

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Usługa cateringowa wraz z dostarczeniem i obsługą kelnerską

Data: 24-26.06.2024 r.

Miejsce: 24.06.2024 r. – Teatr Kameralny, 25-26.06.2024 r. – Młyny Rothera

Czas trwania (czas gotowości posiłków i obsługi kelnerskiej nie obejmujący czasu przygotowania)

Liczba osób jednego dnia konferencji: maksymalnie 300 osób

Planowana liczba osób waha się między 200-300. Zamawiający poda szacowaną liczbę uczestników na 30 dni przed wydarzeniem. Jednym z kryterium oceny jest podanie przez Zamawiającego ostatecznej liczby osób bliżej terminu konferencji. Im bliżej wydarzenia, tym więcej punktów.

Wykonawca powinien w ofercie określić taką datę.

Na podstawie ostatecznie podanej liczby osób ustalone zostanie ostateczne wynagrodzenie brutto. Liczba uczestników każdego dnia może być różna.

Przerwy kawowe oraz lunch muszą odbywać się w formie bufetowej (na stojąco).

Zamawiający musi dostarczyć oprócz zastawy (wielokrotnego użytku), niezbędną liczbę stołów koktajlowych. Niedopuszczalne jest korzystanie z jednorazowych naczyń i sztućców.

Przy propozycji menu Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia dań zarówno dla osób bez specyficznych wymagań żywieniowych, jak również w menu powinny znaleźć się dania wegetariańskie. Ostateczna wersja menu będzie przedmiotem akceptacji Zamawiającego.

Wykonawca musi zaproponować inne menu każdego dnia.

Proponowane menu:

Przerwy kawowe:

- ciastka kruche co najmniej 4 rodzaje (co najmniej 80 g na osobę).
- kawa (świeżo parzona), herbata (tradycyjna, owocowa, zielona) wraz z dodatkami: cukier cytryna, mleko roślinne, (Wykonawca musi określić sposób podania kawy)
- soki owocowe 100 % 3 rodzaje (co najmniej 500 ml na osobę),
- woda niegazowana w szklanych dzbankach
- dodatkowo : jednorazowe wystawienie ciast podczas przerwy kawowej w przerwie konferencji (co najmniej 100 g na osobę)

Lunch bufetowy w wersji pełnej składać się powinien z:

- warzywa i sałatki - łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- zupy –co najmniej 250 ml na osobę,
- danie główne łącznie z dodatkami - co najmniej 450-500 g na osobę, w tym składnik mięsny, rybny nie mniej niż 150 g na osobę,
- jako dodatek rozumie się ziemniaki, ryż, makaron, kasza
- kawa, herbata, soki, woda

24.06.2024 r. (poniedziałek) Teatr Kameralny w Bydgoszczy

- 09:00-12:00 podstawowa przerwa kawowa
- 12:00-12:30 przerwa kawowa dodatkowo z jednorazowym wystawieniem ciast
- 15:00-16:00 lunch

25.06.2024 r. (wtorek) Młyny Rothera

- 8:00-12:00 podstawowa przerwa kawowa
- 12:00-12:30 przerwa kawowa dodatkowo z jednorazowym wystawieniem ciast
- 15:00-16:00 lunch

26.06.2024 r. (środa) Młyny Rothera

- 8:00-12:00 podstawowa przerwa kawowa
- 12:00-12:30 przerwa kawowa dodatkowo z jednorazowym wystawieniem ciast
- 15:00-16:00 lunch

Wykonawca ma trzy warianty przedstawienia oferty. Może wybrać jeden z elementów lub całość:

1. Usługa cateringowa podczas pierwszego dnia (24.06.2024) w Teatrze Kameralnym w Bydgoszczy
2. Usługa cateringowa podczas drugiego i trzeciego dnia (25-26.06.2024) w Młynach Rothera
3. Usługa cateringowa podczas całej 3-dniowej konferencji (24-26.06.2024) w Teatrze Kameralnym oraz w Młynach Rothera

Zapytanie ofertowe może być podzielone pomiędzy Wykonawców w zależności od przedstawionej oferty.

Wykonawca wybiera wariant i podaje cenę jednostkową za jeden dzień (całodzienna przerwa + lunch + wszystkie niezbędne koszty tj. serwis-przygotowanie, obsługę, pełną zastawę i stoły) oraz oferowaną łączną cenę brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia.

Standardy dotyczące oferowanych usług:

1. PRZERWA KAWOWA

- a) Ciastka kruche serwowane na paterach lub talerzykach.
- b) Kawa i herbata podane w ceramicznych naczyniach.
- c) Filiżanki ze spodkiem i łyżeczką, wyrób porcelanowy lub ceramiczny, gastronomiczny.
- d) Cukier do herbaty i kawy, podany w saszetkach jednorazowych.
- e) Woda mineralna niegazowana podawana w szklanych dzbankach
- f) Soki owocowe serwowane w szklanych dzbankach.
- g) Szklanki przezroczyste do soków.
- h) Cytryna, pokrojona na plasterki, ułożone na talerzu porcelanowym lub ceramicznym, z widelczykiem do nabierania.

2. LUNCH BUFETOWY

1. Zastawa:

- a) W liczbie adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw oraz sposobu serwisu.
- b) Porcelanowa, porcelano-podobna, ceramiczna, jednolity wzór od jednego producenta. Kolor biały lub inny jednolity.
- c) Metalowe sztucce od jednego producenta, jednolity wzór, gatunek i zdobienia.

- d) Papierowe serwetki (min. 2 szt./os.), w kolorze jednolitym.
- e) Zastawa nie może posiadać żadnych oznak zadrapań, szczyrbiń, zniszczeń.

2. Sprzęt:

- a) Stoły (koktajlowe) kryte obrusami wykonanymi z materiału, przykrycie całkowite (po samą podłogę jednolitym obrusem - brak przyczepiania na taśmy dwustronne; stojaki sprzętu nie mogą być widoczne).
- b) Obrusy, serwetki, skirtingi muszą być czyste/wyprane, wyprasowane, estetyczne i wykonane z naturalnych włókien, np. bawełna, len, w kolorze białym, ecru, czarnym lub innych do uzgodnienia.

3. Zasoby ludzkie:

- a) Wykwalifikowana obsługa kelnerska, ilość dostosowana do rodzaju wydarzenia i liczby uczestników.
- b) Obsługa musi wyglądać estetycznie, czysto i schludnie (czyste paznokcie i włosy, włosy upięte, brak biżuterii, posiadanie książeczek do celów sanitarno-epidemiologicznych z aktualnymi badaniami lekarskimi).
- c) Obsługa musi być ubrana w jednolite uniformy (czyste, tj. wyprane, nieuszkodzone, kompletne).
- d) Wysoka kultura osobista w zakresie postawy i sposobu zachowania.
- e) Przestrzeganie zasad higieny i kultury osobistej.

3. Inne:

1. Wykonawca po zakończeniu danego 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).
2. Posiłki w formie dania na ciepło muszą być gorące, gotowe do spożycia, świeże, pierwszej jakości, być przygotowane ze świeżych produktów oraz mieć estetyczny wygląd. W przypadku stwierdzenia przy odbiorze posiłków braków jakościowych lub ilościowych świadczonych usług zamawiającemu przysługiwać będzie prawo obniżenia wynagrodzenia Wykonawcy lub odstąpienia/wypowiedzenia umowy.
3. Dania ciepłe, płynne podane być muszą w kociołku utrzymującym stałe ciepło.
4. Samochód służący do transportu musi spełniać wymogi Sanepidu.
5. Dania Główne muszą być podawane w bemarach / srebrne/ z podgrzewaczami spełniającymi wymogi przeciwpożarowe.
6. Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu do akceptacji i wyboru Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia uwag do menu, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia poprawionego menu w ciągu 1 dnia.
7. Część dań będzie wegetariańskich. Przez danie wegetariańskie rozumie się danie przygotowane bez użycia produktów mięsnych/zawierających mięso, w szczególności: wędlin, mięsa, ryb, wywarów i ekstraktów i mięsnych i rybnych, żelatyny, tłuszczów zwierzęcych lub rybnych. O ilości takich dań Zamawiający poinformuje wykonawcę nie później niż na 3 dni (kalendarzowe) przed planowanym spotkaniem.