ZZP.261.150.2025.PP

Załącznik Nr 2 do SWZ

# **Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi gastronomicznej wraz z obsługą podczas dwóch spotkań (po 50 osób na każdym spotkaniu) z przedstawicielami mazowieckich powiatowych/miejskich urzędów pracy w celu omówienia kwestii dotyczących realizacji Krajowego Funduszu Szkoleniowego w woj. mazowieckim. I spotkanie odbędzie się w III lub IV kwartale br., drugie spotkanie odbędzie się w grudniu br.

**Miejsce wykonania usługi**: siedziba Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Warszawie, ul. Chłodna 52, 00-872 Warszawa lub inna sala znajdująca się w Warszawie wskazana przez Organizatora.

**Zobowiązania Wykonawcy**

1. Usługa gastronomiczna będzie realizowana dwukrotnie – za każdym razem dla 50 uczestników.
2. W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni:
3. Wymagane menu na pierwsze spotkanie
4. napoje gorące i zimne – dostępne bez limitu, w sposób ciągły:
* świeżo parzona naturalna kawa serwowana z ekspresu ciśnieniowego bez ograniczeń. Kawa zostanie dostarczona na wydarzenie w hermetycznym i oryginalnym opakowaniu. Wykonawca zapewni ekspresy w ilości odpowiedniej do liczby uczestników spotkania, o zwiększonej wydajności, wyposażone w młynek do mielenia kawy, zbiornik na wodę oraz mleko z opcją cappuccino/latte.
* mleko do kawy o zawartości 2% tłuszczu oraz mleko bez laktozy o zawartości 2% tłuszczu serwowane w mlecznikach (o pojemności nie większej niż 300 ml)
* herbatę ekspresową premium – do wyboru spośród co najmniej 3 rodzajów herbat w torebkach (w tym czarna, zielona, owocowa)
* wrzątek dostępny bez ograniczeń, Wykonawca zapewni warniki w liczbie dostosowanej do liczby uczestników spotkania.
* woda butelkowana gazowana i niegazowana (50% gazowana/50% niegazowana). Pojemność butelek 0,5 l na osobę. Woda musi posiadać widoczną datę do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 6 miesięcy po dniu wykonania zlecenia. Woda w ilości co najmniej 0,5 l na osobę.
* soki owocowe 100% serwowane z dozowników/dystrybutorów – 2 rodzaje (jabłkowy
i pomarańczowy) w ilości co najmniej 300 ml/os.
* woda smakowa z miętą/owocami – serwowana z dzbanków/dozowników
w ilości co najmniej 250 ml/os.
1. Dodatki do napojów – dostępne w sposób ciągły oraz uzupełniane na bieżąco:
* świeża cytryna pokrojona w plastry, estetycznie ułożona na spodeczkach
z widelczykiem do nakładania;
* dwa rodzaje cukru w saszetkach: cukier biały i cukier trzcinowy nierafinowany;
* serwetki papierowe, minimum 3 warstwowe.
1. Mix zimnych przekąsek mięsnych i wegetariańskich w postaci minimum trzy/czteroskładnikowych (min. 4 porcje na osobę):
	* + kanapeczek;
		+ tartinek dekoracyjnych;
		+ wrapów;
		+ innych przekąsek typu finger food zgodnych z zaakceptowanym przez Organizatora menu.
2. Ciasta - minimum 2 rodzaje ciast do wyboru zgodnych z zaakceptowanym przez Organizatora menu (min. 2 porcje na osobę, po jednej z każdego rodzaju – gramatura porcji co najmniej 120 g).
3. Wymagane menu na spotkanie II w grudniu (spotkanie o charakterze wigilijnym):
4. napoje gorące i zimne – dostępne bez limitu, w sposób ciągły:
* świeżo parzona naturalna kawa serwowana z ekspresu ciśnieniowego bez ograniczeń. Kawa zostanie dostarczona na wydarzenie w hermetycznym i oryginalnym opakowaniu. Wykonawca zapewni ekspresy w ilości odpowiedniej do liczby uczestników spotkania, o zwiększonej wydajności, wyposażone w młynek do mielenia kawy, zbiornik na wodę oraz mleko z opcją cappuccino/latte.
* mleko do kawy o zawartości 2% tłuszczu oraz mleko bez laktozy o zawartości 2% tłuszczu serwowane w mlecznikach (o pojemności nie większej niż 300 ml)
* herbatę ekspresową premium – do wyboru spośród co najmniej 3 rodzajów herbat w torebkach (w tym czarna, zielona, owocowa)
* wrzątek dostępny bez ograniczeń, Wykonawca zapewni warniki w liczbie dostosowanej do liczby uczestników spotkania.
* woda butelkowana gazowana i niegazowana (50% gazowana/50% niegazowana). Pojemność butelek 0,5 l na osobę. Woda musi posiadać widoczną datę do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 6 miesięcy po dniu wykonania zlecenia. Woda w ilości co najmniej 0,5 l na osobę.
* soki owocowe 100% serwowane z dozowników/dystrybutorów – 2 rodzaje (jabłkowy
* i pomarańczowy) w ilości co najmniej 300 ml/os.
* woda smakowa z miętą/owocami – serwowana z dzbanków/dozowników w ilości co najmniej 250 ml/os.
1. Dodatki do napojów – dostępne w sposób ciągły oraz uzupełniane na bieżąco:
* świeża cytryna pokrojona w plastry, estetycznie ułożona na spodeczkach z widelczykiem do nakładania;
* dwa rodzaje cukru w saszetkach: cukier biały i cukier trzcinowy nierafinowany
* serwetki papierowe, minimum 3 warstwowe.
1. Mix zimnych przekąsek rybnych i wegetariańskich w postaci minimum trzy/czteroskładnikowych (min. 6 szt. na osobę):
* kanapeczek;
* tartinek dekoracyjnych;
* wrapów;
* innych przekąsek typu finger food zgodnych z zaakceptowanym przez Organizatora menu.
1. Mix pieczywa bankietowego, masło, sosy, przyprawy – w ilości wynikającej z liczby uczestników spotkania;
2. Dania na zimno – minimum 4 rodzaje zgodne z zaakceptowanym przez Organizatora menu (100 g/os. z każdego rodzaju, łącznie 400 g/os.);
3. Dania jarskie - gorące w podgrzewaczach - 4 rodzaje zgodne z zaakceptowanym przez Organizatora menu (100 g/os. z każdego rodzaju, łącznie 400 g/os.);
4. Ciasta – minimum 2 rodzaje ciast do wyboru zgodne z zaakceptowanym przez Organizatora menu (min. 2 porcje na osobę, po jednej z każdego rodzaju – gramatura porcji co najmniej 120 g).
5. Opłatek – w ilości wynikającej z liczby uczestników spotkania.
6. Obowiązki Wykonawcy w związku ze świadczeniem usługi gastronomicznej w zakresie menu oraz zapewnienia ciągłości wyżywienia:
7. Wykonawca nie później niż na 7 dni roboczych przed datą spotkania zobowiązany jest do przekazania drogą mailową 3 uszczegółowionych propozycji menu do akceptacji Organizatora. Jeżeli propozycja menu nie będzie odpowiadała wymaganiom Organizatora, Organizator niezwłocznie zgłosi drogą mailową uwagi wraz ze wskazaniem zmian. Wykonawca ma obowiązek dokonać niezbędnych korekt i przesłać niezwłocznie Organizatorowi zmienioną propozycję menu zgodnie z uwagami Organizatora i zapisami oferty Wykonawcy. Po uwzględnieniu uwag przez Wykonawcę, Organizator wybiera jedną z propozycji;
8. Wykonawca zapewni odpowiednie opakowania na potrawy do transportu, tj. pojemniki, które będą odpowiednie do rodzaju potraw, zapewniając ich trwałość, świeżość oraz estetyczny wygląd. Pojemniki muszą być wykonane z materiałów odpowiednich do przechowywania żywności, zgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i higieny;
9. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (termosy, podgrzewacze, schładzacze) zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia;
10. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia do miejsca spotkania potraw, w tym dań głównych, przystawek, przekąsek i ciast, przy zachowaniu ich świeżości do momentu podania. Przekąski/przystawki zimne muszą być wykonane z wysokiej jakości (tzw. gatunek I) produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych), składników z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (tj. konserwujących, zagęszczających, barwiących) lub sztucznie aromatyzowanych. Wyżej wymienione potrawy, zgodnie z ustalonym menu, będą przygotowywane w dniu świadczenia usługi, chyba że specyfika potraw wymaga wcześniejszego przygotowania w celu zachowania ich optymalnych walorów smakowych i jakościowych. Dostawa nie może nastąpić później niż na 60 minut przed planowanym rozpoczęciem spotkania;
11. Podane gramatury dotyczą wyrobów cukierniczych po obróbce termicznej +/- 5 %;
12. Ciasta/zimne przekąski muszą być ułożone w odległości uniemożliwiającej dotykanie sąsiadującej porcji, w taki sposób, aby były łatwo dostępne i estetycznie wyeksponowane; ustawienie ciast i przekąsek zimnych na stołach musi umożliwiać swobodny dostęp do częstowania się nimi;
13. Produkty cukiernicze/zimne przekąski mogą być wyeksponowane na prezenterach, ekspozytorach; nie dopuszcza się układania ich piętrowo tj. jedno na drugim;
14. Wykonawca zapewni tabliczki w języku polskim z nazwami przekąsek zimnych i dań gorących, ponadto obsługa musi być poinformowana o wykazie najbardziej popularnych alergenów występujących w tych potrawach;
15. Wykonawca musi zapewnić dla wszystkich uczestników czyste nakrycia dostosowane do serwowanego menu, bez wad i skaz. Nakrycia i zastawa muszą być jednolite stylistycznie i stanowić spójny komplet, w tym: szklanki typu long, min. 330 ml, filiżanki ze spodkami, mleczniki, sztućce oraz sztućce do serwowania, dyspensery do soków i wody smakowej, chromowane stojaki bufetowe, ekspozytory i trybuny bufetowe, patery;
16. Organizator nie dopuszcza używania jednorazowych naczyń, kubków, filiżanek, sztućców, obrusów itp., a także różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, różnej wielkości, wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różnych rodzajów emblematów na sztućcach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach, itp.;
17. Wykonawca zapewni 3 stoły koktajlowe w dobrym stanie technicznym i estetycznym, nakryte czystymi, elastycznymi pokrowcami;
18. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania czystości wszystkich przestrzeni związanych z realizacją usługi oraz do dbałości o estetykę miejsca;
19. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego uzupełniania przekąsek zimnych, dań gorących, ciast, napojów, dodatków do napojów oraz wody butelkowanej, a także do bieżącego uzupełniania czystych naczyń, sztućców oraz pozostałych elementów zastawy i wyposażenia bufetowego, o których mowa w pkt 9. Ponadto, wykonawca odpowiada za bieżące zbieranie zużytych i brudnych elementów zastawy i wyposażenia bufetowego, dezynfekcję powierzchni i sprzętów, usuwanie odpadków i śmieci w trakcie wydarzenia oraz opróżnianie koszy na śmieci/wymianę worków. Wykonawca zapewnia również ciągłą dostępność serwetek oraz bezzwłoczną wymianę zabrudzonych obrusów/pokrowców stołów bufetowych i koktajlowych w razie potrzeby;
20. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia i realizacji dekoracji przestrzeni gastronomicznej, w tym dekoracji stołów bufetowych i koktajlowych, przy użyciu elementów dekoracyjnych dostarczonych przez niego. Aranżacja dekoracji musi być spójna pod względem kolorystyki i stylu, zgodnie z uprzednimi ustaleniami między stronami;
21. Wykonawca ustawi i przygotuje stoły bufetowe w sposób uzgodniony z Organizatorem;
22. Wykonawca zapewnieni obsługę cateringową w liczbie osób gwarantującej sprawną i prawidłową obsługę uczestników konferencji. Strój obsługi cateringowej ma być jednolity, schludny i reprezentacyjny.
23. Organizator w ramach określonego powyżej przedmiotu zamówienia zastrzega możliwość zamówienia usługi gastronomicznej, która będzie uwzględniać preferencje żywieniowe uczestników spotkania, wynikające ze stosowanej diety (np. wegańska, bezglutenowa, bezlaktozowa itp.). W takiej sytuacji Organizator potwierdzając ostateczną liczbę uczestników określi liczbę osób z powyższymi specjalnymi potrzebami żywieniowymi;
24. Wykonawca zapewni wydawanie posiłków gorących jednocześnie dla wszystkich uczestników spotkania;
25. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Organizatora w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych;
26. Świadczenie usług żywienia odbywać powinno się zgodnie z obowiązującymi przepisami o bezpieczeństwie żywności i żywienia; wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.);
27. Zapewnienie niezbędnego wyposażenia, sprzętu i asortymentu oraz produktów spożywczych do świadczenia usługi gastronomicznej zawiera się w ofercie;
28. Wykonawca jest zobowiązany do doprowadzenia miejsca świadczenia usługi (po zakończeniu spotkania) do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności Wykonawca odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystane w trakcie świadczenia usługi.