OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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

1. **Miejsce:** teren miasta Słupsk.
2. **Termin realizacji:** 16.12.2026 r.
3. **Czas trwania spotkania:** 13.00 - 15.00.
4. **Ilość osób:** 190 (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. **Menu:**
   a. Barszcz czerwony – 198 porcji
   b. Paszteciki z kapustą i grzybami – 300 szt.
   c. Pierogi z kapustą i grzybami – 450 szt.
   d. Galaretki drobiowe – 150 porcji
   e. Pasztet z orzechami w otulinie wędzonego boczku – 150 porcji
   f. Sałatka w szynce – 150 porcji
   g. Tatar z łososia – 150 szt.
   h. Ryba po grecku – 150 szt.
   i. Piernik z jabłkami – 200 szt.
   j. Bufet kawowy: kawa, herbata, kompot z suszu.

9. Wykonawca zobowiązany jest do podania średniej gramatury/pojemności porcji wymienionego menu.

10. 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.

11. **Dodatkowe wymagania:**

    a. Zamawiający zastrzega, iż ostateczna liczba uczestników może ulec zmianie. Zamawiający przekaże Wykonawcy informację dotyczącą ostatecznej liczby uczestników, w przypadku zgłoszenia mniejszej liczby uczestników na 10 dni przed datą organizowanego spotkania. Koszty usługi cateringowej zostaną pomniejszone odpowiednio do faktycznej liczby zgłoszonych osób, zgodnie z ceną jednostkową cateringu.

    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 zapewnienia klimatu świątecznego w miejscu spotkania w formie odpowiedniej dekoracji i oprawy muzycznej.

    d. 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.

Katarzyna Rutkowska