

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest zaplanowanie, przygotowanie oraz obsługa poczęstunku podczas Gali podsumowującej Regionalny Program Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014 – 2020 w dniu 28.01.2025 r. o godzinie 17:00 w Teatrze Polskim w Szczecinie.

### 2. Na przedmiot zamówienia składają się:

- Przygotowanie miejsca na poczęstunek podczas Gali podsumowującej Regionalny Program Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014 – 2020 wskazanego przez Zamawiającego,
- Zaplanowanie, przygotowanie oraz obsługa poczęstunku podczas Gali podsumowującej Regionalny Program Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014 – 2020 dla maksymalnie 400 zaproszonych gości,
- Zapewnienie poczęstunku uczestnikom gali w formie szwedzkiego stołu.

### II. Cel zamówienia

Celem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie poczęstunku dla uczestników Gali podsumowującej Regionalny Program Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014 – 2020.

### III. Harmonogram działań

- Bankiet zaplanowany jest na 28.01.2025 r. w Teatrze Polskim przy Sali Szekspirowskiej w Szczecinie.
- Zakończenie prac nad niniejszym zamówieniem wiąże się z podpisaniem przez strony protokołu zdawczo-odbiorczego.
- Wykonawca opracuje i uzgodni z Zamawiającym harmonogram realizacji działania w terminie do 7 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy.

### IV. Zakres zamówienia

- Przygotowanie miejsca na poczęstunek podczas Gali podsumowującej Regionalny Program Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014 – 2020 wskazanego przez Zamawiającego:
  - Aranżacja przestrzeni Teatru Polskiego wskazanej przez Zamawiającego z uwzględnieniem m.in. ustawienia stolików koktajlowych, słodkiego stołu, dekoracji.
  - Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycję aranżacji stolików w co najmniej dwóch wersjach kolorystycznych dostosowanych do charakteru wydarzenia, uwzględniające zastosowanie materiałów tekstylnych (obrusy, serwety, bieżniki, podkładki itp.), zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych (np. kwiaty żywe, cięte) i informacyjnych (np. ozdoby stołów, winietki z nazwami dań), która będzie podlegała akceptacji Zamawiającego.
  - Zapewnienie minimum 20 okrągłych stolików koktajlowych przeznaczonych dla 5 osób każdy, przy czym wykonawca dostosuje ilość stolików do zgłoszonej liczby uczestników.
  - Ustawienie stołów w sposób umożliwiający swobodne poruszanie się gościom poprzez zachowanie odpowiednich odległości między stolikami.
  - Zapewnienie winietek informacyjnych zawierających nazwy dań zgodnie z uzgodnionym z Zamawiającym projektem aranżacji przestrzeni.
  - Zapewnienie i umieszczenie tablicy przy wejściu do przestrzeni przeznaczonej na poczęstunek.

g. Posprzątanie przestrzeni przy Sali Szekspirowskiej po wydarzeniu oraz zaplecza przeznaczonego dla Wykonawcy oraz przywrócenie stanu zastanego.

**2.** Zaplanowanie, przygotowanie oraz obsługa poczęstunku podczas Gali podsumowującej Regionalny Program Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014 – 2020 dla maksymalnie 400 zaproszonych gości:

a. Zapewnienie doświadczonego koordynatora bankietu, który będzie nadzorował cały przebieg organizacji poczęstunku i realizacji wszystkich elementów zamówienia.

b. Zapewnienie profesjonalnej obsługi kelnerskiej minimum 5 osób. Obsługa kelnerska zadba o odpowiednie uzupełnianie dań oraz napojów oraz spełni potrzeby gości. Obsługa kelnerska powinna być zaopatrzona w schludny uniform, w jednolitym i niewyróżniającym się kolorze. Liczba personelu obsługowego musi być adekwatna do ilości uczestników.

c. Zapewnienie wyposażenia cateringowego tj. serwetek tekstylnych i papierowych, obrusów, urządzeń i sprzętu gastronomicznego, pojemników na odpadki i użyte łyżeczki do mieszania gorących napojów w ilości adekwatnej do zakładanej liczby gości i serwowanych potraw. Serwetki papierowe jednorazowe powinny być co najmniej dwuwarstwowe.

d. Zapewnienie dynamicznej obsługi gości w tym niezwłocznego zabierania brudnych naczyń w trakcie trwania wydarzenia.

e. Zapewnienie wszelkiej zastawy stołowej oraz naczyń niezbędnych do realizacji gali, w ilości odpowiedniej do zaplanowanej liczby uczestników. Nie dopuszcza się naczyń oraz sztućców jednorazowych. W przypadku filiżanek do serwowania kawy/herbaty konieczne jest zapewnienie naczyń w ilości min. 2 sztuki dla każdego uczestnika.

**3.** Zapewnienie poczęstunku uczestnikom gali w formie szwedzkiego stołu:

a. Poczęstunek powinien oferować dania uwzględniając opcje dla różnej diety mięsnej i wegańskiej, będące klasy premium.

b. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycję menu wegetariańskiego i mięsnego oraz słodkiego stołu, najpóźniej 14 dni przed planowanym wydarzeniem w celu uzyskania akceptacji Zamawiającego.

c. Poczęstunek powinien być przygotowany ze świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych i składać się z zimnych przekąsek typu finger food, złożonych z co najmniej trzech składników (uwzględniając składnik bazowy) np. tartinek, roladek, babeczek, koreczków, wrapów, sałatek, musów i innych, zapewniających gościom niekrępującą, łatwą konsumpcję – 2 rodzaje po 2 porcje na osobę z każdego rodzaju – ilość dostosowana do ilości osób.

d. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę serwowanych dań i napojów.

e. Wykonawca zapewni słodki stół, który będzie składał się z ciast i słodkich deserów typu finger food – 2 rodzaje (po 1 porcji na osobę z każdego rodzaju) – ilość dostosowana do ilości osób.

f. Wykonawca zapewni serwis kawowy, w tym:

- minimum 4 automatyczne ekspresy kawowe
- herbata ekspresowa – min. 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa)
- gorąca woda do zaparzenia herbaty
- mleko do kawy w mlecznikach z możliwością wyboru: krowie, roślinne (owsiane, migdałowe, sojowe), bez laktozy
- cytryna (pokrojona w plastry, estetycznie ułożona, na spodeczkach z wykałaczkami do nakładania)
- woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą w dzbankach/ karafkach
- woda gazowana w butelkach szklanych o pojemności 250 ml -330 ml
- wybór soków owocowych – minimum 2 rodzaje w dzbankach
- cukier w saszetkach – dwa rodzaje: biały i trzcinowy nierafinowany oraz słodzik,

g. Napoje i słodki stół muszą być dostępne przez cały czas trwania gali, uzupełniane na bieżąco aby zachować ich ciągłość asortymentową,

h. Wszystkie potrawy muszą być estetycznie podane i świeżo przygotowane.