

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**I. Finał XXV Plebiscytu na najlepszych sportowców Warszawy 2024 roku** to prestiżowe, wieczorne wydarzenie o charakterze galowym z gośćmi o statusie VIP. Finał jest uhonorowaniem nominowanych, którzy na co dzień rywalizują w różnych dyscyplinach sportu na profesjonalnym, międzynarodowym poziomie.

Zamawiający wymaga, by usługa została zrealizowana profesjonalnie i na wysokim poziomie, a serwowane jedzenie było dostosowane do wysokiej rangi oraz galowej formuły wydarzenia z uwzględnieniem jubileuszu 25-lecia.

Potrawy powinny być przygotowane z produktów wysokiej jakości – wykluczone produkty typu instant lub gotowe dania nie sporządzane przez wykonawcę zamówienia.

Wykonawca składając ofertę, tj. przygotowując menu, musi wziąć pod uwagę charakter wydarzenia – jubileusz 25-lecia transmitowany na żywo w telewizji publicznej - podczas którego będzie świadczona usługa cateringowa.

Bankiet podczas Finału **XXV Plebiscytu na najlepszych sportowców Warszawy 2024 roku** będzie stanowił uroczystą galę, podczas której wręczone zostaną nagrody. W uroczystości wezmą udział zaproszeni goście: finaliści konkursu, przedstawiciele władz miasta, organów rządowych, organizacji pozarządowych oraz instytucji sportu i kultury.

### **II. Zakładany sposób wykonania przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę:**

1) Do przygotowania posiłków Wykonawca użyje świeżych, wysokiej jakości składników. Dania będą przyrządzone w dniu świadczenia usługi.

2) Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów najwyższej jakości - metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza oferowania produktów typu instant (np. zupy w proszku, wzmacniacze smaku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, klopsy, zrazy itp.)

3) Posiłki, do których stosowane będą jaja nie mogą pochodzić z rolnictwa konwencjonalnego i nie mogą być oznaczone kodem 3 zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 589/2008.

4) Wykonawca zobowiązany jest do jednolitego oznaczenia potraw, które będą jednoznacznie informowały o składzie posiłków. Oznaczenia powinny być w języku polskim w tym, oznaczenia alergenów, potraw wegetariańskich i wegańskich.

5) Kawa, herbata czy gorąca woda muszą być serwowane bezpośrednio z ekspresów ciśnieniowych. Zastawa oraz sztucce powinny być wysokiej jakości (zastawa porcelanowa, sztucce ze stali nierdzewnej). Dania zimne, desery, powinny być podane na ceramicznych półmiskach. Do zimnych napojów i wody powinny być zapewnione szklanki. Oferowana przez Wykonawcę zastawa ma być czysta, w stanie nieuszkodzonym - (niewyszczerbiona itp.), w kolorze białym lub écru, bez wzorów. Zamawiający wymaga użycia wysterylizowanej zastawy (w tym także w szczególności: sztućców, szklanek, półmisk itp.) przed zaserwowaniem na niej posiłku. Serwetki papierowe trójwarstwowe w kolorze białym bez wzorów.

Liczba elementów zastawy powinna odpowiadać liczbie osób oraz liczbie i rodzajowi serwowanych dań.

UWAGA: Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków na zastawie plastikowej, sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. W przypadku zastosowania elementów zastawy jednorazowej dopuszczalne są wyłącznie: bambusowa, papierowa, inne zastawy ekologiczne.

6) W ramach wykonania przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do estetycznego, na wysokim poziomie, podawania posiłków, odpowiadającego randze wydarzenia – jubileusz 25-lecia.

- 7) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w pojemnikach dostosowanych do obowiązujących norm oraz zgodne z prawem, środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu zamówienia, w szczególności do podania potraw oraz zapewnienia obsługi kelnerskiej, zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego.
- 9) Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne zakresie personelu i warunków produkcji.
- 10) Zamawiający zastrzega możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
- 11) Obsługa kelnerska powinna być ubrana w jednolite stroje typu uniformy.
- 12) Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań, w szczególności alergenów. Obsługa powinna płynnie posługiwać się językiem polskim.
- 13) Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej powinna posiadać ważną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną.
- 14) Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń na ustawienie przez Wykonawcę niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz jedzenia - (zaplecze). Zamawiający informuje, iż nie ma możliwości podłączenia urządzeń elektrycznych i parowych.
- 15) Wykonawca zapewni sprzątnięcie, usunięcie i wywóz odpadów, w szczególności odpadów cateringowych, na swój koszt.
- 16) Wykonawca ponosi wszelkie koszty naprawy w przypadku zniszczeń mienia UCSiR dokonanych podczas wykonywania zlecenia.
- 17) Wykonawca zobowiązany jest do odpowiedniego zabezpieczenia przestrzeni zaplecza (wyłożenie podłogi folią, zabezpieczenie ścian wykładziną).
- 18) Wykonawca ma obowiązek sprzątnięcia po realizacji usługi przestrzeni gdzie był serwowany catering oraz zaplecza.
- 19) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związanej z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010 r nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
- 20) Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.

### **III. Zakres przedmiotu zamówienia.**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa dla gości Gali XXV Plebiscytu na najlepszych sportowców Warszawy 2024 roku.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia usługi cateringowej w niżej określonym zakresie:

- a) XXV Plebiscyt na najlepszych sportowców Warszawy 2024 roku w terminie 21-22 lutego 2025r. w godzinach: 20:00-22:30 dla ok 630 osób.
- b) Gali Mistrzów Sportu Warszawy w terminie 21-22 lutego 2025 r. w godzinach 22:30-05:00 dla ok. 450 osób,

1. Usługa cateringowa o której mowa powyżej, obejmuje dostawę wraz z ustawieniem i udekorowaniem okrągłych stołów pokrytych obrusami (białymi) wraz z tapicerowanymi krzesłami pokrytymi pokrowcami w kolorze białym:

- stoły 10 osobowe – średnica 160 cm w ilości 56 szt.
- stoły 12 osobowe – średnica 180 cm w ilości 6 szt.

2. Wyposażenie stołów powinno obejmować: zastawę stołową (szklana/porcelanowa), sztućce ze stali nierdzewnej, obrusy materiałowe - białe, numerację stołów (stabilne widoczne numery), dekorację: kwiaty żywe cięte, stroiki zgodne z ogólnym wystrojem hali.

Plan ustawienia stołów i ich liczbę Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 7 dni przed planowanymi wydarzeniami.

**Forma cateringu:**

- bufety z konsumpcją,
- stacje gastronomiczne,
- bar x 2 (korytarz główny),
- stacje kawowe x 2 (korytarz główny)

**Założenia do oferty menu:**

- aperitif powitalny (wino białe/czerwone), bezalkoholowe,
- bufet zimny (owoce morza, mięsa, pasztety, sery, sałaty), dodatki (pieczywo, sosy, musy, marynaty, inne), przystawka wegetariańska,
- bufet gorący (zupy, dania główne), dodatki (ziemniaki, kluski, ryż itp., warzywa, surówki), danie wegetariańskie,
- desery, owoce,
- napoje (gorące oraz zimne),
- piętrowy tort okolicznościowy na 25-lecie dla ok. 630 osób z racami świetlnymi (zimne ognie).