

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Usługi restauracyjne dla jurorów, uczestników, artystów, realizatorów, organizatora w dniach 20.09 – 6.10.2024

Posiłki o wyższym standardzie:

20.09. - obiady: 3, kolacje: 0
23.09 - obiady: 4 , kolacje: 4
25.09 – obiady: 2, kolacje: 2
27.09 - obiady: 7 , kolacje: 7
28.09 - obiady: 9, kolacje: 9
29.09 – obiady: 9 , kolacje: 9
30.09 - obiady: 11 , kolacje: 11
1.10. - obiady: 10 , kolacje: 10
2.10 - obiady: 10 , kolacje: 10
3.10. - obiady: 8 , kolacje: 8
4.10 - obiady: 8, kolacje: 8
5.10 - obiady: 10, kolacje: 10
6.10: - obiady: 10, kolacje: 10

Posiłki o niższym standardzie:

27.09. - lunch: 47 ; kolacja w formie lunchu: 47
28.09. – lunch: 47; kolacja w formie lunchu: 47
29.09. – lunch: 47 ; kolacja w formie lunchu: 47
30.09 – lunch: 47 ; kolacja w formie lunchu: 47
1.10 – lunch: 42 ; kolacja w formie lunchu: 39
2.10 – lunch: 42 ; kolacja w formie lunchu: 39
3.10 – lunch: 29; kolacja w formie lunchu:29
4.10 – lunch: 29; kolacja w formie lunchu: 33
5.10 - lunch: 29; kolacja w formie lunchu: 33
6.10: - lunch: 26 ; kolacja w formie lunchu: 26

I.1. Usługi cateringowe w dniach 20.09 – 6 października będą świadczone w budynku, w którym odbywa się 6. Międzynarodowy Festiwal i Konkurs Skrzypcowy im. K. Lipińskiego – CKK Jordanki, Aleja Solidarności 1-3, Toruń.

I.2. Przedstawiona oferta powinna składać się z następującego menu:

1. OBIAD:

- zupa – 250 ml (w min. 2 rodzajach do wyboru, w tym wegetariańska)
- mięso / ryba – 200 g
- surówka – 200 g (w min. 2 rodzajach do wyboru)
- dodatki skrobiowe (np. ziemniaki, frytki, ryż) – 250 g
- napój (np. sok, woda niegazowana, woda gazowana)

2. KOLACJA:

- jednodaniowy ciepły posiłek np.: pasta z dodatkami, sałatki, dania lekkie (min. 6-7 wersji do wyboru)
- napój (np. sok, woda niegazowana, woda gazowana)
- deser (3 rodzaje do wyboru) + kawa/herbata

3. LUNCH:

- mięso / ryba – 200 g (ewentualnie danie wegetariańskie)
- surówka – 200 g (w min. 2 rodzajach do wyboru)
- dodatki skrobiowe (np. ziemniaki, frytki, ryż) – 250 g
- napój (np. sok, woda niegazowana, woda gazowana)

4. KOLACJA W FORMIE LUNCHU:

- jednodaniowy ciepły posiłek np.: pasta z dodatkami, sałatki, dania lekkie (min. 6-7 wersji do wyboru)
- napój (np. sok, woda niegazowana, woda gazowana)
- kawa, herbata

W przypadku wcześniejszego zgłoszenia faktu bycia wegetarianinem/weganem/ osobą z dietą bezglutenową, należy zapewnić osobie odpowiednie menu. Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę takich posiłków.

I.3. W ramach przedmiotu zamówienia, w dniach 20.09. – 6.10. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia przedmiotu zamówienia w CKK Jordanki:

1. Przygotowania stołów, ekspozycji menu, posprzątania po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu);
2. Zapewnienia różnorodności wyżywienia, w tym na prośbę Zamawiającego również posiłki wegetariańskie i wegańskie, bezglutenowe;
3. Zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozstawienia i wymiany naczyń oraz dbałości o estetykę miejsca podawania posiłków;
4. Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;
5. Zapewnienia serwisu gastronomicznego: zastawa inna niż jednorazowa – ceramiczna/porcelanowa/szklana, sztucze stalowe;
6. Organizacji cateringu o zróżnicowanych godzinach na miejscu realizacji wydarzenia, z uwagi na harmonogram przesłuchań konkursowych. Poszczególne posiłki powinny być dostępne przez cały zakres wskazanych godzin:
 - obiady: 12:00 - 16:00

- kolacje: 16:30 - 21:30
- lunch: 12:00 - 16:00
- kolacja w formie lunchu: 16:30 - 21:30

7. Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych.

I.4. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby posiłków w przypadku zmiany zapotrzebowania na te posiłki, wynikające z realnego zapotrzebowania związanego z organizacją Festiwalu.

2. Usługa restauracyjna – CKK Jordanki, pokój gościnny dla jurorów (7 osób) – bufet kawowy – woda, kawa, herbata, soki (dwa różne smaki), ciastka, zastawa – filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztucze, dzbanki do napojów, szklanki do napojów wraz z obsługą w terminie 28.09. – 6.10., trakcie przesłuchań konkursowych oraz pokój gościnny dla realizatorów – (15 osób) – bufet kawowy.

3. Usługa restauracyjna – CKK Jordanki, foyer 0 – zimny bufet słodko - wytrawny dla uczestników konferencji prasowej (25 osób) w dniu 26.09.2024 r godz. 13:00-15:30

Usługa cateringowa obejmuje:

- Wyposażenie: stoły koktajlowe, stoły pod bufet, nakrycie bankietowe
- Przygotowanie w formie szwedzkiego stołu: potrawy wytrawne (3-4 propozycje), tartinki, bufet deserowy, zimne napoje (soki, min. 2 smaki), ciepłe (kawa, herbata), woda, dodatki,
- Obsługa kelnerska, sprzęt cateringowy, elementy dekoracji, bankietowy wystrój stołów
- Wykonawca zapewni zastawę ceramiczną / porcelanową, sztucze metalowe.
Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej.

4. Bankiet zakończenia – foyer CKK Jordanki, 6 października dla maksymalnie 200 osób w godzinach 21:00 – 24:00

Usługa cateringowa obejmuje:

- Wyposażenie: stoły koktajlowe, stoły pod bufet, nakrycie bankietowe
- Przygotowanie w formie szwedzkiego stołu: przekąski – finger food (8-10 propozycji), tartinki, bufet deserowy, zimne napoje (soki, min. 2 smaki), ciepłe (kawa, herbata), woda, dodatki,
- Dekoracje kwiatowe, obsługa kelnerska, sprzęt cateringowy, elementy dekoracji, bankietowy wystrój stołów
- Wykonawca zapewni zastawę ceramiczną / porcelanową, sztucze metalowe.
Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej.

DO CAŁOŚCI: Wykonawca zapewni możliwość skomponowania dań dla osób z dietą bezglutenową, dietą wegańską, dietą wegetariańską oraz alergiami na różne produkty spożywcze. Zamawiający poinformuje wykonawcę o liczbie posiłków przed terminem realizacji zamówienia.

Zamawiający rezerwuje sobie prawo do bezkosztowej anulacji części zamówionych posiłków mając na uwadze liczbę przybyłych osób.