

CZĘŚĆ III SWZ OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWNIENIA (OPZ)

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań ze środowiskiem biznesowym organizowanych przez Miasto Gorzów w ramach projektu pn. „Wspólna promocja gospodarcza Gorzowa Wielkopolskiego, Bogdańca, Deszczna, Kłodawy i Santoka – etap II” finansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Lubuskie – 2020 Oś Priorytetowa 1 – Gospodarka i Innowacja, Działanie 1.4 Promocja regionu i umiędzynarodowienie sektora MŚP, Poddziałanie 1.4.2 Promocja regionu – ZIT Gorzów Wlkp. (numer konkursu RPLB.01.04.02-08-0001/17).

Przez obsługę cateringową Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków z wykorzystaniem przez Wykonawcę własnego personelu oraz własnych urządzeń, sprzętu, naczyń, produktów. Wykonawca zobowiązany jest również do usuwaniu naczyń oraz odpadów pokonsumpcyjnych w trakcie jak i po zakończeniu zadania.

Catering składał się będzie zawsze z posiłków serwowanych w formie bufetu szwedzkiego.

Zadanie 1 – 4 spotkania z przedsiębiorcami do 60 osób każde.

Catering zawiera:

- **Zupa 200 ml/os** - 1 rodzaj
- **Przystawki zimne – min. 200 g/os** 4 rodzajów w tym min. 1 wegetariańska (max wielkość 1 porcji 80g)
- **Ciasta/ desery na słodko - min. 50g/os** - 2 rodzaje
- **Salatki w mono porcjach – min. 150g/os** - 2 rodzaj
- **Napoje gorące – min. 300ml/os** - muszą być dostępne przez cały czas kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbata (kolekcja smaków w display) i dodatki: mleko, cukier, cytryna serwowana na talerzykach,
- **Napoje zimne** w szklanych butelkach lub karafkach: soki owocowe, woda niegazowana i gazowana – 300 ml/osobę

Zadanie nr 1 będzie wykonywane sukcesywnie, w terminach ustalonych przez Zamawiającego. O każdym terminie spotkania Wykonawca zostanie powiadomiony za pośrednictwem poczty email najpóźniej na 5 dni przed terminem spotkania. Powiadomienie określi liczbę uczestników, termin (data, godzina rozpoczęcia spotkania) oraz miejsce spotkania. Spotkania będą odbywać się zwykle w dni robocze w godzinach wieczornych od ok. 18:00.

Zadanie 2 – Forum gospodarcze do 300 osób.

Catering zawiera:

Przerwa kawowa:

- **Tartinki koktajlowe** - 8 rodzajów (w tym 3 rodzaje wegetariańskich) – 3,5 szt./osobę
- **Ciasta/desery na słodko** - 8 rodzajów – 2,5 porcji/osobę
- **Napoje gorące** – bez ograniczeń, muszą być dostępne przez cały czas – kawa z ekspresów ciśnieniowych – min 5 szt. ekspresów, herbata (kolekcja smaków w display) i dodatki: mleko, cukier, cytryna
- **Napoje zimne** w szklanych butelkach lub karafkach: soki owocowe, woda niegazowana i gazowana – 300 ml/osobę

Lunch:

- **Zupa 250 ml/os** - 2 rodzaje w tym jedna wegetariańska
- **Przystawki zimne typu finger food** - min. 180g/os - 6 rodzajów w tym 2 wegetariańskie (max wielkość 1 porcji 60g)
- **Salatki** w mono porcjach - min. 200 g/os - 3 rodzaje
- **Ciasta/ desery na słodko** - 8 rodzajów – 2,5 porcji/osobę
- **Napoje gorące** – bez ograniczeń, muszą być dostępne przez cały czas – kawa z ekspresów ciśnieniowych – min 5 szt., herbata (kolekcja smaków w display) i dodatki: mleko, cukier, cytryna
- **Napoje zimne** w szklanych butelkach lub karafkach: soki owocowe, woda niegazowana i gazowana – 300 ml/osobę

Zadanie nr 2 odbędzie się w dniu 15 września 2023 r. Zamawiający poinformuje o liczbie uczestników, miejscu spotkania za pośrednictwem poczty email najpóźniej na 5 dni przed terminem spotkania. Zadanie nr 2 będzie się odbywało w godzinach 9:00-14:00.

Zadanie 3 – Uroczyste wręczenie nagród „Nawigator Biznesu” do 300 osób.

Catering zawiera:

- **Zupa 250 ml/os** - 1 rodzaj
- **Dania gorące z dodatkami warzywnymi i skrobiowymi** - 3 rodzaje dań (1 wegetariańskie), 2 rodzaje dodatków skrobiowych, 3 rodzaje dodatków warzywnych w tym 1 na ciepło - łącznie min. 1,5 porcji/osobę przy założeniu (150g/120g/120g)
- **Salatki** w mono porcjach - min. 200 g/os - 3 rodzaje
- **Przystawki zimne** typu finger food - min. 180g/os - 6 rodzajów w tym 3 wegetariańskie (max wielkość 1 porcji 60 g)
- **Ciasta/desery na słodko** - min. 8 rodzajów - 3,0 porcji/osobę
- **Napoje gorące** - bez ograniczenia, muszą być dostępne przez cały czas - kawa z ekspresów ciśnieniowych - minimum 5 szt., herbata (kolekcja smaków w display) i dodatki: mleko, cukier, cytryna
- **Napoje zimne** w szklanych butelkach lub karafkach (soki): soki owocowe, woda niegazowana i gazowana - 500 ml/ osobę

Zadanie nr 3 odbędzie się w dniu 15 września 2023 r. Zamawiający poinformuje o liczbie uczestników, miejscu spotkania za pośrednictwem poczty email najpóźniej na 5 dni przed terminem spotkania. Zadanie nr 3 będzie się odbywało w godzinach 21:00-00:00.

W skład świadczonych usług wchodzi zapewnienie:

- serwisu kelnerskiego w trakcie poszczególnych wydarzeń - Wykonawca samodzielnie ustali liczbę osób do obsługi z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do liczby uczestników, zapewniając przy tym płynną, sprawną realizację przedmiotu zamówienia (1 kelner przypadający na 25 osób. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów, ubranych w stosowne do okazji stroje (biała koszula, ciemne spodnie/spódnica). Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.) oraz uzupełnianie brakujących potraw,

- kompleksowego sprzętu gastronomicznego dla tego typu usługi w tym zastawę, naczynia porcelanowe między innymi do kawy i herbaty, talerzyki, miski, talerze, sztućce oraz szklane do napojów zimnych – wszystko w liczbie, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń na miejscu realizacji usługi, a także podgrzewacze do wody, pojemniki na śmieci i odpadki, obrusy, serwetki, itd.,

- własnej, estetycznej zastawy stołowej np. szklanej, porcelanowej w ilości dostosowane do liczby osób wskazanych w zamówieniu. Wykonawca nie może używać naczyń plastikowych i naczyń jednorazowego użytku. Zamawiający dopuszcza, serwowanie w eleganckich naczyniach jednorazowych imitujących szkło, specjalnie przeznaczonych do serwowania przekąsek typu finger food, deserów i sałatek;

- stołów cateringowych i stolików koktajlowych w ilości w ilości dostosowanej do liczby osób wskazanych w zamówieniu. umożliwiającą obsługę i ustawienie ich w sposób zapewniający swobodny dostęp wszystkim uczestnikom wydarzenia, Stoły cateringowe i koktajlowe muszą być ubrane w pokrowce lub w skirtingi i nakryte wyprasowanymi obrusami z materiału

- stosownych dekoracji stołów (obrusy i naczynia w określonej kolorystyce, kwiaty, ozdoby okolicznościowe, świece) uzgodnionych z Zamawiającym.

Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) przygotowania, dowozu i serwowania potraw w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, przy wykorzystaniu własnego personelu oraz złanych urządzeń, sprzętu, naczyń i produktów.
- b) doprowadzenia miejsca świadczenia usługi do stanu sprzed jej świadczenia, łącznie z uprzątnięciem niewykorzystanych porcji i odbiorem naczyń niezwłocznie po realizacji usługi;
- c) zapewnienia dowozu przedmiotu zamówienia zgodnie z normami systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points -System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli).
- d) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
- e) niestosowania przy przygotowywaniu posiłków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych środków chemicznych wpływających na zmianę smaku, zapachu oraz konsystencji posiłków
- a) dbania, aby wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością użytych składników i estetyką serwowania. Wszystkie przekąski (np. ciasta, owoce itp.) powinny być zabezpieczone w sposób, który uniemożliwi obsuszenie lub uszkodzenie jedzenia (np. folie spożywcze). Zabezpieczanie powinno zostać zdjęte przed podaniem;
- b) skierowania do realizacji przedmiotu zamówienia osób, które posiadają aktualne, wymagane prawem badania (zgodnie z wymaganiami SANEPID-u itp.)
- c) dbania o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usług,
- d) zgłoszenia Zamawiającemu pełnej gotowości do realizacji zamówienia na najpóźniej 1 godzinę przed rozpoczęciem wydarzenia.
- e) ścisłego przestrzegania przepisów sanitarnych odnoszących się do przygotowywania, magazynowania, przewożenia i wydawania posiłków,
- f) podania wszystkich dań ciepłych w odpowiednich urządzeniach utrzymujących temperaturę posiłków i w chwili podania mają mieć one odpowiednią temperaturę.
- g) przedstawienia Zamawiającemu, za każdym razem, propozycji menu do ostatecznej akceptacji najpóźniej na 2 dni przed realizacją usługi. Na stół mogą być podane jedynie dania i produkty zaakceptowane przez Zamawiającego. Wykonawca każdorazowo uwzględni uwagi i sugestie Zamawiającego dotyczące danego spotkania.

Na 5 dni przed terminem Zamawiający określi rzeczywistą liczbę osób, które będą uczestniczyć w danym wydarzeniu.

Zamawiający udostępni przestrzeń, w której ma być realizowana usługa w terminie uzgodnionym z Wykonawcą, jednak nie później niż:

- a) na dwie godziny przed terminami realizacji wydarzeń określonych w zadaniu nr 1,
- b) na sześć godzin przed realizacją wydarzenia określonego w zadaniu nr 2 i 3.

Zamawiający nie uwzględnia możliwości podania posiłków w kilku turach. Posiłki dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione jednocześnie, chyba że ze względów organizacyjnych Zamawiający zadecyduje inaczej.

Opis posiłków:

- 1) Przystawki/ tartinki koktajlowe: pieczywo czosnkowe z grillowanym kurczakiem, suszonym pomidorem, grzanka z serem Blue Lazur, karmelizowaną gruszką i prażonymi orzechami, grzanka z grillowaną cukinią, papryką i czerwoną cebulą, roll ups z wędzonym łososiem, hummus roll ups, świeże warzywa filetowane z dipem jogurtowym (papryka, seler naciowy, biała rzodkiew, cukinia, ogórek, marchewka), roladki z szynki parmeńskiej z serem brie, papryczką piri piri i rukolą, grzanka z szynką parmeńską, mozzarellą, pomidorkiem cherry i sosem balsamico, camembert z karmelizowaną gruszką i prażonymi orzechami włoskimi, beczutki z szynki parmeńskiej z jakiem przepiórczym i kiełkami, roladki z grillowanej cukinii z mozzarellą i pieczoną papryką, pomidorki koktajlowe z suszoną śliwką zapiekane w bekonie, roladki z tortilli z wędzonym łososiem i avocado, tartaletki z łososiem i mascarpone, befszyk tatarski na pieczywie, tatar z suszonych pomidorów na pumperniklu, tartaletki z pastą paprykową i pomidorami, jaja faszerowane pastą serową, z szynki parmeńskiej, łososiową, carpaccio lub inne podobne jakościowo do uzgodnienia z zamawiającym.
- 2) Zupa do wyboru: zupa krem pomidorowy włoski z parmezanem i świeżą bazylią, zupa krem borowikowy, zupa krem serowo-pieczarkowy, zupa krem z buraka, zupa krem z białych warzyw, zupa krem z dyni, zupa gulaszowa z wołowiną i warzywami, zupa krem szparagowy lub inne podobne jakościowo do uzgodnienia z zamawiającym.
- 3) Dania gorące: grillowane połówki wieprzowe w sosie borowikowym, roladka ze schabu i boczku, pierś z drobiu faszerowana w sosie, dorsz w sosie cytrynowym, dorsz ze szpinakiem w sosie, razowa pita z falafelami, pieczonym burakiem i sosem jogurtowym, lasagne warzywna w sosie beszamelowym, roladka z piersi kurczaka z nadzieniem, kotlety z selera w panierce z sosem, pierożki ze szpinakiem w sosie serowym, pieczony łosoś, kaski z piersi w delikatnym sosie curry lub inne podobne jakościowo do uzgodnienia z zamawiającym.
- 4) Sałatki: mix sałat z rukolą, pomidorkiem koktajlowym, suszonym pomidorem, prażonym słonecznikiem oraz mozzarellą, sałatka grecka z fetą, mix sałat z rozszponką, serem Lazur, karmelizowaną gruszką, prażonymi orzechami i żurawiną, sałatka Cezar, nicejska, Waldorf, sałatka z grillowanym łososiem, awokado i aksamitnym sosem lub inne podobne jakościowo do uzgodnienia z Zamawiającym.
- 5) Ciasta/desery na słodko: rogaliki drożdżowe z nadzieniem, ciasteczka, mini yogo granola ze świeżymi owocami, pana cotta z malinami, krem czekoladowy z dodatkami, tiramisu, deser solony karmel, deser szwarcwaldzki, creme brulee, jabłecznik z sosem waniliowym, sernik z musem truskawkowym, ciasto czekoladowe z porzeczką, sałatka owocowa lub inne podobne jakościowo do uzgodnienia z Zamawiającym.
- 6) Świeżo parzona wysokiej jakości kawa (średniopalna, 80% arabica, 20% roobusta) z ekspresu ciśnieniowego.

- 7) Herbata – wysokiej jakości herbata w saszetkach, każda z saszetek pakowana osobno, wybór herbat o smakach: earl grey, zielona, biała, czarna, mięta, owoce leśne, pomarańczowa, malinowa, cytrynowa.