

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla 800 osób w terminie 31.01-01.02.2020r. w godzinach 20:00-05:00 obejmująca:
 - 1.1 **Catering dla 730** osób 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 minimum 160 cm),
 - b) forma cateringu:
 - bufety z konsumpcją
 - stacje gastronomiczne
 - bar
 - c) obsługa:
 - przy wskazanych stołach (około 5 stołów) obsługa kelnerska - jeden kelner do obsługi jednego stołu
 - pozostałe stoły obsługa kelnerska - jeden kelner do obsługi dwóch stołów
 - przy bufetach i do obsługi stacji gastronomicznej – kucharze dbający o uzupełnianie potraw/dań
 - przy barze – fachowa obsługa
 - obsługa techniczna zaplecza
 - 1.2 **Catering dla 50** 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 730 osób 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)
 - 2.2 Założenia do oferty menu dla 50 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 Wykonawca w ramach realizacji zamówienia zobowiązany jest zapewnić we własnym zakresie alkohol w ilości wskazanej poniżej (bez ponoszenia kosztów przez Zamawiającego):

- 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 – 50 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 730 osób.

Serwowane dania muszą być wykonane z produktów naturalnych bez użycia produktów gotowych lub typu instant.