

Warszawa, dnia 02.04.2025 r.

Szacowanie wartości zamówienia

W związku z realizacją projektu **XI Międzynarodowe Forum Europa z Widokiem na Przyszłość.**

Parlament Słowa

Narodowe Centrum Kultury z siedzibą w Warszawie,
ul. Płocka 13 01–231, zwraca się z prośbą o złożenie oferty na:

Zapewnienie usługi cateringowej podczas „XI Międzynarodowego Forum Europa z Widokiem na Przyszłość. Parlament Słowa” w Gdańsku

Opis przedmiotu zamówienia

1. **Termin i miejsce realizacji zamówienia:** 3-4 czerwca 2025 r., Europejskiej Centrum Solidarności, pl. Solidarności 1, 80-863 Gdańsk; ul. Świętojańska 50, 80-840 Gdańsk; Polska Filharmonia Bałtycka im. Fryderyka Chopina w Gdańsku, ul. Ołowianka 1, 80-751 Gdańsk.
2. **Przedmiot zamówienia obejmuje:**

1) Zapewnienie następujących usług cateringowych:

- a. **serwisu kawowego ciągłego** dla uczestników, panelistów i gości VIP Forum w dniu **3.06.2025 r.** w godz. 11:00 – 18:00 **dla 60 osób (+/- 20 %)** w miejscu przeznaczonym na catering, usytuowanym w przestrzeni Europejskiego Centrum Solidarności, pl. Solidarności 1, 80-863 Gdańsk, złożonego ze stale uzupełnianych elementów:
 - świeżo parzonej kawy (z ekspresu ciśnieniowego) i herbaty (minimum 3 rodzaje herbat w torebkach, w tym czarna, zielona, owocowa) podanej w eleganckich, estetycznych pudełkach wraz z warnikiem z gorącą wodą;
 - wody mineralnej (niegazowanej) serwowanej w szklanych karafkach lub zapewnienie dystrybutorów z wodą;
 - soków owocowych (co najmniej 3 rodzaje) serwowanych w szklanych karafkach, mleka, mleka bez laktozy, mleka roślinnego serwowanych w oryginalnych opakowaniach lub w szklanych karafkach, cukru (biały i brązowy) w oddzielnych opakowaniach; słodzika, cytryny w plasterkach przekrojonych na pół; serwetek,
 - wyboru świeżo wypiekanych ciast (co najmniej 3 rodzaje),
 - świeżych owoców (obrane, filetowanych) o wadze min. 100 g., pokrojonych i gotowych do spożycia; w liczbie adekwatnej do liczby osób.

b. obiadu w formie bufetu dla gości Forum w dniu 3.06.2025 r. w godz. 16:00– 17:30 w siedzibie Europejskiego Centrum Solidarności, pl. Solidarności 1 w Gdańsku, **dla 60 osób (+/- 20 %)**, składającego się z:

- zestawów obiadowych (mięsny, wegański, bezglutenowy) zawierających: przystawkę, pierwsze danie (zupa), drugie danie, sałatkę.

Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia 2 propozycji menu na lunch bufetowy, z których Zamawiający wybierze jeden zestaw. Dania powinny zostać zaserwowane w elegancki sposób, nawiązujący estetyką do charakteru wydarzenia oraz miejsca konferencji.

c. obiadu dla zespołu Aga Zaryan & Big Band Śląski w dniu 3.06.2025 r., w godz. 17:00-18:00 w przestrzeniach Polskiej Filharmonii Bałtyckiej im. Fryderyka Chopina w Gdańsku, **dla 40 osób (+/- 20 %)**, składającego się z:

- zupy (min. 2 rodzaje do wyboru);
- dania obiadowego (min. 2 rodzaje do wyboru, danie mięsne i wegańskie),
- wody mineralnej (niegazowanej) serwowanej w szklanych butelkach 0.5l w liczbie 100 butelek.

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia 25 zestawów obiadów w opakowaniach ekologicznych do wskazanej lokalizacji Polskiej Filharmonii Bałtyckiej o ustalonej w trybie roboczym godzinie.

d. bankietu na stojąco szacowanego w dwóch wariantach:

i. Dla gości VIP koncertu Aga Zaryan & Big Band Śląski w dniu 3.06.2025 r., w godz. 21:30-22:30 w przestrzeniach Polskiej Filharmonii Bałtyckiej im. Fryderyka Chopina w Gdańsku, **dla 150 osób (+/- 20 %)**, składającego się z:

- świeżo parzonej kawy (z ekspresu ciśnieniowego) i herbaty (minimum 3 rodzaje herbat w torebkach, w tym czarna, zielona, owocowa) podanej w eleganckich, estetycznych pudełkach wraz z warkanikiem z gorącą wodą; wody mineralnej (niegazowanej) serwowanej w szklanych karafkach lub zapewnienie dystrybutorów z wodą; soków owocowych (co najmniej 3 rodzaje) serwowanych w szklanych karafkach, mleka, mleka bez laktozy, mleka roślinnego serwowanych w oryginalnych opakowaniach lub w szklanych karafkach, cukru (biały i brązowy) w oddzielnych opakowaniach; słodzika, cytryny w plasterkach przekrojonych na pół; serwetek,
- finger foodów (co najmniej 4 rodzaje, w tym wegetariańskie, wegańskie i mięsne do wyboru) w liczbie 3 na osobę,
- mini deserów w liczbie 2 na osobę,

- serwisu proseco;
 - wyboru świeżo wypiekanych ciast (co najmniej 3 rodzaje).
- ii. Dla widzów koncertu Aga Zaryan & Big Band Śląski w dniu 3.06.2025 r., w godz. 21:30-22:30 w przestrzeniach Polskiej Filharmonii Bałtyckiej im. Fryderyka Chopina w Gdańsku, **dla 850 osób (+/- 20 %)**, składającego się z:
- lampka proseco
 - wody mineralnej (niegazowanej).
- e. **serwisu kawowego ciągłego** dla uczestników, panelistów i gości VIP Forum w dniu 4.06.2025 r. w godz. 09:00 – 21:00 **dla 150 osób (+/- 20 %)** w miejscu przeznaczonym na catering, usytuowanym w przestrzeni Europejskiego Centrum Solidarności, pl. Solidarności 1, 80-863 Gdańsk, złożonego ze stale uzupełnianych elementów:
- świeżo parzonej kawy (z ekspresu ciśnieniowego) i herbaty (minimum 3 rodzaje herbat w torebkach, w tym czarna, zielona, owocowa) podanej w eleganckich, estetycznych pudełkach wraz z wurnikiem z gorącą wodą; wody mineralnej (niegazowanej) serwowanej w szklanych karafkach lub zapewnienie dystrybutorów z wodą; soków owocowych (co najmniej 3 rodzaje) serwowanych w szklanych karafkach, mleka, mleka bez laktozy, mleka roślinnego serwowanych w oryginalnych opakowaniach lub w szklanych karafkach, cukru (biały i brązowy) w oddzielnych opakowaniach; słodzika, cytryny w plasterkach przekrojonych na pół; serwetek,
 - wyboru świeżo wypiekanych ciast (co najmniej 3 rodzaje),
 - świeżych owoców (obratych, filetowanych) o wadze min. 100 g., pokrojonych i gotowych do spożycia; w liczbie adekwatnej do liczby osób.
- f. **obiadu w formie bufetu** dla panelistów oraz gości VIP Forum w dniu 4.06.2025 r., w Europejskim Centrum Solidarności, w godz. 13-14:00, **dla 150 osób (+/- 20 %)**, składającego się z:
- zestawów obiadowych (mięsny, wegański i bezglutenowy) zawierających: przystawkę, pierwsze danie (zupa), drugie danie, sałatkę.
- g. **9 setów** – minimum 5-6 szklanek i butelek wody niegazowanych 0,3.

2) Pozostałe wymogi dotyczące wszystkich usług cateringowych:

- a. Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji cateringu: stoły cateringowe, naczynia, sztuce oraz inne przedmioty niezbędne do realizacji usługi.
 - b. Wszystkie naczynia powinny być szklane, porcelanowe lub ceramiczne, a sztuce metalowe z wyłączeniem plastiku oraz naczyń jednorazowych.
 - c. Wykonawca będzie odpowiedzialny za rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń, dbałość o estetykę miejsca, dekoracje oraz wytworny i elegancki sposób podawania posiłków, a także bieżące usuwanie i utylizację odpadków i śmieci w trakcie wszystkich wydarzeń, w tym także bieżące zbieranie zużytych naczyń z poszczególnych sal i foyer;
 - d. W przypadku posiłków podawanych w trakcie lunchu Wykonawca wydrukuje karteczki/bileciki z nazwami produktu/potrawy w języku polskim i języku angielskim i umieści je na bufetach przy serwowanych posiłkach.
 - e. W trakcie lunchu Wykonawca zapewni obsługę kelnerską serwującą – nakładającą dania uczestnikom i uczestnikom Wydarzenia.
 - f. Wykonawca nie później niż na 15 dni roboczych przed realizacją wydarzenia przedstawi do akceptacji Zamawiającego propozycje menu w zakresie wszystkich posiłków objętych postępowaniem.
 - g. W przypadku uwag lub zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego w terminie 2 dni roboczych od otrzymania menu, Wykonawca uwzględni wskazane uwagi i ponownie przedłoży Zamawiającemu poprawione menu w ciągu 4 dni roboczych od przedstawionych przez Zamawiającego uwag.
 - h. Wszystkie serwowane posiłki muszą spełniać najwyższe kryteria w zakresie smaku i wyglądu.
 - i. Obsługa kelnerska powinna spełniać następujące wymagania:
 - doświadczenie w zakresie realizacji usług kelnerskich;
 - posługiwanie się językiem polskim i angielskim w stopniu komunikatywnych oraz posiadanie wysokiego poziomu kultury osobistej;
 - ukończone 18 lat;
 - jednolite uniformy tj. strój o charakterze oficjalnym, dopasowany do rangi wydarzenia.
- 3) Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby uczestników podczas posiłków i serwisu kawowego. Zamawiający może zwiększyć lub zmniejszyć wskazaną liczbę uczestników konferencji (nie więcej niż do 20%) w odniesieniu do całego, dwudniowego wydarzenia, informując o tym Wykonawcę nie później niż w terminie do 5 dni roboczych przed rozpoczęciem wydarzenia.
3. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia odpowiedniej liczby osób do realizacji przedmiotu zamówienia.
4. Cena oferty powinna obejmować **całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia**, w tym również wszystkie koszty towarzyszące wykonaniu.
5. Termin płatności wynosi 14 dni od dnia dostarczenia faktury za wykonaną usługę przez Wykonawcę.

6. W całym budynku Filharmonii Bałtyckiej obowiązuje całkowity zakaz montażu jakichkolwiek elementów do podłogi. Zakaz ten dotyczy również montażu na taśmy, które nie pozostawiają kleju na podłodze. Najemca zobowiązuje się do zabezpieczenia wszelkiego okablowania przebiegającego przez którąkolwiek drogę ewakuacyjną progami kablowymi.

Na terenie całego obiektu Polskiej Filharmonii Bałtyckiej obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu, w tym zakaz używania e-papierosów, IQOS-ów, oraz innych nowatorskich wyrobów tytoniowych (NWT) jednorazowego bądź wielorazowego użycia, przeznaczonych do spożywania substancji zawierających nikotynę za pomocą ustnika. Złamanie zakazu powoduje uruchomienie systemu przeciwpożarowego.

7. Wykonawca zapozna się i zastosuje do regulaminów obowiązujących w dwóch lokalizacjach.