



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie kompleksowej usługi cateringowej wraz z obsługą organizacyjną uroczystości jubileuszu 30-lecia spółki Zakład Komunalny Sp. z o. o.

1. Przedmiotem umowy jest wykonanie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego kompleksowej usługi cateringowej wraz z pełną obsługą organizacyjną uroczystości jubileuszu 30-lecia spółki Zakład Komunalny Sp. z o. o., która odbędzie się w **dniu 12 czerwca 2026 r.** w Centrum Wystawienniczo-Kongresowym w Opolu, przy ul. Wrocławskiej 158, 45-835 Opole.

1.1. Godzina rozpoczęcia wydarzenia: **19:00.**

1.2. Liczba uczestników biorących udział w wydarzeniu: maksymalnie **350**;

1.3. Dostępność miejsca realizacji zamówienia do celów organizacyjnych: **od dnia 11.06.2026 r.**

1.4. Dostępność miejsca realizacji zamówienia w celu uprzątnięcia po zakończeniu wydarzenia: **do dnia 14.06.2026 r.**

1.5. Miejsce realizacji: **Centrum Wystawienniczo-Kongresowe w Opolu, przy ul. Wrocławskiej 158, 45-835 Opole.**

2. Przedmiot zamówienia.

2.1. Kolacja I

Serwowana do stołu:

a) Przystawka

pasztet z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli i tostowanym brioche

Danie główne podawane talerzowo do stołu

policzki wołowe w sosie demi glace/ gratin ziemniaczany/ pieczone buraki

Deser podawany talerzowo do stołu

monoporcja z logo wydarzenia / np. z maliną

2.2. Zimna płyta (min 3 szt. przekąsek na osobę):

- krewetki w panku/ sos chipotle
- krewetki w ziemniaku
- pieczona śliwka/ morela w boczku
- wrapy z wędzonym łososiem
- marynowany łosoś w popiele
- ptysie na wytrawno
- sushi

2.3. Słodkości (min 3 szt. na osobę):

- deser guinness
- panna cotta z malinami
- makaroniki
- mus chałwowy
- deser tiramisu



- sernik
- ciasto 3bit

2.4. Kolacja II

Bufet/bemary

- pieczony łosoś w sosie cytrynowym
- kurczak po azjatycku
- wołowina duszona po burgundzku
- risotto borowikowe
- gratin ziemniaczany
- ryż z jajkiem
- surówka

2.5. Kolacja III

Bufet/ podgrzewacz gastronomiczny do zup

- zupa meksykańska z wołowiną / pieczywo
- krem z pomidorów (vege)

2.6. Serwis kawowy:

- min. 3 ekspresy ciśnieniowe / mleko, mleko roślinne/ cukier itp.
- kawa w ziarnach 100% Arabica
- warnik/ różne rodzaje herbaty

3. Dekoracja stołów oraz przestrzeni

Wykonawca zapewni:

- 1) podwieszany sufit z dekoracją świetlną (na powierzchni co najmniej 800 m²);
- 2) zielone welurowe obrusy na każdy stół bankietowy / 35 szt.
- 3) przeźroczyste krzesła typu Ghost / 350 szt.
- 4) dekoracje na stoły / po uzgodnieniu z organizatorem/ preferowane kompozycje kwiatowe / dominujący kolor zielony / 35 szt. dekoracji kwiatowych (po jednej na stół);
- 5) aranżacja strefy chillout / po uzgodnieniu z organizatorem / preferowane kanapy / stoły koktajlowe / żywe kwiaty/ kolor zielony/ ścianki/ lampy
- 6) organizacja ścianki do zdjęć min 3 m długa i 2,5 m wysoka / dominujący kolor zielony z logo wydarzenia;
- 7) photobox z logo wydarzenia do robienia zdjęć.

4. Wykonawca zapewni:

- 1) Kawę - 100% arabica;
- 2) wykwalifikowany personel w postaci minimum 30 osób (kelnerów), które muszą posiadać odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych oraz zachowujących wysoki stopień higieny osobistej i higieny pracy (posiadających aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych);



- 3) ubiór kelnerów: zapaski kelnerskie czarne, biała lub czarna koszula kelnerska do wyboru Zamawiającego, eleganckie spodnie lub spódnica do kolan.
- 4) minimum 3 kucharzy z 10 letnim doświadczeniem w branży gastronomicznej, którzy obsługiwali eventy na min 500 osób;
- 5) stoły cateringowe z czarnymi pokrowcami / na bemały na drugą kolację;
- 6) bemały, które zapewniają ciepłe posiłki / na paliwo gastronomiczne;
- 7) II i III kolację wydawaną w formie bemałowej;
- 8) porcelanę/zastawę: talerze obiadowe, miseczki do zupy, szklanki/szkło do napojów, filiżanki i talerzyki deserowe, sztucze z jednego rodzaju;
- 9) ustawienie potraw na stołach musi umożliwiać swobodny dostęp do częstowania się nimi, produkty cukiernicze mogą być wyeksponowane na preżenterach;
- 10) własne, osobne stoły na zużyte naczynia;
- 11) własne, osobne stoły na bemały;
- 12) wszystkie naczynia muszą być wyparzone;
- 13) utrzymanie porządku i czystości przez cały okres trwania spotkania;
- 14) obsługę cateringu wyróżniającą się wysoką kulturą osobistą, a także trzeźwością (całkowity zakaz spożywania alkoholu przed i w trakcie trwania obsługi);
- 15) zaplecze gastronomiczne – kuchenne, w którym wykonywane będą posiłki będzie się znajdować w odległości do 10 km od miejsca wydarzenia;
- 16) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, że transport posiłków z miejsca ich wytworzenia do miejsca wydarzenia będzie odbywać się w warunkach nie wpływających na spadek jakości oraz temperatury posiłków;
- 17) zaplecze gastronomiczne (w miejscu wydarzenia) umożliwiające wydanie gorących dań na czas poczęstunku obiadowego, np. stoły wydawcze itp.;
- 18) odpowiednie pojazdy typu chłodnie i sprzęt transportowy w celu właściwego transportu produktów. Catering musi być wykładany w trybie ciągłym przez cały czas trwania wydarzenia. Porcje oczekujące na wydanie muszą być przechowywane w chłodziach lub ładach chłodniczych;
- 19) transport cateringu do miejsca świadczenia usługi w specjalnych pojemnikach/termosach, zapewniających utrzymanie należytej jakości potraw w tym konsystencji, walorów smakowych jak i estetycznych. Naczynia używane do transportu potraw muszą posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty wydane przez właściwe jednostki potwierdzające dopuszczenie do kontaktu z żywnością;
- 20) menu w dniu świadczenia usługi o wysokiej jakości w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania, produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata i inne) z odpowiednią datą przydatności do spożycia i temperaturą, stałą odpowiednią wysoką temperaturę dań i napojów ciepłych przez cały czas trwania usługi;
- 21) Wykonawca zbierze wszelkie przedmioty oraz resztki po zrealizowaniu usługi i zutylizuje zgodnie z przepisami, na koszt Wykonawcy zamówienia.

5. Ponadto, w ramach wykonania przedmiotu umowy, Wykonawca:

- 1) będzie dbał podczas przygotowywania posiłków o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448);



- 2) zobowiązany jest do przechowania próbek dostarczonej w ramach przedmiotu umowy żywności przez okres 72 godzin od momentu zakończenia wydarzenia. W przypadku niedostępności na żądanie Zamawiającego próbek żywności, o których mowa powyżej, uznaje się, że dana żywność w chwili jej dostarczenia w ramach przedmiotu umowy była nieświeża lub nie nadawała się do spożycia;
- 3) będzie świadczył usługę w miejscu wskazanym przez Zamawiającego i zobowiązany jest zapewnić dostarczenie usługi na miejsce wskazane przez Zamawiającego;
- 4) oświadcza, że podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej;
- 5) będzie serwował dania i napoje serwowane w czystych, nieuszkodzonych naczyniach ceramicznych (niejednоразowego użytku), stanowiących jeden komplet/zastawę;
- 6) będzie przyrządzał świeże posiłki w dniu świadczenia usługi; o wysokiej jakości w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania, produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, napoje i inne) z odpowiednią datą przydatności do spożycia i temperaturą; stałą odpowiednio wysoką temperaturę dań i napojów ciepłych przez cały czas trwania usługi;
- 7) zapewni obsługę techniczną w zakresie przygotowania cateringu;
- 8) wykonana przedmiot umowy z poszanowaniem dóbr osobistych Zamawiającego oraz osób trzecich, dobrych obyczajów i zasad współżycia społecznego;
- 9) zobowiązany jest do sukcesywnego sprzątania stołów i zaplecza w trakcie realizacji przedmiotu umowy;

6. Koordynator wydarzenia

Wykonawca wyznaczy Koordynatora / Menadżera całego przedsięwzięcia, który będzie odpowiedzialny za prawidłową realizację wszystkich czynności związanych z zamówieniem. Koordynator / Menadżer musi być dostępny dla Zamawiającego w miejscu wydarzenia przez cały czas jego trwania. Dane Koordynatora / Menadżera takie jak imię, nazwisko oraz numer telefonu komórkowego zostaną przekazane Zamawiającemu najpóźniej na 5 dni przed terminem wydarzenia.

7. Wymogi Zamawiającego:

Zamawiający zastrzega konieczność dwukrotnego bezpośredniego spotkania z Wykonawcą/ wyznaczonym Koordynatorem w miejscu organizacji przedsięwzięcia w zakresie wizualizacji poszczególnych elementów wyposażenia oraz organizacji cateringu w terminie nie później niż 5 dni przed datą wydarzenia.

Zamawiający zastrzega również konieczność spotkania w dniu poprzedzającym wydarzenie w celu weryfikacji ilości i jakości stołów, krzeseł, elementów dekoracyjnych oraz sprawdzenia zaplecza gastronomicznego, w którym będą przygotowywane posiłki.

8. Wymogi dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami

W związku z realizacją niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego **nie występuje konieczność uwzględnienia wymogów dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami** zgodnie z zasadami wynikającymi z postanowień ustawy z



dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami
(Dz. U. z 2024 r. poz. 1411 ze zm.).