OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie cateringu wraz z obsługą kelnerską i wynajmem sali na potrzeby organizowanego spotkania świątecznego w formie "siedzącej" dla pracowników Energa-Operator S.A. Oddział w Koszalinie

1. **Miejsce:** maksymalnie do 20 km od siedziby Zamawiającego.
2. **Termin realizacji:** 18.12.2026 r.
3. **Czas trwania spotkania:** 13.00 - 15.00.
4. **Ilość osób:** 200 (Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników spotkania max. o 20%)
5. **Świadczenie usługi przez Wykonawcę obejmować będzie:** wynajem sali wraz z usługą cateringową, tj. przygotowanie stołów, obsługa kelnerska, serwetki jednorazowe, sztućce ze stali nierdzewnej, jednolita porcelana i szkło (m.in. filiżanki, talerze, talerzyki deserowe), dekoracja na stoliki. Nakrycie stołów obrusami oraz ustawienie kompletnej (jw.) zastawy stołowej. **Zamawiający nie dopuszcza zastosowania naczyń jednorazowych.**
6. **Catering** przygotowany będzie wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, a także z przestrzeganiem przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, tj. potrawy przygotowane ze świeżych produktów oraz przechowywane w odpowiedniej temperaturze.
7. **Obsługa kelnerska:** Wykonawca zapewni sprawną obsługę kelnerską całego cateringu poprzez zapewnienie liczby kelnerów/kelnerek niezbędnych do sprawnej obsługi gości. W trakcie trwania cateringu obsługa sprawnie, na bieżąco zbiera zużyte naczynia zarówno bezpośrednio ze stołów, dbając o estetyczny wygląd stołów, uzupełniając wg potrzeb brakujące naczynia oraz potrawy.
8. **Aranżacja przestrzeni i klimat świąteczny:** W ramach organizacji spotkania Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia oprawy estetycznej i dźwiękowej wydarzenia, w tym do:
   - Przygotowania i aranżacji tematycznych dekoracji świątecznych w miejscu realizacji wydarzenia.
   - Zapewnienia oprawy muzycznej dostosowanej do charakteru uroczystości (w klimacie świątecznym).
9. **Menu:**

   a) Barszcz czerwony – 200 porcji
   b) Pierogi z kapustą i grzybami – 400 szt.
   c) Pierogi ruskie – 200 szt.
   d) Pierogi z mięsem – 200 szt.
   e) Karp w galarecie – 180 porcji
   f) Ryba po grecku – 180 porcji
   g) Krokiety z kapustą i grzybami – 180 porcji
   h) Piernik z czekoladą – 200 porcji
   i) Bufet kawowy: Kawa, wybór herbat, zimne napoje, soki owocowe (różne rodzaje), woda mineralna z cytryną i miętą

10. **Wykonawca zobowiązany** jest do podania średniej gramatury/pojemności porcji wymienionego menu.
11. **Wszystkie potrawy** podawane na zimno muszą zostać przygotowane (tzn. pokrojone i ułożone na tacach) do bezpośredniego spożycia. Natomiast potrawy na ciepło powinny być podane w trakcie spotkania.
12. **Dodatkowe wymagania:**
    a. Zamawiający przewiduje udział maksymalnie 200 osób. Zamawiający zastrzega, że ostateczna liczba uczestników może ulec zmianie i przekaże Wykonawcy informację o ostatecznej liczbie uczestników nie później niż 10 dni przed terminem realizacji usługi. W przypadku zgłoszenia mniejszej liczby uczestników niż liczba maksymalna, ilości wszystkich pozycji menu oraz innych świadczeń uzależnionych od liczby uczestników ulegną proporcjonalnemu zmniejszeniu zgodnie z faktyczną liczbą uczestników. Rozliczenie usługi nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby zgłoszonych uczestników, przy zachowaniu ceny jednostkowej wskazanej w ofercie Wykonawcy.
    b. Zamawiający dopuszcza przedstawienie przez Wykonawcę 2 rodzajów menu innych niż wskazane powyżej nie później niż na dzień złożenia oferty.
    c. Wykonawca zobowiązuje się do osobistego wykonania przedmiotu umowy, w tym w szczególności do organizacji i realizacji spotkania. Wykonawcy nie przysługuje prawo powierzenia wykonania całości lub jakiejkolwiek części usług cateringowych osobom trzecim (podwykonawcom) bez uprzedniej, wyraźnej zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.