

Catering 5 kategorii

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usług cateringowych** na potrzeby Biura Sejmiku Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego w Zielonej Górze w 2020 r.
2. **Wykonanie usługi obejmuje teren województwa lubuskiego.**
3. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie prawo łączenia poszczególnych kategorii.
4. Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”.
5. W ramach realizowanych usług cateringowych, w wyodrębnionych **kategoriach od A do E** Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

1) **Kategoria A – serwis kawowy**

- wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej, tzn. obrusy materiałowe (nie noszące śladów użycia), serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, wszelkie sztucce platerowe (łącznie z łyżeczkami do ciasta), ceramiczne lub porcelanowe talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napoi, serwetki, dekoracja stołu/stołów ze świeżych kompozycji kwiatowych,
- ilości filiżanek na kawę/herbatę, szklanek na soki oraz talerzy w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
- obsługi cateringu (niezbędny personel, co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 50 osób),

menu:

- kawa podawana w samowarze,
- herbata podawana w samowarze (herbata w saszetkach, każda osobno pakowana, różne rodzaje),
- cukier – 10 g/os.,
- śmietanka w opakowaniach jednorazowych – 2 szt./os.,
- cytryna podawana na talerzykach – 1 plaster/os.,
- 2 rodzaje soków owocowych (pomarańczowy, jabłkowy) podawane w szklanych dzbankach lub specjalnych dystrybutorach (100% soku z owoców w kartonach - nie napoje) – po 150 ml/os.,
- woda gazowana i niegazowana w szklanych butelkach – o poj. 0,33 l/os.,
- ciastka kruche (mieszanka) – 25 g/os.,
- 2 rodzaje ciasta (typu: sernik, jabłecznik) – po 50 g/os.,
- 3 rodzaje owoców (typu: winogrona, banany, jabłka) – 250 g/os.,
- usługi sprzątnięcia.

2) Kategoria B – serwis typu przystawki

- wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej, tzn. obrusy materiałowe (nie noszące śladów użycia), serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, wszelkie sztucce platerowe (łącznie z łyżeczkami do ciasta), ceramiczne lub porcelanowe talerzyki do ciasta, przystawek oraz do dań ciepłych i zup, salaterki do sałatek, szklanki do zimnych napoi, serwetki, dekoracja stołu/stołów ze świeżych kompozycji kwiatowych,
- gorące posiłki muszą być serwowane w podgrzewanych pojemnikach,
- ilości filiżanek na kawę/herbatę, szklanek na soki oraz talerzy w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
- obsługi cateringu (niezbędny personel, co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 50 osób),

menu:

- kawa podawana w samowarze,
- herbata podawana w samowarze (herbata w saszetkach, każda osobno pakowana, różne rodzaje),
- cukier – 10g/os.,
- śmietanka w opakowaniach jednorazowych – 2 szt/os.,
- cytryna podawana na talerzykach – 1 plaster/os.,
- 2 rodzaje soków owocowych (pomarańczowy, jabłkowy) podawane w szklanych dzbankach lub specjalnych dystrybutorach – po 200 ml/os.
- woda (40 szt. gazowanej i 40 szt. niegazowanej, w szklanych butelkach o poj. 0,33 l) + 80 szklanek na stoły na sali obrad,
- ciastka kruche (mieszanka) – 20 g/os.,
- 2 rodzaje ciasta (typu: sernik, jabłecznik) – po 70 g/os.,
- 3 rodzaje owoców (typu: winogrona, banany, jabłka) – 250 g/os.,
- sałatka typu: wegetariańska z dodatkami typu ser feta, sosy, pestki dyni słonecznika itp. 100 g/os.,
- 2 rodzaje surówek typu: colesław, brokułowa – 100 g/os.,
- 3 rodzaje przystawek typu: panierowane w sezamie paski kurczaka po 100 gram/os, mini tortille ze szpinakiem – min. 2 szt. dla 1 osoby, łódki z cykorii z nadzieniem orzechowym – min. 1 szt. dla 1 osoby,
- dania na ciepło – 2 rodzaje mięs typu: schab z pieczarkami po 200 g/os, gulasz po 200 g/os,
- zupa (1 rodzaj typu: żurek, gulaszowa) – 200 g/os.,
- usługi sprzątania.

3) Kategoria C – gorący bufet

- wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej, tzn. obrusy materiałowe (nie noszące śladów użycia), serwis obiadowy ceramiczny lub porcelanowy, sztucze platerowe, salaterki do sałatek, serwetki, dekoracja stołu/stołów ze świeżych kompozycji kwiatowych,
- gorące posiłki muszą być serwowane w podgrzewanych pojemnikach,
- obsługi cateringu (niezbędny personel, co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 50 osób),

menu:

- zupa (2 rodzaje typu krem – szparagowa, brokułowa) – 200 g/os.,
- 3 rodzaje mięs – 150 - 170 g/os.,
- ryby (bez panierki 100 g/os. lub w panierce 130 g/os.),
- ziemniaki, gotowane i pieczone – 250 g/os.
- 2 rodzaje surówki – po 100 g/os.
- mieszanka warzyw na parze (brokuł, kalafior, marchew) – 100 g/os.,
- usługi sprzątnięcia.

4) Kategoria D – serwis wigilijny

- wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej, tzn. obrusy materiałowe (nie noszące śladów użycia), serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, sztucze platerowe, ceramiczne lub porcelanowe talerzyki do ciasta oraz do potraw wigilijnych, szklanki do zimnych napoi, serwetki papierowe i materiałowe, dekoracja stołu/stołów odpowiednia do charakteru imprezy itp.,
- ilości filiżanek na kawę/herbatę, szklanek na soki oraz talerzy w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
- obsługi cateringu (niezbędny personel, co najmniej 2 kelnerów/kelnerki),

menu:

- kawa podawana w samowarze,
- herbata podawana w samowarze (herbata w saszetkach, każda osobno pakowana, różne rodzaje),
- cukier – 10 g/os.,
- śmietanka w opakowaniach jednorazowych – 2 szt/os.,
- woda (40 szt. gazowanej i 40 szt. niegazowanej, w szklanych butelkach o poj. 0,33 l) + 80 szklanek na stoły na sali obrad,
- mini gołąbki postne – 160 szt.
- śledź po żydowsku – 100 g/os.,

- ryba po grecku – 100 g/os.,
- barszcz z uszkami – 200 ml/os.,
- kromki z kapustą i grzybami – 160 szt.,
- karp smażony na maśle z cebulką – 100 g/os.,
- kapusta z grzybami – 100 g/os.,
- pierogi ruskie + pierogi z kapustą i grzybami – po 200 sztuk z każdego rodzaju serwowane w osobnych naczyniach,
- sandacz w sosie – 100 g/os.,
- 2 rodzaje ciasta (sernik i makowiec) – po 70 g/os.,
- kompot z suszonych owoców – 200 ml/os.
- 2 rodzaje pieczywa (pełnoziarniste i pszenne) – 1 kromka/os.,
- usługi sprzątnia.

5) Kategoria E – serwis kanapkowy

- wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej, tzn. obrusy materiałowe (nie noszące śladów użycia), serwis ceramiczny lub porcelanowy, serwetki, dekoracja stołu/stołów ze świeżych kompozycji kwiatowych,
- obsługi cateringu (niezbędny personel, co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 50 osób),

menu:

- kanapki (3 rodzaje pieczywa – jasne, ciemne, pełnoziarniste; 3 rodzaje wędlin, 3 rodzaje serów, dodatki typu warzywa, majonez, masło śmietankowe) – min. 3 szt. dla 1 osoby,

Maksymalna ilość usług w poszczególnych kategoriach:

- a) **Kategoria A – serwis kawowy – 11 usług,**
- b) **Kategoria B – serwis typu przystawki – 12 usług,**
- c) **Kategoria C – gorący bufet – 2 usługi,**
- d) **Kategoria D – serwis wigilijny – 1 usługa,**
- e) **Kategoria E – serwis kanapkowy – 15 usług.**

Przewidywana ilość osób w ramach poszczególnych kategorii:

- a) **Kategoria A – serwis kawowy – 710 osób, (6x60 osób, 3x50 osób, 2x100 osób)**
- b) **Kategoria B – typu przystawki – 660 osób, (12x55 osób)**
- c) **Kategoria C – gorący bufet – 60 osób, (2x30 osób)**
- d) **Kategoria D – serwis wigilijny – 80 osób, (1x80 osób)**
- e) **Kategoria E – serwis kanapkowy 650 osób (10x30 osób, 3x50 osób, 2x100 osób)**