trwania spotkania.
3. Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami.