

Nr zamówienia: SOK/1/11/2024

Załącznik Nr 4 do SWZ

Zamawiający:

Suwalski Ośrodek Kultury, ul. Papieża Jana Pawła II 5, 16-400 Suwałki



## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**

Nazwa zamówienia:

**„Usługa cateringowa podczas Gali Prezydenta Miasta Suwałk  
„Włócznia Jaćwingów” i Balu Prezydenta Miasta Suwałki”**

Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień :  
KOD CPV 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków.

Opracowała: Dorota Skłodowska

Suwałki, dnia 04 listopada 2024 r.

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## (OPZ)

### 1. Przedmiot zamówienia

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej **podczas Gali Prezydenta Miasta Suwałk „Włócznia Jaćwingów” i Balu Prezydenta Miasta Suwałki”**.
- 2) Miejsce realizacji zamówienia: **Hala Sportowo – Widowiskowa „SUWAŁKI ARENA”, ul. Zarzecze 26, 16 – 400 Suwałki.**
- 3) Liczba osób, które obejmuje zamówienie: **min 510 osób do max. 570 osób, z zastrzeżeniem pkt. 4.**
- 4) Ostateczna liczba osób korzystających z cateringu, zależec będzie od liczby osób zainteresowanych udziałem w gali. Wskazana liczba maksymalna może ulec zmniejszeniu i Wykonawcy nie będzie przysługiwać z tego tytułu żadne roszczenie.
- 5) Zamawiający gwarantuje realizację Przedmiotu Umowy do kwoty stanowiącej 90% wartości zamówienia. W pozostałym zakresie Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu niewykorzystania pełnej wartości Umowy.
- 6) Zamawiający oświadcza, że rzeczywista liczba posiłków uzależniona będzie od liczby osób uczestniczących w gali Prezydenta Miasta Suwałk „Włócznia Jaćwingów” i Balu Prezydenta Miasta Suwałki”.
- 7) Zamawiający zobowiązuje się do zabezpieczenia przyłączy energetycznych, a Wykonawca zobowiązuje się do doprowadzenia zasilania bezpośrednio do urządzeń umożliwiających realizację usługi gastronomicznej.
- 8) Zamawiający zapewni obsługę w zakresie podłączenia w/w aparatury do sieci oraz dyspozycyjność dyżurnego elektryka.

### 2. Termin realizacji zamówienia

- 1) Termin realizacji: **w dniach 22.02.2025 r. – 23.02.2025 r.**
- 2) Zamawiający potwierdzi ostateczne godziny realizacji usługi w terminie do siedmiu dni przed ostatecznym terminem oraz jednocześnie przekaże informacje o liczbie osób, które skorzystają z usług cateringowych.
- 3) Nieterminowe dostarczenie posiłków, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający uznaje za niewykonanie przedmiotu umowy.
- 4) Zamawiający zapewnia dostęp do sali.

### 3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Dostarczenie stołów okrągłych w ilości min 51 szt. wraz z bielizną stołową,
- 2) Dostarczenie stołów bufetowych w ilości 20 szt.,
- 3) Dostarczenie stołów koktajlowych w ilości 10 szt.,
- 4) Dostarczenie krzeseł bankietowych w ilości max. 570 szt. wraz z pokrowcami w kolorze białym,
- 5) Dekoracja hali w postaci podwieszonych elementów pod sufitem w kolorze białym,
- 6) Oświetlenie dekoracyjne sufitu w hali,
- 7) Dostarczenie wszystkich urządzeń i produktów niezbędnych do przygotowania potraw,

**8) Przygotowanie cateringu dla min. 510 do max. 570 osób, w skład którego wchodzi:**

a) **Serwis I:** danie ciepłe serwowane indywidualnie w godzinie ustalonej przez Zamawiającego:

- 1) zupa,
- 2) danie mięsne z dodatkami.

b) **Serwis II:** dania serwowane w stołach cateringowych samoobsługowych w podgrzewaczach, w godzinach ustalonych z Zamawiającym:

- 1) danie rybne – 2 rodzaje,
- 2) danie mięsne – 2 rodzaje,
- 3) danie wegańskie – 2 rodzaje,
- 4) surówki – 2 rodzaje,

c) **Serwis III:** dania serwowane w stołach cateringowych samoobsługowych w podgrzewaczach w godzinach ustalonych przez Zamawiającego:

- 1) danie mięsne – 2 rodzaje,
- 2) danie wegańskie – 2 rodzaje,
- 3) zupa – 1 rodzaj,
- 4) surówka – 1 rodzaj

d) przekąski w stołach cateringowych samoobsługowych (zimna płyta):

- 1) danie mięsne – 2 rodzaje
- 2) dania rybne – 2 rodzaje
- 3) dania wegańskie – 2 rodzaje
- 4) mix tymbalików
- 5) sałatki – 2 rodzaje, w tym jedna wegańska

e) alkohol bez limitu, w tym wino białe i czerwone oraz wódka czysta,

f) napoje gorące, w tym kawa z ekspresu,

- g) napoje zimne, w tym soki 100 %, napoje gazowane markowe oraz woda gazowana i niegazowana w szklanych butelkach,
- h) bufet słodki: minideserki, ciasto – 3 rodzaje,
- i) zapewnienie pełnoletniej obsługi kelnerskiej w ilości co najmniej jednego kelnera na 15 osób,
- j) zapewnienie dekoracji kwiatowej na stoły oraz serwetek papierowych,
- k) do oświetlenia stołów nie można używać otwartego ognia (świecy) w związku z zainstalowanym w hali systemem przeciwpożarowym,
- l) zapewnienie w garderobach artystów cateringu występujących podczas Gali i Balu Włócznie Jaćwingów zgodne z riderami – załącznik Nr 1 do OPZ.
- m) nazwa zespołu (artystów) oraz ilość osób:
  - Zespół De Mono – 12 osób,
  - Zespół Sound Like Jazz - 11 osób,
  - Artyści pokazu akrobatycznego - 2 osoby.
- n) ponadto zapewnienie cateringu dla organizatora, w postaci przekąsek oraz 1 ciepłego dania plus napoje zimne i ciepłe dla 20 osób, zlokalizowanego w Sali konferencyjnej Suwałki Arena.

#### **4. Wymagania wobec Wykonawcy:**

- 1) Utrzymanie porządku i czystości na terenie wyznaczonym pod wykonanie usługi gastronomicznej oraz zapewnienie estetyki i porządku na stołach.
- 2) Ścisła współpraca przed i w trakcie imprezy z Suwalskim Ośrodkiem Kultury w Suwałkach.
- 3) Wykonywanie wszelkich działań związanych z realizacją niniejszej umowy zgodnie z przepisami BHP.
- 4) Przedłożenie Zamawiającemu polisy ubezpieczeniowej OC prowadzonej działalności gospodarczej, ważnej na okres realizacji przedmiotu umowy. Wykonawca dostarczy polisę wraz z dowodem opłaty składki w dniu podpisania umowy.
- 5) Wykonawca dostarczy posiłki na własny koszt oraz własnym transportem na miejsce organizacji gali.
- 6) Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, posiłki gorące muszą być dostarczone na miejsce realizacji usługi nie wcześniej niż 1 godz. i nie później niż 15 min. przed ich serwowaniem.
- 7) Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych.

- 8) Realizując zamówienie Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki dobrej jakości (tj. z użyciem produktów gat. I, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych) zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji i transportu.
- 9) Wykonawca powinien dysponować odpowiednimi pojazdami typu chłodnie i sprzętem transportowym (termosy transportowe szczelnie zamykane) w celu właściwego transportu produktów jak i gotowych potraw
- 10) Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą np. gotowania, duszenia, pieczenia. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant oraz produktów gotowych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów.
- 11) Wykonawca powinien zaplanować udogodnienia tak aby również osoby ze szczególnymi potrzebami miały możliwość skorzystania z cateringu (oznakowanie potraw i informacja o ewentualnych alergenach itp.).

#### **5. Warunki płatności:**

- 1) W przypadku usług cateringowych świadczonych dla min. 510 do max. 570 osób, o których mowa w ust. 1 pkt. 3 wynagrodzenie wypłacone będzie po wykonaniu umowy w oparciu o cenę jednostkową brutto za 1 osobę (pod pojęciem ceny jednostkowej za 1 osobę, Zamawiający rozumie koszt wszystkich świadczeń koniecznych do realizacji usługi dla 1 osoby wraz z zakresem usług określonym w niniejszym OPZ) i faktyczną ilość zrealizowanych usług.
- 2) Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności na rachunek Wykonawcy podany na prawidłowo wystawionej fakturze/rachunku w terminie 30 dni od daty jej otrzymania.
- 3) Fakturę należy wystawiać na Suwalski Ośrodek Kultury, ul. Papieża Jana Pawła II 5, 16 – 400 Suwałki, NIP 844 235 10 54.
- 4) Zapłata wynagrodzenia na podstawie Umowy będzie realizowana przez Zamawiającego w złotych polskich.

Podpis osoby sporządzającej: Dorota Skłodowska

**RIDER GARDEROBA DE MONO**

20 butelek wody mineralnej niegazowanej (0,3l)

6 butelek wody gazowanej (0,3l)

2 butelki Coca Cola (1l)

4 puszki Pepsi Max

2 kartony soku pomarańczowego (1l)

1 karton soku jabłkowego

8 butelek (puszek) piwa – (jeśli jest to lokalne)

4 butelki piwa bezalkoholowego

2 wina białe półwytrawne

2 puszki Red Bull

Kawa, mleko do kawy, herbata, cukier brązowy, cytryna, owoce sezonowe, paluszki, ciastka,

kanapki dla 10 osób i dla czterech osób vege. 4 kieliszki do wina i korkociąg,

Wieszak na ubrania

Lustro

Krzesła

**RIDER GARDEROBA SOUNDS LIKE JAZZ**

11 butelek wody mineralnej gazowanej (0,5l)

7 butelek wody gazowanej (0,5l)

2 kartony soku pomarańczowego

11 butelek COCA COLA

1 Posiłek wegetariański, 10 posiłków z mięsa i ryby

Kawa, mleko do kawy, herbata, cukier, cytryna, owoce, ciastka, dla 11 osób.

Lustro

Stół do posiłku na 11 osób

Wieszak na ubrania dla 11 osób

16 krzeseł

**RIDER GARDEROBA Artyści pokazu akrobatycznegoLustro**

Wieszak

2 krzesła

Kawa, mleko do kawy, herbata, cukier, cytryna, owoce, kanapki

2 posiłki gorące