

DRG-III-1.813.3.2023

Załącznik nr 4A do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

Świadczenie usługi cateringowej dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2023 roku, podczas spotkania sieciującego, organizowanego przez Departament Gospodarki w ramach projektu pn.: „Standardy obsługi inwestora w jednostkach samorządu terytorialnego (JST) Województwa Wielkopolskiego”

Spotkanie sieciujące jest przewidziane w czerwcu 2023 roku w siedzibie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego.

Przez świadczenie usługi cateringowej należy rozumieć usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków.

W ramach przedmiotowej usługi potencjalny Wykonawca będzie zobowiązany do:

1. Przygotowania, dowozu i podania posiłków w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
2. Przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
3. Świadczenia usługi cateringowej na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych, obrusów materiałowych,
4. Zapewnienia we własnym zakresie wyposażenia do świadczenia usług cateringu w szczególności: ekspresów do kawy, podgrzewaczy/warników do wody, urządzeń grzewczych, uwzględniając potrzeby Zamawiającego oraz przewidywalną liczbę uczestników spotkań,
5. Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 min. przed rozpoczęciem spotkania,
6. Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania,
7. Zapakowania w naczynia jednorazowe i przekazanie Zamawiającemu niewykorzystanych porcji oraz butelek z wodą po zakończeniu spotkania,
8. Zamawiający nie dopuszcza używania różnych wzorów nakryć oraz różnych naczyń i sztućców, ani nie dopuszcza naczyń i sztućców jednorazowych.

Przewidywana ilość uczestników spotkania:

300 osób

Na spotkaniu sieciującym przewiduje się:

2 przerwy kawowe oraz lunch

Wymagane menu:	
I. Przerwa kawowa (ilości podane dla jednej przerwy kawowej)	
Kawa z ekspresu ciśnieniowego do kawy ziarnistej	Bez ograniczeń

Herbata (min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona i owocowa) oraz wrzątek w warku do wody	
Mleko min. 2% do kawy serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)	
Cytryny świeże (pokrojone w plastry)	
Cukier porcjowany w saszetkach	
Woda źródlana/mineralna w butelkach 0,5 l	200 butelek
Ciastka kruche (min. 3 rodzaje, w tym z: marmoladą, czekoladą, cukrem, nadzieniem śmietankowym, itp.)	5 kg
Mini rogaliki lub pączki z marmoladą/dżemem	200 sztuk
II. Lunch	
Zestawy lunchowe dla 300 osób, w tym: I danie – 2 zupy w formie kremu do wyboru II danie – 2 dania mięsne (typu kotlet de volaille lub roladki nadziewane) plus dodatki (typu frytki lub pieczone ziemniaki lub ryż) plus surówka (typu gotowane warzywa, surówka z białej kapusty) oraz 1 danie wegetariańskie (typu makaron z warzywami lub ryż z warzywami)	