

Znak sprawy: MCPS.ON/AK/457-57/2019

Załącznik nr 1 do IWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest

Zabezpieczenie usługi cateringowej w dniu 18 października 2019 roku podczas spotkania podsumowującego XX-lecie działalności Mazowieckiego Centrum Polityki Społecznej na rzecz osób z niepełnosprawnościami.

Przedmiot zamówienia

1.1 Wstęp

1. Przedmiot zamówienia stanowi: zabezpieczenie usługi cateringowej w dniu 18 października 2019 roku podczas spotkania podsumowującego XX-lecie działalności Mazowieckiego Centrum Polityki Społecznej na rzecz osób z niepełnosprawnościami, zwaną dalej „spotkaniem”, zgodnie z wytycznymi zamieszczonymi poniżej.

1.2 Termin i miejsce realizacji Przedmiotu umowy

Spotkanie ma odbyć się w dniu 18 października 2019 roku, w godz. 16.00 - 22.00 w budynku **Teatru RAMPA na Targówku**, z siedzibą w Warszawie (03-536) przy ul. Kołowej 20.

Budynek wraz z miejscem podawania posiłków będzie dostępny w dniu 18 października 2019 roku od godz. 09.00.

SZCZEGÓŁOWE WARUNKI ZAMÓWIENIA

2.1 Prace inicjujące realizację zamówienia

Zamawiający wyznaczy w umowie swojego przedstawiciela, z którym Wykonawca będzie konsultował realizację poszczególnych zadań. Przedstawiciel Zamawiającego upoważniony będzie do zatwierdzania zadań realizowanych przez Wykonawcę.

2.2 Wymagania ogólne związane z realizacją przedmiotu zamówienia

Wykonawca jest obowiązany przechowywać materiały dotyczące realizowanego zadania w postaci umożliwiającej potwierdzenie spełnienia wymogów, o których mowa w ust. 2 przez okres 5 lat, licząc od początku roku następującego po roku, w którym Zamawiający realizował zadanie publiczne.

2.3 Organizacja wszystkich działań związanych z usługą cateringową

Wykonawca zobowiązany jest do organizacji wszystkich działań, w tym:

- a) serwisu kawowego dla 330 osób w dniu organizacji spotkania w godz. 15.00-16.30
 - b) obiadu dla 330 osób w dniu organizacji spotkania w godz. 18.00-19.00,
 - c) zabezpieczenia wszystkich działań organizacyjnych.
- wyżywienie – serwis kawowy – w formie stołu szwedzkiego: dla wszystkich uczestników spotkania - Wykonawca zapewni serwis kawowy obejmujący:
 - a) kawę, herbatę (do wyboru: czarna, owocowa, zielona), cukier (do wyboru biały i brązowy), mleko, cytrynę,
 - b) soki owocowe w dzbankach o pojemności 1 litra – 2 rodzaje,
 - c) wodę mineralną w butelkach o poj. 0,5 litra – w proporcjach 50% gazowana i 50% niegazowana w stosunku do liczby uczestników spotkania,
 - d) trzy rodzaje ciast domowych, np. szarlotka, sernik, ciasto z owocami sezonowymi o gramaturze minimum 110 g/ciastko – dla każdego uczestnika spotkania, podawane w papilotach.
 - wyżywienie – obiad – w formie stołu szwedzkiego: dla wszystkich uczestników spotkania Wykonawca zapewni obiad w formie bufetu składającego się z:
 - a) pierwszego dania: dwa rodzaje zupy (250 ml na osobę) w proporcji (50% jeden rodzaj, 50% drugi rodzaj),
 - b) drugiego dania:
 - danie mięsne: mięso - 150 g na osobę,
 - danie bezmięsne: ryba oraz danie z grzybów lub warzyw - 150 g na osobę (50% jeden rodzaj oraz 50% drugi rodzaj)
 - dodatki dla każdej osoby - ziemniaki, makaron, ryż, kasza – łącznie 200 g na osobę,
 - surówka i warzywa gotowane co najmniej 3 rodzaje – łącznie 150 g na osobę,
 - desery na paterach: ciasta domowe lub mus lub galaretka po 2 sztuki dla każdego uczestnika,
 - napojów (kawa, herbata, soki – co najmniej 3 rodzaje, woda – w butelkach o poj. 0,5 litra – w proporcjach 50% gazowana i 50% niegazowana w stosunku do liczby uczestników spotkania).

Zamawiający zastrzega sobie akceptację menu serwowanego w ramach wyżywienia. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż na 10 dni roboczych przed rozpoczęciem spotkania.

- Działania organizacyjne:
 - Serwis kawowy oraz obiad muszą być podawane w zastawie porcelanowej lub ceramicznej, szkłe, ze sztućcami metalowymi oraz serwetkami papierowymi;
 - Wykonawca musi zapewnić wydanie posiłku równocześnie dla wszystkich uczestników przez zapewnienie wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej (co najmniej 4 osoby) pozwalającej na szybkie i sprawne wydawanie posiłków;
 - Wykonawca musi zapewnić odpowiednią liczbę stołów do podania serwisu kawowego oraz obiadu na stołach oraz Wykonawca musi zapewnić odpowiednią liczbę stolików koktajlowych dla uczestników spotkania w celu skorzystania z serwisu kawowego oraz obiadu,
 - Usługa cateringu musi obejmować przygotowanie serwisu kawowego, obiadu, podanie ich, także sprzątnięcie i uporządkowanie pomieszczeń, w których podawany będzie catering w trakcie oraz po wykonanej usłudze oraz pomieszczeń technicznych, którymi będzie dysponował Wykonawca w budynku przeprowadzenia spotkania;
 - Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z póź. zm.);
 - Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Dostarczane posiłki powinny zapewniać odpowiedni procent całodziennego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia;
 - Wykonawca powinien przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i ppoż., a także we własnym zakresie i na własny koszt odebrać i zagospodarować odpady pokonsumpcyjne powstałe w trakcie świadczenia usługi.

Wykonanie prac związanych z zabezpieczeniem usługi cateringowej podczas spotkania podlega procedurze odbioru przez Zamawiającego i potwierdzenia protokołem odbioru.