

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla 760 osób w terminie 22-23.02.2019r. w godzinach 20:00-05:00 obejmująca:
 - 1.1 Catering dla 720 uczestniczących podczas rozstrzygnięcia Plebiscytu (dopuszcza się możliwość zmniejszenia do 700 osób):
 - a) udekorowane okrągłe stoły pokryte obrusami wraz z tapicerowanymi krzesłami pokrytymi pokrowcami:
 - stoły 10 osobowe – średnica 160 cm,
 - stoły 12 osobowe – średnica 180 cmZamawiający przewiduje 10 stołów 12 osobowych, konkretną ilość poszczególnych rodzajów stołów zamawiający określi na 3 dni przed imprezą.
 - b) forma cateringu:
 - bufety z konsumpcją
 - stacje gastronomiczne
 - bar
 - stacje kawowe
 - c) obsługa:
 - przy wskazanych stołach (około 7 stołów) obsługa kelnerska - jeden kelner do obsługi jednego stołu
 - pozostałe stoły (około 63) obsługa kelnerska - jeden kelner do obsługi dwóch stołów
 - przy bufetach i do obsługi stacji gastronomicznej – kucharze dbający o uzupełnianie potraw/dań
 - przy barze i stacjach kawowych – fachowa obsługa
 - obsługa techniczna zaplecza
 - 1.2 Catering dla 20 pracowników obsługi.
 - 1.3 Catering dla 20 artystów estradowych.
 - 1.4 Dekoracja i wyposażenie stołów, opracowanie i wydruk karty dań do bufetów oraz menu do każdego stołu:
 - zastawa stołowa (szklana/porcelanowa)
 - sztucze metalowe
 - obrusy materiałowe
 - dekoracja stołów – kwiaty, stroiki itp.)
 - numeracja stołów – stabilne, widoczne numery
2. Szczegółowy opis określający rodzaje potraw oraz ich ilości został określony w załączniku nr 2.1 (formularz ofertowy):
 - 2.1 Założenia do oferty menu dla 720 uczestniczących podczas rozstrzygnięcia Plebiscytu:
 - aperitif powitalny
 - bufet zimny (owoce morza, mięsa, pasztety, sery, jarskie, wegetariańskie, sałaty), dodatki (pieczywo, sosy, musy, marynaty, inne)
 - bufet gorący (zupy, dania główne), dodatki (ziemniaki, kluski, ryż itp., warzywa, surówki)
 - desery, owoce
 - napoje (gorące oraz zimne)
 - 2.2 Założenia do oferty menu dla 20 pracowników obsługi:
 - napoje (gorące oraz zimne)
 - bufet gorący (zupa, danie mięsne, sałaty) oraz dodatki (ziemniaki, kluski, ryż itp., warzywa, surówki)
 - 2.3 Założenia do oferty menu dla 20 artystów estradowych:
 - napoje (gorące oraz zimne)

- bufet gorący (zupa, danie mięsne, sałaty) oraz dodatki (ziemniaki, kluski, ryż itp., warzywa, surówki),
- bufet zimny (owoce morza, mięsa, wędliny, jarskie, wegetariańskie, sałaty) oraz dodatki (pieczywo, sosy, musy, marynaty, inne).

2.4 Sponsorowanie lub pozyskanie przez wykonawcę partnerów (sponsorów) w zakresie dostarczenia alkoholu w przewidywanej ilości.

- wódka – 300 butelek o poj. 0,5 l,
- wino białe wytrawne– 300 butelek o poj. 0,7 l,
- wino czerwone wytrawne– 150 butelek o poj. 0,7 l,
- whisky – 50 butelek o poj. 0,7 l,
- gin – 25 butelek o poj. 0,7 l,
- campari – 20 butelek o poj. 0,7 l,
- piwo – 60 l.

Oferta ilościowa, o której mowa w załączniku nr 1.1 powinna uwzględniać dostępność potraw oraz napojów zimnych, gorących i alkoholowych przez cały czas trwania imprezy dla 720 osób.

Dania oraz desery muszą być wykonane z produktów naturalnych bez użycia produktów gotowych lub typu instant.