

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

w przetargu nieograniczonym na realizację zadania pn.

„Usługa cateringowa wraz z kompleksową obsługą w dniu 10.10.2019 r. podczas Kongresu Gospodarczego – Lubuskie 2019 w Zielonej Górze”

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych wraz z dostawą podczas Lubuskiego Kongresu Gospodarczego 2019 organizowanego w **Filharmonii Zielonogórskiej im. Tadeusza Bairda, pl. Powstańców Wlkp. 10 w Zielonej Górze w dniu 10 października 2019.**

Przerwa kawowa (Foyer, poziom 0)– gotowość godz. 9:00, ilość osób: 350

- w formie bufetu samoobsługowego bez obsługi kelnerskiej (kelnerzy uzupełniają na bieżąco braki i wykonują usługi porządkowe),

Menu:

- gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach konferencyjnych – bez ograniczeń;
- wybór herbat w saszetkach – minimum 4 rodzaje do wyboru (w tym mięta, herbata zielona i herbata owocowa, herbata czarna), woda gorąca do zaparzenia w termosach konferencyjnych bez ograniczeń,
- cukier (biały i trzcinowy) w cukiernicach – bez ograniczeń,
- mleko do kawy 3,2 % UHT – bez ograniczeń (podawane w dzbankach porcelanowych lub szklanych o poj. nie większej niż 300 ml),
- woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych o pojemności 0,33 l (zakrętka) – 250 butelek,
- woda mineralna gazowana w butelkach szklanych o pojemności 0,33 l (zakrętka) – 150 butelek,
- świeża cytryna – bez ograniczeń (podawana na talerzykach, pokrojona w plasterki),
- wyroby cukiernicze - minimum 3 rodzaje (wybór lokalnych produktów cukierniczych – domowe ciasta i ciastka będące wypiekami lokalnych cukierni/ koła gospodyń wiejskich/ samodzielny wypiek – ilość łącznie: 350 porcji,

- soki owocowe 100% pochodzące z lubuskich sadów - minimum 2 rodzaje w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby, serwowane w szklanych dzbankach o pojemności nie większej niż 1l.

Zestaw dla prowadzących/ prelegentów/ uczestników debaty

Wykonawca zapewni na każdy z odbywających się w ramach wydarzenia paneli merytorycznych po 10 szklanek dla prelegentów oraz po 10 butelek wody mineralnej niegazowanej oraz 10 butelek (wody mineralnej gazowanej/lekko gazowanej o pojemności 0,33l (zakrętka) / na każdy z odbywających się paneli (lokalizacja: sala MCM, sala kameralna).

Woda i szklanki zostaną przygotowane/ wymienione/ uzupełnione przed poszczególnymi panelami (zgodnie z programem wydarzenia) na stolikach ustawionych na scenie.

Wyżywienie/ napoje dla prowadzących (Garderoby) – 3 osoby, gotowość: godzina do ustalenia

Menu:

- kawa i herbata (3 filiżanki do kawy, 3 kubki do herbaty),
- cukier i mleko,
- woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach szklanych o pojemności 0,33 l (zakrętka) – 3 szt. z każdego rodzaju
- kanapki (w tym wegetariańskie) – po 10 szt./ osoba,
- owoce (banany, jabłka, winogrono),
- wyroby cukiernicze – minimum 3 rodzaje (wybór lokalnych produktów cukierniczych – domowe ciasta i ciastka będące wypiekami lokalnych cukierni/koła gospodyń wiejskich/samodzielny wypiek. – ilość: 5 szt. z każdego rodzaju/ osoba),
- ciepły posiłek w formie obiadu (do wyboru): mięsny/wegetariański (godzina podania do ustalenia).

Lunch (Foyer, poziom 0) - gotowość godz. 14:30, ilość osób: 350

- Uczestnicy konferencji będą spożywali lunch w Foyer Filharmonii. Zamawiający wymaga zapewnienia przez Wykonawcę stołów koktajlowych przy każdym bufecie obiadowym;
- w formie bufetu szwedzkiego bez obsługi kelnerskiej (kelnerzy uzupełniają na bieżąco braki i wykonują usługi porządkowe),

Menu:

- zupa krem (1 rodzaj) – 200 g/os. (typu: zupa - krem z warzyw sezonowych),

- mięso (2 rodzaje) – 150 g/os. (polędwiczki wieprzowe w sosie, filet drobiowy w panierce z warzyw),
- ryba (1 rodzaj) – 100 g/ os. łosoś w sosie cytrynowym – bez panierki,
- pierogi ruskie - 150g/os.,
- pierogi z mięsem - 150g/os.,
- dodatki: świeże ziemniaki z wody z koperkiem, ryż biały, kasza bulgur – 100 g/os.,
- dodatki: blanszowane warzywa: brokuł, fasolka szparagowa, kalafior - ok.100 g/os.,
- surówki (3 rodzaje) - 100 g/os. (po 50g./os z każdej) – buraczki na zimno, marchewka, kapusta biała,
- woda niegazowana w butelkach szklanych o pojemności 0,33 l (zakrętka) – 200 butelek,
- woda gazowana w butelkach szklanych o pojemności 0,33 l (zakrętka) – 100 butelek,
- soki owocowe 100% pochodzące lubuskich sadów - minimum 2 rodzaje w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby, serwowane w szklanych dzbankach o pojemności nie większej niż 1l.
- wyroby cukiernicze - minimum 3 rodzaje (wybór lokalnych produktów cukierniczych – domowe ciasta i ciastka będące wypiekami lokalnych cukierni/koła gospodyń wiejskich/samodzielny wypiek) – ilość: 250 porcji.

Wyżywienie/ napoje dla artysty i zespołu – 6 osób, gotowość: godzina do ustalenia

Garderoba (z chwilą przyjazdu zespołu na montaż w garderobie powinny być napoje ciepłe, zimne. 1h przed planowana godziną koncertu garderoba powinna być uzupełniona w całości).

Menu:

- ciepły posiłek w formie obiadu: 3 mięsne, 3 wegetariańskie (godzina podania do ustalenia)
- 8 litrów napojów chłodzących (w tym soki naturalne 100%, woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych o pojemności 0,33 l (zakrętka), redbull - puszka) – szczegółowa rozpiska co do ilości każdego rodzaju napoju zostanie dostarczona na 14 dni przed wydarzeniem,
- kanapki (na bagietce pszennej/ zbożowej/ wieloziarnistej, z dwoma rodzajami sera – krowi i kozi, wędliną, warzywami i kiełkami) – ilość: 5 szt./osoba
- owoce (banany, jabłka, winogrono),
- wyroby cukiernicze: minimum 2 rodzaje (wybór lokalnych produktów cukierniczych – domowe ciasta i ciastka będące wypiekami lokalnych cukierni/koła gospodyń wiejskich itp.) – ilość: 5 szt. z każdego rodzaju/osoba
- kawa i herbata (10 filiżanek do kawy, 10 kubków do herbaty),

- cukier i mleko,

Scena – gotowość 20 min przed koncertem (godzina koncertu w trakcie ustalania)

- 10 butelek wody niegazowanej o pojemności 0,5 l (w temperaturze pokojowej)

Aperitif (hol, przy wejściu głównym), gotowość godz. 18:00, ilość osób: 400.

Lubuskie wino musujące - porcja minimum 100 ml na osobę.

Poczęstunek po uroczystej Gali (Foyer Filharmonii), gotowość godz. 20:30, ilość osób: 300.

Napoje:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego na kawę ziarnistą, razem z kawą ziarnistą, 100 % typu arabica, wypalana tradycyjnie – bez ograniczeń co najmniej 4 stanowiska, ustawione w dwóch różnych lokalizacjach (po dwa stanowiska na lokalizację),
- wybór herbat – minimum 4 rodzaje do wyboru (w tym mięta i herbata owocowa, herbata czarna), woda gorąca do zaparzenia, w warnikach – bez ograniczeń,
- cukier (biały i trzcinowy) w cukiernicach – bez ograniczeń,
- świeża cytryna – bez ograniczeń (podawana na talerzykach, pokrojona w plasterki),
- mleko do kawy 3,2 % UHT – bez ograniczeń (podawane w dzbankach porcelanowych lub szklanych o poj. nie większej niż 300 ml),
- woda niegazowana – w dzbankach, rozlewana do szklanek o pojemności 0,2 l – bez ograniczeń,
- lemoniada w dzbankach – bez ograniczeń.

Menu – produkty regionalne (na poczęstunek składają się produkty producentów regionalnych województwa lubuskiego)

Produkty będą serwowane w formie szwedzkich stołów w podziale na:

- produkty mięsne (szynka, polędwica, kielbasa, schab) – ilość: 150 porcji
- produkty mleczne (sery kozie, krowie) – ilość: 80 porcji
- produkty rybołówstwa (ryba na kwaśno, gatunek: w zależności od połowu, paprykarz) – ilość: 70 porcji

Na każdym stole będą znajdować się również regionalne dodatki:

- pieczywo (wybór lokalnych produktów piekarniczych – wypieki lokalnych piekarni) – do wyboru minimum 3 rodzaje: chleb pszenny na zakwasie, chleb z dodatkiem ziaren, chleb żytni, chleb mieszany,

- ogórki kiszzone,
- miodowa musztarda z dyni,
- masło,
- oleje – 2 rodzaje,
- ocet jabłkowy,
- świeże zioła w doniczkach (bazylia, rozmaryn, kolendra, lubczyk, pietruszka).

Poszczególne stoły będą obsługiwane przez kelnerów, którzy będą również pomocni przy serwowaniu produktów. Każdy produkt będzie opisany wizytówką wg wzoru: pełna nazwa produktu, miejsce pochodzenia, nazwa producenta.

Stoisko z winem:

Lubuskie wino białe wytrawne, lekkie, rześkie o łagodnych aromatach i smakach owocowych - porcja minimum 100 ml na osobę, nalewane na stoisku przez kelnerów (min. 2 osoby).

Stoisko zaaranżowane w stylu winiarskim.

Zamawiający wymaga spełnienia poniższych zapisów:

1. Dostarczenia wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzenia dań w dniu świadczenia usługi cateringowej.
2. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. z mrożonek).
3. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania.
4. Wykonawca przygotowuje i dostarczy do miejsca, w którym będzie się odbywało wydarzenie zamówione produkty i akcesoria w terminie ustalonym z Zamawiającym. Nakrycie stołów i poczęstunek na przerwę kawową muszą być przygotowane na 1 godz. przed rozpoczęciem Kongresu. Lunch, poczęstunek do garderób oraz dla artysty i zespołu mają być przygotowane na czas, zgodnie z otrzymanym programem oraz po ostatecznym uzgodnieniu z Zamawiającym. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań.
5. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.

6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji umowy.
7. Wykonawca zapewni naczynia ceramiczne/ porcelanowe jednokolorowe, bez zdobień. Napoje zimne serwowane będą w szklankach, a ciepłe w filiżankach. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Ilość elementów zastawy powinna być w ilości co najmniej o 30% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering.
8. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
9. Dania gorące powinny być serwowane w podgrzewanych, chromowanych bemaarach.
10. Dania zimne powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń (wizytówek) wszystkich serwowanych napojów i dań w języku polskim i angielskim (wizytówki dwujęzyczne).
12. Wykonawca zapewni osobny stół na brudne naczynia z informacją „BRUDNE NACZYNIA” lub „ZWROT NACZYŃ, DZIĘKUJEMY” itp.
13. Miejsce, w którym organizowano catering pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
14. Wykonawca zapewnia usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
15. Minimalne wyposażenie niezbędne do wykonania usługi, które zapewni Wykonawca:
 - stoły bufetowe pokryte białym obrusem (szwedzki stół),
 - stoły koktajlowe,
 - zastawa, sztucce, szklanki, filiżanki itp.
 - niezbędny sprzęt bufetowy,
 - ekspresy ciśnieniowe oraz termosy konferencyjne,
 - aranżacja stołów (w tym dekoracje z żywych kwiatów na każdym stole, świece/świeczniki, serwetniki, itp.),
 - parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.
16. Wykonawca zapewnia stoły bufetowe pokryte czarnym materiałem typu stretch oraz stoliki koktajlowe (minimum 1 na 5 osób) w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze. Na każdym stole dekoracje z żywych kwiatów oraz serwetniki.

17. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Wykonawca zapewni zapasowe obrusy na wypadek konieczności ich zmiany (m.in. w wyniku zabrudzenia).
18. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
19. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników zamówienia, jednak nie mniej niż 1 osoba obsługi na 30 uczestników kongresu.
20. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską będą ubrani w jednolite stroje. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula, muszka/krawat, ewentualnie kamizelka, czarne buty). Obsługa kelnerska musi znać skład menu.
21. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
22. Wykonawca, na życzenie Zamawiającego, zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty.
23. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących jakości potraw z menu i sposobu ich prezentacji, obsługi kelnerskiej, aranżacji stołów w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie uwzględnić.
24. Zamawiający nie pokrywa kosztów transportu i noclegów osób wykonujących zamówienie.
25. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
26. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.
27. Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do obiektu w dniu poprzedzającym wydarzenie, celem montażu sprzętów i innych elementów niezbędnych do wykonania usługi.
28. Zamawiający dopuszcza możliwość podania obiadu VIP, w osobnym pomieszczeniu bądź poza budynkiem Filharmonii - dla max. 15 osób – goście pani Marszałek.
29. Ustalenie ostatecznych godzin poszczególnych przerw nastąpi na min. 5 dni przed datą wykonania usługi.
30. Wykonawca zobowiązany jest do ustawienia stołów w taki sposób, aby zapewnić uczestnikom Kongresu łatwy dostęp do dań i napoi (goście nie mogą kumulować się przy jednym stole z daną potrawą, a serwowane dania i napoje powinny być dostępne w więcej niż w jednym

miejscu). Ustawienie stołów nie może blokować ciągów komunikacyjnych (np. do toalety, do wyjścia ewakuacyjnego). Ponadto stoły szwedzkie powinny podczas wydarzenia: być dobrze oświetlone, równe, powierzchnie stołów, blatów powinna znajdować się w jednej płaszczyźnie. Zamawiający zastrzega sobie prawo, do zgłaszania uwag w tym zakresie, a Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia.

31. Wykonawca jest zobowiązany do demontażu całości sprzętów i innych elementów niezbędnych do wykonania usługi oraz opuszczenia obiektu najpóźniej do godz. 02:00 w dniu 11.10.2019 r.