

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

Znak sprawy: MCPS-WZK/PR/351-17/2024 ZO/U

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w formie bufetu szwedzkiego podczas obchodów jubileuszu 25-lecia Mazowieckiego Centrum Polityki Społecznej obejmująca.

1. Wstęp

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w formie bufetu szwedzkiego podczas obchodów jubileuszu 25-lecia Mazowieckiego Centrum Polityki Społecznej obejmująca serwis kawowy z obiadem dla 300 osób.

2. Zakres zamówienia

W ramach zamówienia świadczenie usługi cateringowej obejmować będzie w szczególności przygotowanie i dostarczenie posiłków na obchody jubileuszu organizowane przez Mazowieckie Centrum Polityki Społecznej w Warszawie, dowóz na wskazane miejsce cateringu wraz z zastawą, stolikami koktajlowymi i sprzętem niezbędnym do wydawania, przygotowanie stołów, obsługą kelnerską, sprzątnięcie miejsca cateringu.

3. Wymagania ogólne związane z realizacją przedmiotu zamówienia:

- 1.1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania, dostarczenia i ustawienia posiłków w formie szwedzkiego stołu z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie.
- 1.2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności.
- 1.3. Zapewnienie bezwzględnie świeżych posiłków przyrządzonych w dniu świadczenia usługi. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (np. kawa, herbata) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Napoje gorące będą podane w taki sposób, aby przez cały czas trwania usługi utrzymana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
- 1.4. Zapewnienie usługi sprzątnięcia, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego.

- 1.5. Dostarczenie nakrycia stołów w kolorze białym; nakrycia na stoły to: białe, bezwzględnie czyste, niepogniecione obrusy. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane. Do dyspozycji Zamawiającego zostaną przekazane stoły stanowiące wyposażenie udostępnionych sal.
- 1.6. Zapewnienie czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowania posiłków, w tym: szklanek (do zimnych napoi typu long), filiżanek ze spodkami do napoi ciepłych, zastawy obiadowej (mniejsze płytkie talerze na sałatki), talerzyków deserowych, metalowych sztućców do dań obiadowych (widelców, noży i łyżek) oraz sztućców deserowych (widelczyki i łyżeczki do deserów) wykonanych ze stali nierdzewnej w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw (oddzielnie serwowanych dań: na zimno, na ciepło i ciast) rodzaju napojów oraz sposobu serwisu. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców plastikowych.
- 1.7. Zapewnienie serwetek jednorazowych (trzywarstwowych) – dostępne przez cały czas trwania wydarzenia (kolor biały).
- 1.8. Serwowanie przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach.
- 1.9. Dostarczenie przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności, oraz zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu 14.11.2024 r. o godzinie 14:30.
- 1.10. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycje każdego serwisu nie później niż 7 dni roboczych przed planowanym wydarzeniem.
- 1.11. Zamawiający zastrzega możliwość wyboru dań z propozycji menu przygotowanych przez Wykonawcę, jak również wniesienia zastrzeżeń, uwag do menu przygotowanego dla każdego serwisu, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić. Wymaga się realizacji usługi na podstawie uzgodnionej przez Strony i zaakceptowanej przez Zamawiającego propozycji menu.

4. Wymagania ogólne związane z realizacją przedmiotu zamówienia:

- 4.1. Serwis kawowy w godzinach 15:00 – 16:00 w Teatrze Rampa w Warszawie dla 300 osób (część 1 serwisu). Obiad (ciepłe i zimne posiłki) i tort okolicznościowy 17:30 - 19:00 w Teatrze Rampa w Warszawie dla 300 osób (część 2 serwisu). Serwis kawowy w godzinach 20:30 – 21:00 w Teatrze Rampa w Warszawie dla 300 osób (część 3 serwisu).
- 4.2. Serwis kawowy – dotyczy części 1 i części 3 (dostępny przez wskazany powyżej czas podczas wydarzenia) obejmujący:
 - gorąca kawa z ekspresu ciśnieniowego,
 - herbata wysokogatunkowa minimum trzy rodzaje (czarna, zielona i owocowa),
 - mleko,

- świeża cytryna do herbaty (całe plasterki),
 - cukier w saszetkach – bez ograniczeń na uczestnika,
 - woda mineralna niegazowana i gazowana do wyboru (min. 500 ml/os.),
 - soki owocowe 100% naturalne dwa rodzaje, bez dodatku cukru (łącznie min. 500 ml/os.) podawane w równych ilościach,
 - cztery rodzaje przekąsek zimnych podanych w formie finger food (łącznie 220 g/os., pojedyncza porcja nie mniejsza niż 55 g.),
 - cztery rodzaje ciast lub deserów (łącznie 400 g/os., pojedyncza porcja nie mniejsza niż 100 g.),
 - świeże owoce filetowane minimum trzy rodzaje (jeśli tego wymagają, min. 300 g/os.).
- 4.3. Obiad - część 2 serwisu (składający się z ciepłych i zimnych dań):
- zupy – dwa rodzaje (min. 300 ml/os.),
 - dania ciepłe główne – dania mięsne 2 rodzaje, danie niemięsne 1 rodzaj (1 porcja/min. 120 g/os.),
 - dodatki do dań na gorąco trzy rodzaje np. ziemniaki opiekane, ryż, ziemniaki gotowane (1 porcja/min. 150g/os.),
 - przekąski zimne do dań obiadowych trzy rodzaje np. surówki, sałaty (min. 100g/os.),
 - tort artystyczny (120 g/os. do wyboru Zamawiającego z 3 złożonych przez Wykonawcę propozycji, na etapie konstruowania menu na wydarzenie).
- 4.4. Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającemu propozycje menu na wszystkie wymienione części serwisu nie później niż 7 dni roboczych przed planowanym wydarzeniem.
- 4.5. W ramach zamówienia wymagane jest aby usługa cateringowa obejmowała każdą część serwisu wymienioną powyżej (część 1 serwisu, część 2 serwisu, część 3 serwisu).

5. Termin wykonania przedmiotu zamówienia

Usługa powinna zostać zrealizowana jednorazowo w terminie 14 listopada 2024 r. po podpisaniu umowy.

6. Miejsce wykonania przedmiotu zamówienia

Teatr Rampa Warszawa ul. Kołowa 20