

Nr zamówienia: SOK 1/2025

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.

Opracował: Krzysztof Masłowski

Suwałki, dnia 06 listopada 2025 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, zależęć 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 14.02.2026 r. – 15.02.2026 r.**
- 2) Zamawiający potwierdzi ostateczne godziny realizacji usługi w terminie do siedmiu dni przed ostatecznym terminem, jednocześnie przekaze 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 o godzinie ustalonej przez Zamawiającego:
 - 1) zupa,
 - 2) danie mięsne z dodatkami.
- b) **Serwis II:** dania serwowane na stołach kateringowych, 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 na stołach kateringowych, 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 na stołach kateringowych, samoobsługowych, (zimna płyta):
 - 1) danie mięsne – 2 rodzaje
 - 2) danie rybne – 2 rodzaje
 - 3) danie 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 obsługi kelnerskiej (osoby pełnoletnie) w ilości co najmniej jednego kelnera na 15 osób,
- j) zapewnienie dekoracji kwiatowej na stołach oraz serwetek papierowych,
- k) do oświetlenia stołów nie można używać otwartego ognia (świecy) w związku z zainstalowanym w hali systemem przeciwpożarowym,

- l) zapewnienie cateringu artystom występującym podczas Gali i Balu Włócznia Jaćwingów (w garderobach, zgodnie z riderami) – załącznik Nr 1 do OPZ.
- m) nazwa zespołu (artystów) oraz ilość osób:
 - Zespół Natalii Przybysz – 11 osób,
 - Zespół Nine Grooves Feat - 11 osób,
 - Artyści pokazu akrobatycznego - 3 osoby.
- n) ponadto zapewnienie cateringu organizatorowi (zlokalizowanego w sali konferencyjnej Suwałki Arena) w postaci przekąsek oraz 1 ciepłego dania plus napoje zimne i ciepłe dla 20 osób,

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. Dania 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 pkt 1 ppkt 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 wystawić 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: Krzysztof Masłowski

RIDER - GARDEROBA NATALII PRZYBYSZ

Garderoba Natalii Przybysz oraz jej zespołu powinna składać się z **dwóch osobnych pomieszczeń**, z czego jedno (może być mniejsze) przeznaczone jest dla Natalii Przybysz. Druga garderoba przeznaczona jest dla członków zespołu i w niej może zostać umiejscowiony catering. Obie garderoby powinny być wyposażone w lustra w tym jedno do makijażu, krzesła, stoliki, gniazdka 220V, oraz znajdować się w miejscu z dostępem do łazienki z toaletą zaopatrzoną w: mydło, papier toaletowy, ręczniki bawełniane. Do tego w garderobie Natalii Przybysz niezbędne jest żelazko oraz deska do prasowania. Obie garderoby muszą być schludne i czyste, **(najważniejsze, aby była w nich utrzymana temperatura pokojowa)**.

Garderoba Natalii Przybysz:

- 5 x woda niegazowana (najchętniej w szklanych butelkach 0,5L)
- 1 x sok owocowy, świeżo wyciskany (najchętniej pomarańczowy)
- mały miód manuka lub naturalny
- imbir świeży + mała tarka
- cytryny świeże
- mieszanka orzechów „Genuss-Plus” z Rossmanna
- suszone owoce goji
- owoce: jabłka, gruszki, banany, śliwki i inne dostępne
- czajnik elektryczny

Garderoba zespołu (w tym catering ogólny):

20 x woda niegazowana (w szklanych butelkach 0,5L) 6 x woda gazowana (w szklanych butelkach 0,5L)

3 x soki wysokiej jakości (pomidorowy 1L, jabłkowy 1L, pomarańczowy 1L) 2 x 1L Coca-Cola

3 x Red Bull (nie mogą być inne marki)

Herbata Roibos, herbata zielona lub biała (dobrej jakości)

Miód z lokalnych pasiek (jeśli nie to z polskich pasiek, bez domieszek miodów z Chin)

Owoce: jabłka, gruszki, banany, śliwki i inne dostępne

- ciastka do kawy (wyrobu dobrej, lokalnej cukierni - mogą być: kremówki, eklery, pączki, brownie lub inne bez zawartości alkoholu) Lokalne kiszonki: np. zakwas z buraków, ogórki kiszane lub inne przetwory

WAŻNE: dobrej jakości ekspres do kawy

Mleko owsiane, cukier, śmietanka UHT do kawy **WAŻNE : 11x obiad**

wegetariański, złożony z dwóch dań, 1x obiad wegański, złożony z dwóch dań,

11 porcji ciepłej zupy do zjedzenia tuż po zejściu ze sceny.

Kanapki wegetariańskie, podane na godzinę przed koncertem

Obie garderoby powinny zostać wyposażone we wszelkie naczynia, niezbędne do spożycia posiłków oraz napojów ciepłych i zimnych **WAŻNE: scena tuż przed koncertem powinna być zaopatrzona w 10 półlitrowych butelek wody niegazowanej oraz 5 ręczników scenicznych (czarne lub ciemne)**

WAŻNE: Nie lubimy wege gołąbków, kaszotto oraz faszerowanej papryki).

Dla ułatwienia podajemy linki do Jadłonomii, gdzie można znaleźć super przepisy zup i dań wegańskich, które mogą posłużyć jako inspiracje: <http://www.jadlonomia.com/> <https://wegannerd.blogspot.com/>

W przypadku niemożliwości zapewnienia którejkolwiek z wymienionych rzeczy, prosimy o kontakt z managerem Natalii: Gabi Felińczak gabi@kayax.pl / +48 517 542 407

RIDER GARDEROBA NINE GROOVES FEAT

11 butelek wody mineralnej gazowanej (0,5l)

7 butelek wody mineralnej 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 dla 11 osób

Wieszak na ubrania dla 11 osób

16 krzeseł

RIDER GARDEROBA Artyści pokazu akrobatycznego

Lustro

Wieszak

2 krzesła

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

3 posiłki gorące