

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**  
w przetargu nieograniczonym na realizację zadania pn.  
**„Usługa cateringowa wraz z kompleksową obsługą w dniu 11.10.2018 r. podczas Lubuskiego Kongresu Gospodarczego w Zielonej Górze”**

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa wraz z kompleksową obsługą podczas pierwszego dnia Lubuskiego Kongresu Gospodarczego 2018.

Termin wydarzenia: **11 października 2018 r.**

Miejsce wydarzenia: **Filharmonia Zielonogórska im. Tadeusza Bairda, pl. Powstańców Wilkp. 10 w Zielonej Górze ( foyer Filharmonii).**

Na przedmiot zamówienia składają się następujące zadania:

**1. USŁUGA CATERINGOWA**

**a) Kategoria A – serwis kawowy – (300 osób) – podawany przed rozpoczęciem wydarzenia, tj. od godz. 9.00 do godz. 12.45 - do zakończenia pierwszej przerwy:**

- wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej (tzn. obrusy materiałowe, serwetki, ceramiczny lub porcelanowy serwis do kawy i herbaty, sztucze platerowe, talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napoi, w ilości o 30% większej niż ilość uczestników);
- obsługa cateringu (niezbędny personel, co najmniej 8 kelnerów/kelnerek).

**Menu:**

- **kawa** powinna być podawana w samowarze lub zaparzona w dzbankach/samowarze – 300 ml/os.,
- **herbata** zawsze: „czarna”, „zielona” oraz różne rodzaje „owocowa”, woda (wrzątek) do herbaty powinna być podawana w samowarze lub w dzbankach – 200 ml/os.,
- **cukier** w saszetkach – 10 g/os.,
- **mleko** 3,2 % podawane w dzbankach lub małe śmietanki 10% Fett – 20 g/os.,
- **cytryna** świeża, pokrojona – 1 plaster/os. (podawana na talerzykach),
- **woda** – 200 ml/os., (gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych 0,5 l lub szklanych 0,25 l),
- **ciasto** – po 50 g/os. (2 rodzaje: sernik i ciasto typu dyniowe lub marchewkowe z bakaliami),

- **owoce** – 300 g/os. (3 rodzaje w tym krajowe owoce sezonowe oraz owoce południowe, preferowane: banany, jabłka, winogrona). Owoce nie mogą być zgniłe.
- **kanapki** - 2 rodzaje pieczywa (białe, wieloziarniste), 2 rodzaje wędlin, 2 rodzaje serów, 2 rodzaje past, dodatki typu warzywa oraz kielki warzyw, natka pietruszki, rzeżucha, szczypior, majonez, masło śmietankowe – 3 szt./ os.

**b) Kategoria B – bufet typu bankiet (300 osób) – podawany od godz. 14.00 do godz. 15.00:**

- wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej (tzn. obrusy materiałowe, serwetki, serwis obiadowy, serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, sztucze platerowe, talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napoi, kieliszki do wina, salaterki do sałatek - w ilości o 30% większej niż ilość uczestników);
- gorące posiłki muszą być serwowane w podgrzewanych pojemnikach typu bemar;
- obsługi cateringu (niezbędny personel, co najmniej 10 kelnerów/kelnerek).

**Menu:**

- **kawa** powinna być podawana w samowarze lub zaparzona w dzbankach/samowarze) – 300 ml/os.
- **herbata** (zawsze: „czarna”, „zielona” oraz różne rodzaje „owocowa”) (woda (wrzątek) do herbaty powinna być podawana w samowarze lub w dzbankach) – 200 ml/os.
- **cukier** w saszetkach – 10g/os.,
- **mleko** 3,2 % podawane w dzbankach lub małe śmietanki 10% Fett – 20 g/os.
- **cytryna** świeża, pokrojona – 1 plaster/os. (podawana na talerzykach),
- **soki owocowe 100%** – po 150 ml/os. (wyłączając nektar i napój) (2 rodzaje; preferowane: jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, podawane w szklanych dzbankach),
- **woda** – 200 ml/os. (gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych 0,5 l lub szklanych 0,25 l),
- **1 rodzaj zupy/krem** – 200 g/os. (typu: zupa - krem z warzyw sezonowych, np. krem z dyni, krem z pomidorów, krem grzybowy, krem z pieczonych buraków z ziołowymi grzankami, itp.).
- **2 rodzaje mięsa** – 150 g/os. (typu schab w sosie chrzanowym, polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, filet drobiowy w potrawce z warzyw, itp.),
- **1 rodzaj ryby** - łosoś np. w sosie cytrynowym – bez panierki 100 g/os. lub filet z dorsza pieczony bez panierki 100 g/os.,
- **dodatki:** ziemniaki gotowane z koperkiem, talarki, ryż biały, brązowy lub kasza – 100 g/os;
- **1 sałatka wegetariańska** z brokułów z serem feta, kukurydzą, płatkami migdałowymi i sosem jogurtowym. itp. – 100 g/os.,

- **1 sałatka z dodatkiem kurczaka lub ryby, np.** sałatka cezar z kurczakiem, sałatą rzymską, pomidorkami koktajlowymi, grzankami i sosem Worcester lub mix sałat z plasterkami wędzonego łososia z serem pleśniowym, oliwkami, czerwoną cebulą 100g/os.
- **2 rodzaje pieczywa** (małe bułeczki: białe i wieloziarniste – po 2 szt./os.),
- **dodatki:** warzywa gotowane, brokuły, fasolka szparagowa, kalafior - ok.100 g/os.

## 2. WYMAGANIA

- a) Uwagi dotyczące podania produktów:
- **herbata** – każda sztuka herbaty pakowana w oddzielną „kopertę”, herbata ze sznureczkiem;
  - **woda** – woda określona w poszczególnych kategoriach powinna być wodą mineralną, a nie źródlaną. Woda w butelkach szklanych, powinna posiadać właściwości/opis: naturalna woda mineralna, woda niegazowana i gazowana/lekko gazowana;
  - **soki** – soki powinny zawierać informację na opakowaniach – „bez dodatku cukru”;
  - **sałatki** – **Zamawiający** zastrzega sobie podawanie sałatek w wydzielonych oddzielnych przezroczystych szklanych miseczkach z przeznaczeniem dla jednej osoby, którą można wziąć do ręki. W ramach menu
- b) Zamawiający zastrzega możliwość podania obiadu VIP (w ramach menu **Kategoria B – bufet typu bankiet**), w osobnym pomieszczeniu budynku Filharmonii - dla max. 10 osób – goście pani Marszałek.
- c) Wykonawca zapewni na każdy z odbywających się w ramach wydarzenia paneli merytorycznych (łącznie 5 paneli) po 10 szklanek dla prelegentów oraz po 10 butelek (pojemność 0,33l lub 0,5l) wody mineralnej niegazowanej oraz 10 butelek wody mineralnej gazowanej/lekko gazowanej.
- d) Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.
- e) Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do obiektu od godz. 8.00 w dniu wcześniejszym tj. 10.10.2018 r. (środa), celem montażu sprzętów i innych elementów niezbędnych do wykonania usługi.
- f) Wykonawca jest zobowiązany do demontażu całości sprzętów i innych elementów niezbędnych do wykonania usługi oraz opuszczenia obiektu najpóźniej do godz. 22.00 w dniu 11.10.2018
- g) Wykonawca zapewni schludność i dekorację stołu. Na 3 dni przed realizacją usługi cateringowej uzgodni z Zamawiającym dekoracje w zakresie:
- kwiatów (żywych) tj. kompozycji kwiatowych, małych ikeban oraz dopasowania ich do charakteru imprezy,
  - kolorystyki wystroju stołu np. obrusów (Wykonawca zapewni, aby stoły były odpowiednio nakryte tj. obrusy na stole oraz wokół stołu tzw. „firanki”); obrusy powinny być jednolite, czyste, nie

dziurawe; wymagane kolory obrusów: białe ecru, czerwone- dopuszcza się inne kolory po wcześniejszej akceptacji lub na życzenie Zamawiającego).

- dopasowania wystroju stołu do charakteru imprezy,

- Zamawiający dopuszcza przy wykorzystaniu wystroju stołu: świece i drobne ozdoby.

- h) Wykonawca zapewni osobny stół na brudne naczynia z informacją „BRUDNE NACZYNIA” lub „zwrot naczyń, dziękujemy” itp.
- i) Wykonawca przy każdej usłudze zapewni tabliczki z napisem KAWA, HERBATA lub WRZĄTEK oraz informację o brudnych naczyniach. Napisy nie mogą być wydrukowane na zwykłych kartkach przez kserokopiarkę.
- j) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu Zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
- k) Wykonawca odpowiada za właściwe nakrycie stołu, ustawienie wszystkich naczyń i sztuców zgodnie z zasadami savoir vivre.
- l) Wykonawca zadba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość i ułożenie potraw.
- m) Wykonawca zadba, aby dostarczane jedzenie (potrawy) były przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach.
- n) Wykonawca powinien dysponować serwisem, tj. talerzami (głębokie, płytkie), miseczkami, kubkami, filiżankami, szklankami, sztucami itp. oraz obrusami, misami, tacami dla Zamówień na minimum 300 osób. Wymieniony serwis powinien być jednolity. Ilości filiżanek na kawę/herbatę, szklanek na soki oraz talerzy powinien być w ilości co najmniej o 30% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering.
- o) Zamawiający nie dopuszcza następujących produktów:
  - schab z morelą,
  - faszerowane jajka,
  - ciastka kruche pod wszelką postacią,
  - roladki drożdżowe z dżemem i budyniem,
  - napoje sokopodobne,
  - woda źródlana.

### **3. STRÓJ KELNERÓW**

- a) Każdy pracownik obsługi reprezentując urząd powinien zawsze wyglądać schludnie i porządnie.
- b) Ubranie noszone przez kelnera podczas pracy powinno być zawsze czyste i wyprasowane.

- c) Ubrania obsługi cateringowej powinny być jednolite, dostosowane dla kobiety i mężczyzny. Ubrania powinny być ze sobą spójne.
- d) Podstawowe elementy ubioru pracownika obsługi:
- koszula – biała, zawsze czysta, gładka, bez deseni i wzorów; w okresie lata dopuszcza się używanie białej koszuli z krótkimi rękawami, ale koniecznie z zapiętym kołnierzykiem i muszką;
  - muszka – zawsze czarna, skromna w kształcie, niezbyt duża, jednakowa co do formy i wielkości;
  - spodnie czarne – o prostym kroju;
  - półbuty – czarne, całkowicie gładkie, bez wzorów, w określonym fasonie, czyste.
- W ubraniu personelu żeńskiego obowiązują założenia wymienione uprzednio, a ponadto:
- w przypadku spódnicy (o długości do kolan) wymagane są pończochy lub rajstopy, które nie mogą być kolorowe lub ekstrawaganckie;
  - dopuszczana jest biżuteria w odpowiedniej ilości;
  - makijaż należy wykonywać z umiarem.
- e) Obsługa, kelnerzy powinni zwracać uwagę na obsługiwane osoby, uprzątnąć niepotrzebne naczynia, podać nowe.

#### **4. UDZIAŁ NIEPEŁNOSPRAWNYCH PRZY REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

- a) w przypadku, gdy Wykonawca w złożonej ofercie wskaże udział niepełnosprawnego przy realizacji przedmiotu zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy do złożenia - w terminie 3 dni od wezwania - dokumentów potwierdzających, że przy realizacji przedmiotu umowy bierze udział osoba niepełnosprawna,
- b) w przypadku uchybienia powyższemu obowiązkowi Zamawiający będzie upoważniony do zastosowania kary umownej z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków umownych, o których mowa w paragrafie 6 umowy,
- c) Wykonawca może zmienić osobę niepełnosprawną wskazaną w ofercie na inną osobę niepełnosprawną, pod warunkiem że zostaną spełnione wszystkie wymagania dotyczące tej osoby, o których mowa w SIWZ i załączniku do SIWZ. Zmiana może nastąpić tylko za pisemną zgodą Zamawiającego.