

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Nazwa zamówienia: Kompleksowa usługa cateringowa wydarzeń organizowanych przez Powiat Zduńskowolski w 2018 r. oraz Spotkania Noworocznego z Przedsiębiorcami w styczniu 2019 r. realizowanych w ramach projektu pn.: „Przedsiębiorczy Powiat Zduńskowolski”.

Kody CPV: 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
55510000-8 Usługi bufetowe
55511000-5 Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów

I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa III Regionalnego Forum Gospodarczego w Powiecie Zduńskowolskim w 2018 r., warsztatów dialogu i innowacyjności oraz Spotkania Noworocznego z Przedsiębiorcami w styczniu 2019 r. realizowanych w ramach projektu pn.: „Przedsiębiorczy Powiat Zduńskowolski” współfinansowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 w ramach działania II.2.2 Promocja gospodarcza regionu.
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na wskazane spotkanie

Informacje ogólne o projekcie „Przedsiębiorczy Powiat Zduńskowolski” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa II: Innowacyjna i konkurencyjna gospodarka, Działanie II.2 Internacjonalizacja przedsiębiorstw, Poddziałanie II.2.2 Promocja gospodarcza regionu.

Głównym celem projektu: jest zwiększenie poziomu handlu zagranicznego sektora MŚP regionu poprzez wzrost powiązań gospodarczych i kreowanie innowacji.

Cel ten będzie osiągnięty poprzez realizację następujących celów bezpośrednich:

- tworzenie przestrzeni spotkań dla pionierów i innowatorów pochodzących z różnych branż i dziedzin;
- wzrost liczby inwestycji zagranicznych na terenie powiatu i w regionie;
- zwiększenie konkurencyjności lokalnych produktów i usług poprzez tworzenie powiązań korporacyjnych;
- promowanie rozwiązań ukierunkowanych na budowę międzynarodowej przewagi konkurencyjnej powiatu i regionu poprzez wzrost innowacyjności.
- wspieranie specjalizacji regionalnych.

II. Wykonanie zamówienia obejmuje w szczególności:

1. **Przygotowanie, dowóz i podawanie posiłków:** w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca wskazanego przez Zamawiającego na 60 minut przed rozpoczęciem przerw kawowych (w

przypadku serwisu kawowego) oraz na 30 minut przed rozpoczęciem przerw obiadowych/przerw na lunch. W miejscu wskazanym przez Zamawiającego można ustawić naczynia do serwowania obiadów i poczęstunków dla uczestników wydarzeń.

2. Uwzględnienie w jadłospisie produktów ze wszystkich grup produktów żywnościowych: produkty zbożowe, warzywa, owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka (zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków)

3. Przygotowywanie posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku: powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku, w tym do wykonania surówek do zestawów obiadowych. Potrawy powinny być przygotowane w dniu świadczenia usługi.

4. Odpowiednie świadczenie usługi cateringowej:

- 1) Wykonawca powinien świadczyć usługi cateringowe na zastawie porcelanowej, z użyciem sztućców platerowanych, serwetek papierowych lub materiałowych. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków na zastawie plastikowej, sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania takich produktów jak: cukier, mleko, soki zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, wyprasowane, białe obrusy, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów (z wyłączeniem usługi cateringowej na III dzień Forum- Wystawę Rolno-Przemysłową),
- 2) Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkań w ilości dopasowanej do wydarzenia (przynajmniej 2 kelnerów); pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę wydarzeń określonych w OPZ będą ubrani w jednakowe ubrania; obsługa kelnerska będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami obowiązującymi w tym zakresie, w szczególności kultury obsługi,
- 3) Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkań,
- 4) Wykonawca zapewni we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: stoły koktajlowe, urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne, naczynia szklane i porcelanowe, metalowe sztuce oraz papierowe/materiałowe serwetki w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników spotkania/warsztatów; zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona, itp.) i wysterylizowana zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami,
- 5) Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztuce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi),

5. Estetykę usługi cateringowej:

Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie napojów (zimnych i gorących) oraz posiłków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 30 minut po zakończeniu jedzenia.

6. Wytyczne dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia:

Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.).

7. Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62 st. C, gorące napoje min. 80 st. C.

III. Wymagania stawiane Wykonawcy w zakresie realizacji usługi cateringowej.

1. Wydarzenia planowane do realizacji w ramach projektu pn. „Przedsiębiorczy Powiat Zduńskowolski”

Wykonawca zapewni kompleksową usługę cateringową w zakresie następujących wydarzeń planowanych do realizacji w ramach projektu „Przedsiębiorczy Powiat Zduńskowolski”:

- 1) **III Regionalne Forum Gospodarcze w Powiecie Zduńskowolskim** składające się z trzech dni:
 - a) Pierwszy dzień - Regionalne Forum Gospodarcze w Powiecie Zduńskowolskim,
 - b) Drugi dzień - Wyjazdy studyjne,
 - c) Trzeci dzień - Wystawa rolno-przemysłowa.
- 2) **Warsztaty dialogu i innowacyjności,**
- 3) **Gala Przedsiębiorczości/ Spotkania Noworocznego z Przedsiębiorcami.**

2. Termin realizacji:

Zamówienie będzie realizowane w okresie sierpień 2018 – styczeń 2019 r.

2018 r.

- 1) **III Regionalne Forum Gospodarcze w Powiecie Zduńskowolskim** odbywające się w formie trzydniowego wydarzenia w terminie: **17.08.2018 - 19.08.2018 r.** na które składa się:
 - a) Pierwszy dzień - Regionalne Forum Gospodarcze w Powiecie Zduńskowolskim - **17 sierpnia 2018 r.,**
 - b) Drugi dzień - Wyjazdy studyjne - **18 sierpnia 2018 r.,**
 - c) Trzeci dzień - Wystawa rolno-przemysłowa - **19 sierpnia 2018 r.**
- 2) **Warsztaty dialogu i innowacyjności - październik/listopad 2018 r.**

2019 r.

- 1) **Gala Przedsiębiorczości/ Spotkania Noworocznego z Przedsiębiorcami - styczeń 2019 r.**

Szczegółowy harmonogram Zamawiający przekaże Wykonawcy minimum 14 dni przed świadczeniem usługi na dane wydarzenie.

Zamówienie będzie realizowane stosownie do potrzeb Zamawiającego wskazanych w zamówieniu.

3. Menu

- 1) **Organizacja cateringu w pierwszym dniu Regionalnego Forum Gospodarczego w Powiecie Zduńskowolskim:**

Termin:

- 17.08.2018 r.

Planowany harmonogram usługi:

- jedna przerwa kawowa w godzinach: 12.00 - 12.20
- jedna przerwa lunchowa wraz z deserem w godzinach: 13.30 - 14.30
- Grill w godzinach: 18.00 - 22.00

Ponadto wykonawca będzie musiał zapewnić stały dostęp do bufetu kawowego od godziny 9.30. Bufet kawowy to: kawa, herbata, woda, soki i ciasteczka w ilościach wskazanych poniżej (przerwa kawowa) oraz z wodę dla prelegentów na sali, w której odbędą się sesje, panele.

Wykonawca w ramach pierwszego dnia Forum zapewni:

a) przerwa kawowa:

- kawę rozpuszczalną (min. 200 ml/osobę), i kawa z ekspresu (min. 200 ml/osobę),
- herbata w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej: 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (minimum 2 herbaty na osobę),
- gorąca woda do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
- dodatki do napojów ciepłych – cukier biały sypany (min. 20 g/osobę),
- mleko do kawy (co najmniej 20 g/osobę), cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
- cytryna pokrojona w plastrach - składniki uzupełniane przez cały czas trwania wydarzenia, woda mineralna gazowana i woda mineralna niegazowana (minimum 2 x 0,5 l każdego rodzaju/osobę),
- soki owocowe 100 % serwowane w dzbankach: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrut (minimum 300 ml każdego z rodzajów/osobę) - uzupełniane przez cały czas trwania wydarzenia (nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów),
- wybór kanapek, co najmniej 3 rodzaje kanapek dekoracyjnych (szynka, sery pleśniowe i żółty, pasta, pomidor, ogórek) minimum po 2 sztuki /osobę, 30-40g/szt.,
- ciastka, dwa rodzaje, minimum 2 szt. każdego rodzaju/osobę,
- 2 rodzaje ciast do wyboru po 100 g każdego rodzaju/osobę,
- kawa, herbata i ciasteczka muszą zostać zagwarantowane pół godziny przed rozpoczęciem wydarzenia,
- woda niegazowana i gazowana, podawana w butelkach o pojemności nie więcej niż 500 ml - ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej – co najmniej 250 ml wody gazowanej na osobę.

Planowana Liczba osób – maksymalnie 100 osób (dokładna liczba uczestników zostanie podana wykonawcy na 14 dni przed realizacją usługi).

b) przerwa lunchowa z deserem:

składająca się z :

- 2 rodzaje zup do wyboru (minimum po 200 ml/osobę z każdego rodzaju),
- ryba (minimum po 150 g/osobę),
- 2 rodzaje mięs (minimum po 150 g każdego rodzaju/osobę),
- dodatki skrobiowe: kasza, puree ziemniaczane (minimum po 150 g/osobę każdego z dodatków),
- warzywa blanszowane, min. 150 g/osobę,

- 2 rodzaje surówek, min. po 200 g każdego rodzaju/osobę,
- ciasta: jabłecznik, sernik, min. po 100 g każdego rodzaju /osobę,
- 2 rodzaje muffinek, min. 1 sztuka każdego rodzaju/osobę,
- napoje: kawa rozpuszczalna (min. po 250 ml na osobę) i kawa z ekspresu (min. po 250 ml na osobę); herbata w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej: 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (minimum 2 herbaty na osobę); sok 100 % pomarańczowy i jabłkowy min. 0,2 l każdego rodzaju/osobę – uzupełniane podczas wydarzenia (nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów),
- dodatki do napojów ciepłych - cukier biały sypany, mleko do kawy (co najmniej 20 g/osobę), cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania), - składniki uzupełniane przez cały czas trwania wydarzenia, woda mineralna serwowana w dzbankach z miętą i cytryną minimum 0,3 l/osobę,
- owoce filetowane, 3 rodzaje,
- przystawki - min. 4 rodzaje do wyboru min. 120g każdego rodzaju/osobę: np. zawijane tortille, przystawka parmeńska, roladki drobiowe,
- 2 rodzaje sałatek: grecka z kurczakiem, sałatka z tortellini.

Informacje dodatkowe:

Planowana liczba osób: maksymalnie 100 osób (dokładna liczba uczestników zostanie podana wykonawcy na 14 dni przed realizacją usługi).

Forma podania:

- szwedzki stół;
- wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie pięciu osób.

Organizacja:

- Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów);
- Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania;
- Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi).

Lokalizacja:

- teren Powiatowego Międzyszkolnego Ośrodka Sportowego ul. Dolna 41, Zduńska Wola – catering na zewnątrz.

W trakcie trwania forum Wykonawca zapewni wodę dla prelegentów na sali, w której odbędą się sesje, panele. Woda w szklanych butelkach o objętości od 0,2 do 0,5 litra, gazowana i niegazowana oraz szklanki przezroczyste w liczbie odpowiadającej liczbie prelegentów (dokładana liczba zostanie przekazana wykonawcy w późniejszym terminie), woda uzupełniana przez czas trwania wydarzenia.

c) Grill:

- 2 rodzaje sałatek – grecka (7-składnikowa z sosem vinegret), brokułowa – 4-składnikowa z sosem jogurtowym,

- mięso grillowane: kielbasa, kaszanka, karczek, szaszłyki z indyka, pierś kurczaka, boczek, ryba grillowana - minimum po 150 g/osobę z każdego rodzaju mięs,
- pieczywo jasne i ciemne oraz bagietki czosnkowe (co najmniej 2 kromki z każdego rodzaju na osobę),
- warzywa grillowane (bakłażan z mozzarellą, cukinia, papryka, ziemniak, pieczarki), min. 150 g/osobę,
- **Dodatki:** ketchup, musztarda, chrzan, sos pikantny i czosnkowy (co najmniej po 25g/osobę – uzupełniane na bieżąco).
- **Napoje zimne:** woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w butelkach o pojemności nie więcej niż 500 ml; sok 100 % pomarańczowy i jabłkowy min. 0,2 l/osobę każdego rodzaju – uzupełniane podczas wydarzenia (nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów), soki owocowe podawane w dzbankach,
- **Napoje ciepłe:** Kawa z ekspresu (co najmniej 250 ml na osobę); herbata w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej: 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (minimum 2 herbaty na osobę); dodatki do napojów ciepłych – cukier biały sypany (min. 20 g/osobę), mleko do kawy (co najmniej 20 g/osobę), cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania).

Napoje zimne i ciepłe – uzupełniane przez cały czas trwania kolacji bądź grilla.

Pozostałe wymagania:

- Wykonawca zobowiązuje się do przybrania i przygotowania stołów będących w posiadaniu Zamawiającego znajdujących się na terenie Powiatowego Międzyszkolnego Ośrodka Sportowego ul. Dolna 41 w Zduńskiej Woli, na których podawane będą posiłki: obrusy (kolor biały), kwiaty (świeże, cięte). Wszystko musi wyglądać poprawnie i estetycznie.
- wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie pięciu osób,
- obsługi kelnerskiej w ilości dopasowanej do wydarzenia,
- zastawy porcelanowej w liczbie odpowiadającej ilości uczestników, rodzaju potraw oraz sposobu serwisu,
- filiżanki ze spodkiem i łyżeczką, kolor biały, wyrób porcelanowy,
- Przekąski/ kanapki/ ciastka/ciasta serwowane na paterach lub talerzykach,
- woda gorąca serwowana w wernikach, kawa z ekspresu,
- szklanki przezroczyste do soków,
- cytryna pokrojona na plasterki ułożone na talerzu porcelanowym z widelczykiem do nabierania, cukier do kawy podawany w porcelanowych miseczkach, mleko do kawy podawane w ceramicznych dzbanuszkach,
- zastawa porcelanowa, jednolity wzór, kolor biały lub inny jednolity, jasny, nie może posiadać żadnych oznak zniszczeń i uszkodzeń, sztucze metalowe, jednolity wzór, gatunek i zdobienia, papierowe serwetki (minimum 2 szt./osobę/posiłek) w kolorze jednolitym,
- zapewnienie grilla z wyposażeniem i naczyniami oraz osób do jego obsługi.

Miejsce: Powiatowy międzyszkolny Ośrodek Sportowy w Zduńskiej Woli, ul. Dolna 41.

Planowana liczba osób – maksymalnie 30 osób (dokładna liczba uczestników zostanie podana wykonawcy na 14 dni przed realizacją usługi).

2) Organizacja cateringu w drugim dniu Regionalnego Forum Gospodarczego w Zduńskiej Woli – wizyty Studyjne.

Termin:

- 18.08.2018 r.,

Planowana liczba uczestników: maksymalnie 30 osób (dokładna liczba uczestników zostanie podana wykonawcy na 14 dni przed realizacją usługi).

Po stronie wykonawcy leżeć będzie obowiązek przygotowania **lunchu:**

- Lunch w godzinach: 14.00 – 15.00

Lunch - Miejsce świadczenia – możliwość zorganizowania u Zamawiającego bądź w miejscu wskazanym przez wykonawcę. Miejsce świadczenia usługi uzgodnione zostanie z Wykonawcą w terminie dwóch tygodni przed wydarzeniem

Lunch obejmować będzie:

- dwa rodzaje mięs (min. 150g/osobę każdego rodzaju) z dodatkami skrobiowymi np.: kasza, puree ziemniaczane, ziemniaki, kluski min. 150 g jednego z dodatków skrobiowych/osobę (według propozycji wykonawcy po zatwierdzeniu przez Zamawiającego,
- ryba (minimum po 150 g/osobę) – zapiekana z warzywami bądź inne danie bezmięsne według propozycji wykonawcy po zatwierdzeniu przez Zamawiającego,
- 2 rodzaje surówek, min. 200 g każdego rodzaju/osobę,
- dwa rodzaje zup minimum po 200 ml/osobę do wyboru, według propozycji wykonawcy po zatwierdzeniu przez Zamawiającego,
- Deser – 2 rodzaje ciast bądź inna forma deseru według propozycji wykonawcy po zatwierdzeniu przez Zamawiającego do wyboru 100 g/osobę oraz owoce filetowe 3 rodzaje,
- Napoje zimne – woda niegazowana z miętą i cytryną; soki owocowe 100 % – min. 2 rodzaje - 0,2 l każdego rodzaju/osobę – uzupełniane podczas lunchu (nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów); woda i soki podawane w dzbankach,
- kawa z ekspresu w ilości odpowiadającej uczestnikom wizyt studyjnych (co najmniej 250 ml na osobę); herbata w torebkach - minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej: 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (minimum 1 herbata na osobę); cukier biały sypany uzupełniany do końca przerwy kawowej, mleko do kawy (co najmniej 20 g/osobę).

Proponowane dania muszą różnić się od dań z pierwszego dnia forum.

Miejsce: Planowane miejsce świadczenia usługi Zamawiający uzgodni z Wykonawcą, który zostanie wybrany w niniejszym przetargu.

Pozostałe wymagania:

Całość musi zostać przygotowana poprawnie i estetycznie, Wykonawca musi zapewnić serwetki materiałowe i papierowe, zastawę stołową: naczynia porcelanowe, sztućce metalowe o jednolitym wzorze, szklanki do napojów zimnych oraz filiżanki ze spodkiem.

3) Organizacja cateringu w trzecim dniu Regionalnego Forum Gospodarczego w Zduńskiej Woli – Wystawa Rolno – Przemysłowa

Termin:

- 19.08.2018 r.

Usługa obejmować będzie przygotowanie posiłków w pojemnikach jednorazowych, trójdzielnych, zamykanych wraz z sztućcami plastikowymi (nóż, widelec) – **w ilości 350 zestawów**.

Każdy z zestawów musi składać się z:

- Mięso w panierce, min. 150 g,
- puree ziemniaczane, min. 200 g,
- mix surówek, min. 200 g (co najmniej dwa rodzaje),
- napoje 1 sztuka 0,25 ml (napój owocowy w kartoniku).

Ilość porcji 350 szt.

Pozostałe wymagania:

- Zamówienie należy dostarczyć na adres ul. Dolna 41, 98-220 Zduńska Wola (PMOS) na godzinę 13.00.
- Zamówienie obejmuje usługę wydawania zestawów obiadowych w godzinach 13:30-15:30.
- Zamawiający zapewni zaplecze dla wykonawcy.

4) Usługa cateringowa podczas warsztatów dialogu i innowacyjności

Termin:

- październik/listopad 2018 r.

Planowana liczba uczestników: maksymalnie 50 osób (dokładna liczba uczestników zostanie podana wykonawcy na 14 dni przed realizacją usługi).

Miejsce: Powiatowe Międzyszkolne Ośrodek Sportowy, ul. Dolna 41 w Zduńskiej Woli.

Po stronie wykonawcy leżeć będzie obowiązek przygotowania **przerwy kawowej**.

Przerwa kawowa składająca się z:

- kawa rozpuszczalna (co najmniej 250 ml na osobę) i kawa z ekspresu (co najmniej 250 ml na osobę),
- herbata w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej: 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (minimum 2 herbaty na osobę),
- dodatki do napojów ciepłych – cukier biały sypany (co najmniej 20 g/osobę), mleko do kawy (co najmniej 20 g/osobę), cytryna pokrojona w plastry, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania) - składniki uzupełniane przez cały czas trwania wydarzenia,
- woda mineralna gazowana i woda mineralna niegazowana (minimum 2x0,5 l każdego rodzaju/osobę),
- soki 100 % owocowe serwowane w dzbankach: pomarańczowy, jabłkowy (minimum 0,3 l każdego z rodzajów/osobę),
- 3 rodzaje kanapek dekoracyjnych (szynka, sery pleśniowe i żółty, pasta, jajko, pomidor, ogórek) minimum po 2 sztuki /osobę, 30-40g/szt.,

- ciastka, dwa rodzaje, minimum 2szt./osobę,
- 2 rodzaje ciast do wyboru, min. 100 g każdego rodzaju/osoba,
- przystawki 2 rodzaje do wyboru, min. 120g każdego rodzaju/osobę: zawijane tortille, koreczki,
- owoce filetowe 3 rodzaje.

5) Usługa cateringowa podczas Spotkania Noworocznego z Przedsiębiorcami.

Termin:

- styczeń 2019 r.

- Wykonawca winien być do dyspozycji Zamawiającego w godzinach 17.00 – 2.00.

Planowana liczba uczestników: maksymalnie 150 osób (dokładna liczba uczestników zostanie podana wykonawcy na 14 dni przed realizacją usługi).

Miejsce: Powiatowe Międzyszkolne Ośrodek Sportowy, ul. Dolna 41 w Zduńskiej Woli.

W ramach usługi planowana jest uroczysta kolacja.

Uroczysta Kolacja składająca się z:

- 2 rodzaje zup: zupa krem i barszczyk z pasztecikami (minimum po 200 ml/osobę z każdego rodzaju i po 2 sztuki pasztecików /osobę),
- ryba w formie zapiekanej (minimum po 150 g/osobę), według propozycji Wykonawcy po zatwierdzeniu przez Zamawiającego,
- 2 rodzaje mięs (minimum po 150 g/osobę każdego rodzaju mięs),
- Dodatki: ziemniaki opiekane, kluski śląskie (min. 150 g/osobę), warzywa blanszowane (min. 100 g/osobę), 2 rodzaje surówek po 200 g każdego rodzaju/osobę, według propozycji Wykonawcy po zatwierdzeniu przez Zamawiającego,
- ciasta: jabłecznik, sernik, min. 100 g każdego rodzaju/osobę,
- napoje ciepłe: kawa rozpuszczalna (co najmniej 250 ml/osobę), kawa z ekspresu (co najmniej 250 ml/osobę); herbata w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej: 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (minimum 2 herbaty na osobę); dodatki do napojów ciepłych – cukier biały sypany co najmniej 20g/osobę), mleko do kawy (co najmniej 20 g/osobę), cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania składniki uzupełniane przez cały czas trwania wydarzenia),
- napoje zimne: woda mineralna serwowana w dzbankach z miętą i cytryną minimum 0,3 l/osobę; sok 100%, pomarańczowy i jabłkowy, 0,3 l każdego rodzaju/osobę – uzupełniane podczas wydarzenia (nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów),
- przystawki bankietowe – min. 4 rodzaje do wyboru 120g każdego rodzaju/osobę: np. zawijane tortille, przystawka parmeńska, ryba po grecku, roladki drobiowe,
- 2 rodzaje sałatek: grecka z kurczakiem, sałatka z tortellini,
- tort śmietanowy z bitej śmietany w wielkości odpowiadającej ilości osób.

Wykonawca odrębnie zapewni stół z owocami morza: krewetki, małże, kalmary, sushi (maksymalnie dla 30 osób),

Pozostałe wymagania:

- wykonawca zobowiązuje się do przybrania i przygotowania stołów znajdujących się w posiadaniu Zamawiającego i zlokalizowanych na terenie Powiatowego Międzyszkolnego Ośrodka Sportowego ul. Dolna 41 w Zduńskiej Woli, przy których zasiądą uczestnicy forum: obrusy (kolor biały), kwiaty (żywe, cięte). Wszystko musi wyglądać poprawnie i estetycznie.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
 - obsługi kelnerskiej w ilości dopasowanej do wydarzenia,
 - zastawy w liczbie odpowiadającej ilości uczestników rodzaju potraw oraz sposobu serwisu podawane na zastawie porcelanowej,
 - filiżanki ze spodkiem i łyżeczką, kolor biały, wyrób porcelanowy,
- przekąski/ kanapki/ciastka/ciasta serwowane na paterach lub talerzykach,
- woda gorąca serwowana w warnikach, kawa z ekspresu,
- szklanki przezroczyste do soków,
- cytryna pokrojona na plasterki ułożone na talerzu porcelanowym lub ceramicznym z widelczykiem do nabierania, cukier do kawy podawany w ceramicznych miseczkach, mleko do kawy podawane w ceramicznych dzbanuszkach,
- zastawa porcelanowa, jednolity wzór, kolor biały lub inny jednolity, jasny, nie może posiadać żadnych oznak zniszczeń i uszkodzeń, sztucze metalowe, jednolity wzór, gatunek i zdobienia, papierowe serwetki (minimum 2 szt./osobę/posiłek) w kolorze jednolitym.

4. Pozostałe informacje o Zamówieniu

Planowane powyżej przykłady posiłków (menu) służą wyłącznie do określenia oczekiwanego przez Zamawiającego standardu jakościowego i skalkulowania przez wykonawcę ceny oferty, a tym samym przykłady te nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu umowy. Menu na poszczególne spotkania będzie ustalone każdorazowo na podstawie zamówienia składanego przez Zamawiającego. Niezwłocznie po otrzymaniu zamówienia Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego spotkania/wydarzenia. Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć osobie upoważnionej przez Zamawiającego propozycję jadłospisu najpóźniej na 14 dni przed dniem, w którym ma miejsce wydarzenie wraz z podaniem rodzaju i marki poszczególnych produktów. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca będzie miał obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.

Termin realizacji: 17 sierpnia 2018 r. do stycznia 2019 r. włącznie.