

## **Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Nazwa zamówienia:** Kompleksowa usługa cateringowa wydarzeń organizowanych przez Powiat Zduńskowolski w 2019 r. oraz Spotkania Noworocznego z Przedsiębiorcami w 2020 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 podczas IV Regionalnego Forum Gospodarczego w Powiecie Zduńskowolskim w 2019 r., warsztatów dialogu i innowacyjności oraz Spotkania Noworocznego z Przedsiębiorcami w 2020 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.

#### I. 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.
- 4. odpowiednie świadczenie usługi cateringowej:**
  - a. 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),

- b. Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkań w ilości dopasowanej do wydarzenia (przynajmniej 2 kelnerów)
  - c. Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkań,
  - d. Wykonawca zapewni we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: stoły koktajlowe, urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, ekspres do kawy, obrusy tekstylne, naczynia szklane i porcelanowe, metalowe sztuce oraz papierowe /materiałowe serwetki w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników spotkania/warsztatów.
  - e. 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 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.).
- 7. Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62 st. C, gorące napoje min. 80 st. C, sałatki i surówki 4 st. C**

## **II. Wymagania stawiane Wykonawcy w zakresie realizacji usługi cateringowej.**

### **1.1. 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. **IV Regionalne Forum Gospodarcze w Powiecie Zduńskowolskim** składające się z trzech dni:

- a. Pierwszy dzień - Regionalne Forum Gospodarcze w Powiecie Zduńskowolskim,
  - b. Drugi dzień - Wizyty studyjne,
  - c. Trzeci dzień - Wystawa rolno-przemysłowa.
2. **Warsztaty dialogu i innowacyjności,**
  3. **Gala Przedsiębiorczości/ Spotkania Noworocznego z Przedsiębiorcami.**

### 1.2 Termin realizacji:

Zamówienie będzie realizowane w okresie wrzesień 2019 - luty 2020

#### 2019 r.

1. IV Regionalne Forum Gospodarcze w Powiecie Zduńskowolskim odbywające się w formie trzydniowego wydarzenia w terminie: **13.09.2019 – 15.09.2019 r.** na które składa się:
  - Pierwszy dzień - Regionalne Forum Gospodarcze w Powiecie Zduńskowolskim - **13.09.2019 r.**,
  - Drugi dzień - Wizyty studyjne – **14.09.2019 r.**,
  - Trzeci dzień - Wystawa rolno-przemysłowa - **15.09.2019 r.**,
2. Warsztaty dialogu i innowacyjności – **październik/listopad 2019 r.**

#### 2020 r.

1. Gala Przedsiębiorczości/ Spotkania Noworocznego z Przedsiębiorcami – **styczeń/luty 2020 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.

### 1.3 Menu

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

#### Termin:

- 13.09.2019 r.

### **Planowany harmonogram usługi:**

- jedna przerwa kawowa
- jedna przerwa lunchowa wraz z deserem
- kolacja

Ilość przerw i dokładne godziny poszczególnych przerw zostaną ustalone z wykonawcą 14 dni przed wydarzeniem

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.

#### **1.1 Wykonawca w ramach I dnia Forum zapewni:**

##### **1) przerwa kawowa :**

- kawę rozpuszczalną (min. 200 ml/osobę), i kawa z ekspresu (min. 200 ml/osobę), (minimum 2 kawy na osobę),
- herbata w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej: 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (minimum 2 herbata na osobę),
- gorąca wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
- dodatki do napojów ciepłych – cukier biały i brązowy sypany, słodzik,
- 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 2x0,5 l/osobę),
- soki owocowe 100 % serwowane w dzbankach: 3 rodzaje (minimum 300 ml każdego z rodzajów/osobę) - uzupełniane przez cały czas trwania wydarzenia (nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów),
- co najmniej 3 rodzaje kanapeczek dekoracyjnych minimum po 2 sztuki /osobę, 30-40g/szt.,
- ciasteczka dwa rodzaje minimum 2 szt./osobę,
- 3 rodzaje ciast do wyboru po 100 g/osobę,
- kawa, herbata i ciasteczka muszą zostać zagwarantowane pół godziny przed rozpoczęciem wydarzenia),
- woda niegazowana i gazowana, podawana w butelkach szklanych o pojemności nie więcej niż 300 ml- ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej – co najmniej 300 ml na osobę).

Planowana Liczba osób – maksymalnie 120 osób (dokładna liczba uczestników zostanie podana wykonawcy na 14 dni przed realizacją usługi).

## **1.2.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),
- 3 rodzaje mięs (minimum po 150 g/osobę każdego rodzaju mięs),
- dodatki skrobiowe: po 150 g/osobę,
- warzywa blanszowane 150 g/osobę,
- 3 rodzaje surówek po 200 g/osobę,
- ciasta: jabłecznik, sernik po 100 g/osobę,
- Napoje: kawa rozpuszczalna ( po 250 ml na osobę) i kawa z ekspresu (po 250 ml na osobę) (minimum 1 kawa 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), (minimum 1 herbata na osobę), sok 100 % 0,2 l/osobę – uzupełniane podczas wydarzenia (nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów),
- dodatki do napojów ciepłych – cukier biały, brązowy 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 – mini. 4 rodzaje do wyboru 120g/osobę i 2 rodzaje sałatek.

### **Informacje dodatkowe:**

Planowana liczba osób: maksymalnie 120 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 przed rozpoczęciem 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.

**1.3 W trakcie trwania forum Wykonawca zapewni wodę dla prelegentów na sali,** w której odbędą się sesje, panele. Woda w szklanych butelkach o pojemności 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.

#### **1.4 Grill**

##### **Grill:**

- 2 rodzaje sałatek,
- mięso grillowane min. 5 rodzajów : - minimum po 150 g/osobę z każdego rodzaju mięs,
- danie bezmięsne – ryba - 1 rodzaj - minimum po 150 g/osobę
- pieczywo jasne i ciemne (co najmniej 2 kromki z każdego rodzaju),
- warzywa grillowane 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 szklanych i plastikowych o pojemności nie więcej niż 500 ml-, sok 100 % - 2 rodzaje 0,2 l/osobę – 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) i herbata w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej: 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (minimum 2 herbata na osobę), dodatki do napojów ciepłych – cukier biały, brązowy sypany, 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 znajdujących się na terenie Powiatowego Międzyszkolnego Ośrodka Sportowego ul. Dolna 41, Zduńska Wola na których podawane będą posiłki: obrusy kolor biały, kwiaty. 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/ kanapeczki/ 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 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,
- w razie konieczności zapewnienie grilla z wyposażeniem i naczyniami oraz osób do jego obsługi.

Termin:

- 13.09.2019 – grill,

Planowany harmonogram usługi:

- grill planowany w godzinach: 18.00 – 22.00

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

Planowana liczba osób – maksymalnie 40 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:

- 14.09.2019 r.,

Planowana liczba uczestników: maksymalnie 40 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



- 1. 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 150g/osobę z dodatkami skrobiowymi, po 150 g/osobę, (według propozycji wykonawcy po zatwierdzeniu przez Zamawiającego,
- danie bezmięsne według propozycji wykonawcy po zatwierdzeniu przez Zamawiającego (minimum po 150 g/osobę)
- 2 rodzaje surówek po 200 g/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/osobę – uzupełniane podczas lunchu (nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów). Napoje zimne 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, brązowy sypany, 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, sztucce metalowe o jednolitym wzorze, szklanki do napojów zimnych oraz filiżanki ze spodkiem.

## 2. Organizacja cateringu w trzecim dniu Regionalnego Forum Gospodarczego w Zduńskiej Woli – Wystawa Rolno – Przemysłowa

### Termin:

- 15.09.2019 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 150 gram w panierce,
- puree ziemniaczane 200 gram,
- mix surówek 200 gram (co najmniej dwa rodzaje),
- napoje 1 sztuka 0,25 (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.

## 3. Usługa cateringowa podczas warsztatów dialogu i innowacyjności

### Termin:

- październik/listopad 2019 r.

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

Miejsce: do ustalenia z zamawiającym w późniejszym terminie

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

Przerwa kawowa składająca się z:

- kawa rozpuszczalna (co najmniej 250 ml) i kawa z ekspresu (co najmniej 250 ml) (minimum 2 kawy 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, brązowy sypany, 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/osobę),
- soki 100 %owocowe serwowane w dzbankach: 2 rodzaje (minimum 0,3 l każdego z rodzajów/osobę),
- 3 rodzaje kanapeczek dekoracyjnych minimum po 2 sztuki /osobę, 30-40g/szt., ciasteczka dwa rodzaje minimum 2szt./osobę,
- 2 rodzaje ciast do wyboru po 100 g/osoba,
- przystawki 2 rodzaje do wyboru 120g/osobę,
- owoce filetowe 2 rodzaje.

#### 4. Usługa cateringowa podczas Spotkania Noworocznego z Przedsiębiorcami.

**Termin:**

- styczeń/luty 2020 r.
- Wykonawca winien być do dyspozycji Zamawiającego w godzinach 17.00 – 2.00.

**Planowana liczba uczestników:** maksymalnie 200 osób (dokładna liczba uczestników zostanie podana wykonawcy na 14 dni przed realizacją usługi).

**Miejsce:** do ustalenia z zamawiającym w późniejszym terminie

**Uroczysta Kolacja składająca się z:**

- 2 rodzaje zup: (minimum po 200 ml/osobę z każdego rodzaju i po 2 sztuki pasztecików /osobę),
- danie bezmięsne (minimum po 150 g/osobę), według propozycji Wykonawcy po zatwierdzeniu przez Zamawiającego,

- 3 rodzaje mięs (minimum po 150 g/osobę każdego rodzaju mięs),
- Dodatki skrobiowe; 3 rodzaje po 150 g/osobę, warzywa blanszowane 100 g/osobę, 2 rodzaje surówek po 200 g/osobę, według propozycji Wykonawcy po zatwierdzeniu przez Zamawiającego
- ciasta: 3 rodzaje po 100 g/osobę,
- Napoje ciepłe: kawa rozpuszczalna (co najmniej 250 ml), kawa z ekspresu (co najmniej 250 ml) (minimum 1 kawa na osobę) i 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, brązowy 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,
- Napoje zimne: woda mineralna serwowana w dzbankach z miętą i cytryną minimum 0,3 l/osobę, sok 100% - 3 rodzaje 0,3 l/osobę – uzupełniane podczas wydarzenia (nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów),
- Przystawki bankietowe – mini. 4 rodzaje do wyboru 120g/osobę; 3 rodzaje sałatek

Wykonawca odrębnie zapewni stół z owocami morza: (maksymalnie dla 50 osób),

#### **Pozostałe wymagania:**

- wykonawca zobowiązuje się do przybrania i przygotowania stołów przy których zasiądą uczestnicy podczas wyżej wymienionych wydarzeń (obrusy kolor biały, kwiaty). Wszystko musi wyglądać poprawnie estetycznie i odpowiednio do okazji,
- 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/ kanapeczki/ 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, sztucce metalowe, jednolity wzór, gatunek i zdobienia, papierowe serwetki (minimum 2 szt./osobę/posiłek) w kolorze jednolitym.

#### 1.4 Pozostałe informacje o Zamówieniu

Planowane powyżej przykłady posiłków (menu) oraz ich ilość służy 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. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca będzie miał obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.

#### II. Termin realizacji 13 września 2019 r. do lutego 2020 r. włącznie

Zgodnie z art. 30 ust. 5 ustawy Pzp Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne, jest zobowiązany wykazać, że oferowane przez niego wyposażenie i materiały spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

Na potwierdzenie, że oferowane przez wykonawcę dostawy lub usługi spełniają wymagania określone przez Zamawiającego Wykonawca musi załączyć do oferty w przypadku rozwiązań równoważnych foldery, dane techniczne i aprobaty techniczne tych materiałów, aby Zamawiający mógł sprawdzić czy odpowiadają one wymaganiom postawionym w dokumentacji przetargowej. Zaoferowane wyposażenie i materiały równoważne muszą odpowiadać, co do jakości, wymogom wyrobów opisanych w dokumentacji przetargowej.