

Opis przedmiotu zamówienia

Przygotowanie cateringu świątecznego

Realizowana w dniu 17 grudnia 2024 r. – 150 osób

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie Cateringu

I. Realizacja w dniu 17 grudnia 2024 r.:

1. Miejsce: WDK Kielce, ul. P. Ściegiennego Kielce.
2. Termin realizacji: 17.12.2024 r.
3. Ilość osób: 150
4. Ilość porcji: 150
5. Godzina rozpoczęcia spotkania: 17.00 – Wykonawca dostarczy posiłki na miejsce wskazane przez Zamawiającego przed planowanym spotkaniem najpóźniej do godziny 16.00.

1. Menu:

- 1) Strogonow 200g
- 2) Sałatka z makaronem i kurczakiem 5-6 dkg/os
- 3) Rolada serowa z kurczakiem i pieczarkami 7 dkg/os
- 4) Schab po warszawsku 8 dkg/os
- 5) Jaja na pomidorach 7 dkg/os
- 6) Kieszonki z ciasta francuskiego z warzywami 6 dkg/os
- 7) Tortilla z pieczonym kurczakiem 6 dkg/os
- 8) Sernik wiedeński 75 g/os
- 9) Ciastka kruche z nadzieniem jabłkowym 7 dkg/os
- 10) Pączusie małe
- 11) Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy – odpowiednio do liczby osób
- 12) Woda gazowana i niegazowana
- 13) Serwis kawowy: kawa z ekspresu, herbata, cukier, cytryna, mleko – odpowiednio do liczby osób.

II. Warunki wspólne dla wszystkich części zamówienia:

1. Forma zamówienia: usługa cateringowa w postaci stołu szwedzkiego.
2. Świadczenie usługi przez Wykonawcę obejmować będzie:
 - 1) Usługę cateringową z dowozem na wskazane miejsce cateringu wraz z zastawą i sprzętem niezbędnym do wydawania;
 - 2) Przygotowanie stołów;

- 3) Obsługę kelnerską;
 - 4) Sprzątnięcie miejsca cateringu po spotkaniu.
3. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy i po jego zrealizowaniu.
 4. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie nie ulegną podwyższeniu.
 5. 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:
 - 1) Potrawy przygotowane ze świeżych produktów;
 - 2) Potrawy powinny być przechowywane w odpowiedniej temperaturze;
 - 3) Potrawy powinny być odpowiednio zapakowane na czas przewozu tj. w pojemniki, które zabezpieczą ich trwałość, świeżość oraz wygląd;
 - 4) Catering będzie miał formę bankietu stojącego ze stołem szwedzkim.
 6. Zastawa, naczynia, wystrój stołu:
 - 1) Wykonawca przygotuje stoły w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
 - 2) Śnieżnobiałe, wyprasowane obrusy materiałowe, serwetki (papierowe, jednorazowe, w jednolitym kolorze, skomponowane z kolorystyką stołu);
 - 3) Zastawa ceramiczna lub porcelanowa z użyciem talerzy małych i dużych, talerzy deserowych, sztućców metalowych (łyżeczki do ciasta, łyżeczki do kawy, widelce, łyżki stołowe,) oraz sztućców odpowiednich do podawania i nakładania dań ciepłych i zimnych (szczypcy, łopatkę, łyżki wazowe, łyżki do nakładania sałatek), półmisek do dań zimnych, pieczywa, ciast i sałatek, filiżanek;
 - 4) Zabezpieczenie dań ciepłych w podgrzewaczach;
 - 5) Zastawa do napojów: dzbanki szklane do napojów, szklanki do napojów, literatki – ilość odpowiednio do liczby gości;
 - 6) Warniki, ekspres do kawy, cukiernice, dzbanuszki do mleka;
 - 7) Zamawiający nie dopuszcza zastosowania naczyń jednorazowych oraz obrusów jednorazowych.
 7. Obsługa kelnerska:

Wykonawca zapewni sprawną obsługę kelnerską całego cateringu poprzez:

 - 1) Zapewnienie liczby kelnerów/kelnerki niezbędnych do sprawnej obsługi gości (min. 1 osoba na 30 uczestników);
 - 2) Stosowny ubiór kelnerów/kelnerki podczas świadczenia usługi;

- 3) W trakcie trwania cateringu obsługa sprawnie, na bieżąco zbiera zużyte naczynia zarówno bezpośrednio od gości, jak i ze stołów, dbając o estetyczny wygląd stołów, uzupełniając wg potrzeb brakujące naczynia oraz potrawy;
 - 4) Wykonawca po zakończonej uroczystości sprząta miejsce organizacji cateringu pozostawiając pomieszczenia w stanie zgodnym z zastanym przed rozpoczęciem przygotowania cateringu.
8. Kalkulując ofertę Wykonawca winien uwzględnić koszty transportu i obsługi oraz dodatkowe wymagania tj. podgrzewacze, specjalistyczne wyposażenie, sztucce metalowe, zastawę porcelanową, serwetki, dekorację stołu, obrusy materiałowe, naczynia.
9. Wykonawca zrealizuje zamówienie uwzględniając:
- 1) Pełną gotowość – na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania;
 - 2) Sprzątanie – do 2 godzin po zakończeniu spotkania.
10. Zamawiający zapewnia Wykonawcy stoły koktajlowe oraz stoły w ilości dopasowanej do liczby osób oraz dostęp do pomieszczenia socjalnego z dostępem do wody.
11. Istnieje możliwość zapoznania się Wykonawcy z warunkami lokalowymi miejsca świadczenia usługi cateringowej w uzgodnieniu z Zamawiającym po wcześniejszym umówieniu pod nr tel. (41) 200-13-92.
12. Wykonawca na etapie złożenia oferty winien posiadać w okresie realizacji umowy wpis do rejestru zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2005 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).

III. Dodatkowe wymagania:

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za zamówienie potraw, obliczoną według stawek przyjętych na jedną osobę;
2. Przez usługę sprzątania Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczenia, w którym odbyła się usługa cateringowa do pierwotnego stanu. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
3. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego;
4. Zapewnienie zgody WDK na serwis cateringu.

