

Załącznik nr 4 -OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – usługa cateringowa (1 wydarzenie)**1. Informacje ogólne**

- 1.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie 1 usługi cateringowej na potrzeby Gminy Międzyrzecz w ramach projektu pn. „Żywe miejsca pamięci”.
- 1.2. Miejsce realizacji: Biblioteka Miejska w Międzyrzeczu, os. Centrum 8, 66-300 Międzyrzecz.
- 1.3. Usługa realizowana w dwóch strefach:
 - Kategoria A (serwis kawowy + ciasta) – I piętro (Zamawiający dysponuje 8 stolikami typu „choker” do serwisu stojącego; Wykonawca zapewnia ich pełne nakrycie i obsługę).
 - Kategoria B (obiad) – parter (Zamawiający zapewnia stoły i miejsca siedzące; Wykonawca zapewnia ich pełne nakrycie i obsługę).
- 1.4. Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”.
- 1.5. Wykonawca każdorazowo jest zobowiązany do dostarczania świeżych produktów żywnościowych, najwyższej jakości oraz do przyrządzania dań w dniu świadczenia usługi cateringowej.
- 1.6. Wykonawca każdorazowo jest zobowiązany zapewnić osobny stół na brudne naczynia z informacją „BRUDNE NACZYNIA” lub „Zwrot naczyń, dziękujemy”, itp.
- 1.7. Wykonawca przy każdej usłudze zapewni tabliczki z napisem KAWA, HERBATA lub WRZĄTEK oraz informację o brudnych naczyniach.
- 1.8. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz Ministerstwa Rozwoju, Pracy i Technologii dla gastronomii, w szczególności osoby obsługujące catering powinny posiadać aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac.
- 1.9. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż 2 dni przed realizacją usługi cateringowej.
- 1.10. Wykonawca musi zapewnić wyposażenie do organizacji serwisu: obrusy, serwetki papierowe min. 3-warstwowe, naczynia, sztućce i inne niezbędne elementy (np. podgrzewacze, termosy lub inne urządzenia utrzymujące odpowiednią temperaturę potraw podczas ich wydawania), które służą należytemu wykonaniu zamówienia.
- 1.11. Wykonawca zapewni uprzątnięcie miejsca przeznaczonego na wykonanie usługi po jej realizacji oraz jest zobowiązany do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych.
- 1.12. Wykonawca dostarczy posiłki na własny koszt oraz własnym transportem na miejsce organizacji spotkania.
- 1.13. Wykonawca zapewni jednorazowe pojemniki, w liczbie zapewniającej odbiór żywności pozostałej po danym spotkaniu przez Zamawiającego.

- 1.14. Napoje i dodatki do napojów, ciasto i owoce, niewykorzystane przez uczestników w trakcie spotkania stanowią własność Zamawiającego.
- 1.15. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków.
- 1.16. 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.
- 1.17. W ramach realizowanej usługi w kategoriach A–B Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia cateringu, obsługi, wyposażenia oraz organizacji serwisu zgodnie z wymaganiami określonymi poniżej.

2. Kategoria A – serwis kawowy + ciasta (I piętro)

2.1. Liczba osób: 40;

2.2. Wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej, tzn. ustawienie stołów typu „choker” (8 szt. zapewnia Zamawiający), serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, wszelkie sztuczne platerowe (łącznie z łyżeczkami/widelczykami do ciasta), ceramiczne lub porcelanowe talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napoi, serwetki, dekoracja stołu/stołów;

2.3. Ilości filiżanek na kawę/herbatę, szklanek na wodę oraz talerzy w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering;

2.4. Obsługi cateringu (niezbędny personel, co najmniej jeden kelner/kelnerka),

2.5. Menu:

- kawa parzona w ekspresie – po 3 filiżanki o poj. min. 150 ml na osobę, serwowana w termosach lub ekspresie ciśnieniowym, przy czym Zamawiający zapewni dostęp do gniazdka elektrycznego,
- Wybór herbat w saszetkach (herbata w saszetkach, każda osobno pakowana, różne rodzaje – minimum 4 do wyboru + wrzątek w warniku – bez ograniczeń),
- mleko w dzbankach, min. 1,5%, min. 100 ml/osobę (50% mleka stanowi mleko z laktozą, a 50% mleko bez laktozy);
- cukier biały i brązowy, min. 8 saszetek po 2 gramy na osobę (biały - 50%, cukier brązowy - 50%),
- cytryna podawana na talerzykach – 1 plaster/os.,
- woda gazowana i niegazowana w szklanych butelkach – o poj. 0,33 l/os.,
- 3 rodzaje owoców (typu: winogrona, banany, jabłka, owoce sezonowe) – 250 g/os.,
- Propozycje ciast (2 rodzaje do wyboru przez Wykonawcę, wskazane w ofercie): sernik klasyczny, jabłecznik/szarlotka z kruszonką – 200 g/os.
- Usługa sprzątania,
- Wykonawca po złożeniu zamówienia przez Zamawiającego przedstawi w ramach danej usługi propozycje, spośród których Zamawiający dokona wyboru. min. 2 rodzaju ciast.

- Obsługa kelnerska: Przez obsługę kelnerską Zamawiający rozumie podawanie w trakcie spotkania/konferencji posiłków, wymiana brudnych naczyń i sztućców w trakcie spotkania/konferencji, utrzymanie w czystości stołów, w razie potrzeby wymiana obrusów.
- Uwaga: ciasta, owoce muszą być ułożone na talerzach /półmiskach /paterach.

3. Kategoria B – obiad (parter)

3.1. Liczba osób: 40;

3.2. Forma podania: szwedzki stół (bufet), w podgrzewaczach + obsługa gości; Zamawiający zapewnia stoły i miejsca siedzące, Wykonawca zapewnia nakrycie i serwis.

3.3. Wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej, tzn. obrusy materiałowe (nie noszące śladów użycia), , wszelkie sztućce platerowe, ceramiczne lub porcelanowe talerze do obiadu, przystawek oraz dań ciepłych i zup, salaterki do sałatek, szklanki do zimnych napoi, serwetki,

3.4. Gorące posiłki muszą być serwowane w podgrzewanych pojemnikach,

3.5. Ilości talerzy, miseczek, sztućców, szklanek do wody i soków w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,

3.6. Obsługi cateringu (niezbędny personel, co najmniej jeden kelner/kelnerka).

Menu (minimum):

- 1 rodzaj zupy – krem z warzyw sezonowych – 250 ml/os. (np. krem z dyni, krem pomidorowy, krem z pieczonych buraków z grzankami),
- 2 rodzaje dań na ciepło – 200 g/os. (np. schab w sosie chrzanowym, filet drobiowy w potrawce warzywnej, polędwiczki w sosie kurkowym),
- Jedno danie jarskie 200 g/osobę np. naleśniki ze szpinakiem, naleśniki z serem i śmietaną lub pierogi z nadzieniem;
- ziemniaki gotowane z koperkiem lub pieczone talarki , ryż (np. z kurkumą) / ryż brązowy lub kasza – 200 g/os.,
- 2 rodzaje soków owocowych (pomarańczowy, jabłkowy) podawane w szklanych dzbankach lub specjalnych dystrybutorach – po 200 ml/os,
- warzywa gotowane (np. brokuły/fasolka/kalafior) – ok. 120 g/os.,
- 2 rodzaje surówek ze świeżych warzyw – łącznie 150 g/os. (np. colesław + marchew z ananasem / kapusta z jabłkiem).
- Wykonawca po złożeniu zamówienia przez Zamawiającego przedstawi w ramach danej usługi propozycje, spośród których Zamawiający dokona wyboru zupy, dań ciepłych, warzyw gotowanych i surówek.
- Obsługa kelnerska: Przez obsługę kelnerską Zamawiający rozumie podawanie w trakcie spotkania/konferencji posiłków, wymiana brudnych naczyń i sztućców w trakcie spotkania/konferencji, utrzymanie w czystości stołów, w razie potrzeby wymiana obrusów.

Diety specjalne (wegetariańska/wegańska):

W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego udziału osób na diecie wegetariańskiej lub wegańskiej, Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę porcji alternatywnych, odpowiadających równoważną wartością i standardem daniom podstawowym (zupa oraz danie główne), przy zachowaniu wskazanych gramatur/porcji. Zamawiający przekaze informację o liczbie osób oraz rodzaju diety w terminie [np. 2 dni robocze] przed wydarzeniem.

Alergeny / nietolerancje:

W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego alergii, uczuleń lub nietolerancji pokarmowych uczestników, Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę porcji alternatywnych bez wskazanych składników. Zamawiający przekaze informację o liczbie osób i ograniczeniach najpóźniej [np. 2 dni robocze] przed wydarzeniem.

4. Wymagania organizacyjne i jakościowe (dotyczy A i B)

1. Wykonawca odpowiada za transport, wniesienie, rozstawienie oraz podanie zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego.
2. Wykonawca zapewni obsługę cateringu (niezbędny personel) w obu strefach, w tym stałe uzupełnianie bufetu, porządkowanie i reagowanie na potrzeby uczestników.
3. Wykonawca zapewni estetykę, schludność i dekorację stołów/bufetów (minimalna, elegancka) oraz jednolite, czyste wyposażenie.
4. Wykonawca zapewni pełne wyposażenie cateringowe, w tym w szczególności: obrusy materiałowe; serwis kawowy/herbaciany porcelanowy lub ceramiczny; talerzyki (porcelana/ceramika); sztucze (w tym łyżeczki i widelczyki do ciasta); szklanki; dla obiadu: zastawa min. 2-daniowa (zupa + II danie) oraz sztucze obiadowe; serwetki w obu strefach; ręczniki papierowe/papier do wycierania ewentualnych rozlań.
5. Wykonawca zapewni kosze na śmieci w obu strefach oraz odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów.
6. Wykonawca zapewni sprzątanie w trakcie i po zakończeniu usługi (stoły, bufety, bieżące usuwanie naczyń i odpadów, doprowadzenie miejsca do stanu uporządkowanego).

5. Plan wydarzenia oraz harmonogram realizacji usługi cateringowej (A i B)

Plan wydarzenia (termin: 18.03.2026; miejsce: Biblioteka Miejska w Międzyrzeczu):

- 10:00–10:10 – Rejestracja
- 10:10–10:30 – Otwarcie (powitanie Burmistrza Międzyrzecza; przemówienia gości)
- 10:30–12:30 – Prezentacje partnerów projektu (15–20 min./partner)
- 12:30–12:45 – Podpisanie umowy partnerskiej i zdjęcie grupowe
- 12:45–13:00 – Konferencja prasowa
- 13:00–13:45 – Lunch (obiad – Kategoria B)

- 13:45–15:00 – Wycieczka po cmentarzu w Obrzykach
- 15:00–16:30 – Spotkanie robocze partnerów projektu

Harmonogram realizacji usługi cateringowej (A i B):

A) Kategoria A – serwis kawowy + ciasta (I piętro):

- 08:00–09:30 – transport, wniesienie, rozstawienie bufetu, przygotowanie napojów i ekspozycji (gotowość serwisu).
- 09:30–10:00 – test serwisu, uzupełnienia startowe, gotowość personelu.
- 10:00–12:30 – serwis kawowy dostępny w trybie ciągłym (rejestracja i prezentacje) + bieżące uzupełnianie i porządkowanie.
- 15:00–16:30 – serwis kawowy dostępny+ bieżące uzupełnianie i porządkowanie.
- 16.30-17.00 - stopniowe wygaszanie serwisu, zbieranie naczyń i uporządkowanie strefy.

B) Kategoria B – obiad (parter):

- 08:00–12:30 – transport, wniesienie, ustawienie bufetu obiadowego (podgrzewacze), przygotowanie zaplecza, oznaczenia dań (w tym alergeny).
- 12:00–12:45 – pełne nakrycie stołów (zastawa, sztucze, serwetki, szklanki).
- 13:00–13:45 – serwis obiadu (bufet + obsługa gości): wydawanie, stałe uzupełnianie, bieżące porządkowanie, odbiór naczyń; obsługa diet/alergenów w sposób bezpieczny i jednoznaczny.
- 13:45–14:15 – zakończenie serwisu, sprzątanie, pakowanie, utylizacja odpadów, doprowadzenie miejsca do stanu uporządkowanego.