

# 「あいちトリエンナーレ 2013」オープングレセプション に係るケータリング業務 仕様書

## 1 件名

「あいちトリエンナーレ 2013」オープングレセプションに係るケータリング業務

## 2 履行場所

「あいちトリエンナーレ 2013」のオープングレセプション会場

(愛知芸術文化センター 2 階 (名古屋市東区東桜 1-13-2))

※ 会場内には、料理や食器類の準備等をするための作業スペース (パーティション等で区切るなどしたスペース) を別に用意します。

## 3 レセプションの概要

### (1) 開催日時

平成 25 年 8 月 9 日 (金) 18 時 30 分から 20 時 30 分まで

### (2) 参加者数 (予定)

1,300 人

### (3) 進行 (予定)

18:30 開会

主催者挨拶、来賓挨拶、祝電披露

19:10 頃 パーティー (乾杯から)

20:30 終了

## 4 委託業務内容

### (1) ケータリング業務

ア 国内外から多くの人々が参画する国際展のオープングレセプションに、ふさわしいものとする。

イ オープングレセプションはビュフェ形式とし、乾杯はワイングラスでできるよう準備すること。

ウ 飲食物は、主催側が用意する飲食物を含め、最低食べ物は 700 人分、飲み物は 1,300 人分を用意すること。 ※1

エ 会場には調理スペースがないことから、調理済みの飲食物を 10 種類程度準備すること。

オ 飲み物は、冷やした状態のものを準備し、アルコール類及びソフトドリンクで 5 種類程度準備し、さらに飲料水を別に準備すること。

カ 給仕業務に従事する者を、レセプション参加人数に応じた人数を配置すること。

キ 外国人の参加者もいることから、食べ物の種類について配慮すること。 ※2

※1 主催者側が用意する飲食物（予定）：みそ串かつ 500 本、手羽先 300 個、  
サンドイッチ 200 食、コーヒー 200 杯 程度

※2 諸外国の方々が参加することから、食器類や宗教関係などに注意すること。

## (2) レセプション会場の設営・管理運営・撤去

ア 参加者の規模に応じた設営及び管理運営を行い、レセプション終了後は速やかに現状復帰すること。

イ 机・椅子・電源等の設備は会場のものを使用することとし、その他必要な備品（食器類・白布・消耗品等）は別に準備すること。

ウ 会場内で発生した食べ残し等のゴミ類については、会場内にゴミ箱（必要に応じて分別すること。）を設置し、責任を持って持ち帰ること。

## (3) その他

委託業務全てを把握して指揮監督する主たる従事者を、会場に 1 名以上配置することとし、常に連絡が取れる体制を整備すること。