

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Rozeznanie rynku

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas konferencji RIS Week Polska, która odbędzie się w dniach 27-30 czerwca 2023r. w budynku Politechniki Morskiej w Szczecinie, ul. Wały Chrobrego 1/2, 70-500 Szczecin.

W skład usługi cateringowej wchodzi:

1. Przygotowanie stołów, w tym obrusów oraz ekspozycji menu.
2. Uporządkowanie miejsca po zakończeniu wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu).
3. Zapewnienie przez Wykonawcę elementów niezbędnych do realizacji usługi cateringowej tj. podgrzewaczy, naczyń szklanych i porcelanowych, sztućców stalowych, serwetek oraz posiłków zgodnie z wymaganiami menu.
4. Dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce organizowanego spotkania. Dokładne miejsce zostanie wskazane przez Zamawiającego.
5. Zagwarantowanie, że wszystkie posiłki i produkty zapewnione przez Wykonawcę będą bezwzględnie świeże, a potrawy będą przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty i posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania, produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
6. Świadczenie usługi cateringowej odbędzie się zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).
7. Obsługa kelnerska, w zakresie świadczonej usługi.

Czas wykonywania poszczególnych etapów usługi cateringowej:

- I. Serwisy kawowe: **27, 29 i 30.06.2023 r. – godz. 10:30-11:00,**
- II. Serwis kawowy: **27.06.2023 r. – godz. 15:30-16:00,**
- Lunch: **27, 29, 30.06.2023 r. – godz. 12:30-14:00.**

Ilość osób:

- Każdy z serwisów kawowych przygotowany dla 30 osób,
- Każdy Lunch przygotowany dla 60 osób.

Menu:

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycję menu, zgodnego z poniższymi wymaganiami:

- I. Serwis kawowy: **27, 29 i 30.06.2023 r. – godz. 10:30-11:00:**
 - kawa z ekspresu ciśnieniowego,
 - herbata w saszetkach – czarna/owocowa/zielona,
 - warnik do wody,
 - mleko, cukier biały i trzcinowy, cytryna,
 - kanapeczki koktajlowe – 5szt./ osoba,
 - ciasteczka pieczone – 120g/osoba – trzy rodzaje,
 - woda w szklanych butelkach 330 ml – min. 2 szt./ osoba,
 - soki w dzbankach – min. 330 ml/ osoba.

- II. Serwis kawowy: **27.06.2023 r. – godz. 15:30-16:00:**
 - kawa z ekspresu ciśnieniowego,
 - herbata w saszetkach – czarna/owocowa/zielona,
 - warnik do wody,
 - mleko, cukier biały i trzcinowy, cytryna,
 - owoce – 120g/osoba,
 - woda w szklanych butelkach 330 ml – min. 2 szt./ osoba,
 - soki w dzbankach – min. 330 ml/ osoba

- Lunch: **27, 29, 30.06.2023 r. – godz. 12:30-14:00** (w formie bufetu szwedzkiego):
 - 2 rodzaje zup,
 - 2 dania główne mięsne,
 - 2 dania główne wegetariańskie,
 - 2 rodzaje dodatków (kasza, ryż, ziemniaki pieczone, makron itp.),
 - 2 rodzaje surówek,
 - deser,
 - woda, sok – min. 330 ml/ osoba.