**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**„Obsługa gastronomiczna obiadu górniczego Barbórka 2024“**

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na obsłudze gastronomicznej obiadu górniczego w dniu 29.11.2024 r. w godz. od 15:00 do 24:00.w zakresie:

* zapewnienia sali lub równoważnych sal dla 320 osób, z zastrzeżeniem, że sale będą mieściły się w tym samym budynku (szczegóły dotyczące ilości uczestników zawarte są w zapisach umowy),
* zabezpieczenie możliwość organizacji zabawy tanecznej i miejsca siedzącego dla orkiestry,
* zabezpieczenie obsługi i pełnej zastawy stołowej (Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi kelnerskiej, o kwalifikacjach i doświadczeniu niezbędnym do jego wykonania w ilości umożliwiającej sprawną obsługę. Wykonawca musi zapewnić dla wszystkich uczestników czyste nakrycia dostosowane do serwowanego asortymentu, bez wad i skaz. Nakrycia i zastawa muszą stanowić jeden rodzaj stanowiący spójny komplet.),
* przygotowanie zaplecza na szwedzki stołu,
* dekoracja stołów (związana z obsługą usługi),
* zapewnienie parkingu dla pojazdów osobowych (min. 20 miejsc) i autobusów min. 1 miejsce),
* zapewnienie przedstawionego przez Zamawiającego menu:
* świeże dania, najwyższej jakości, spełniające wszelkie wymagania prawne oraz normy w zakresie ich składu oraz sposobu przygotowywania, podawane na bieżąco.
* systematyczne uzupełnianie przekąsek zimnych i ciepłych, ciast, wypieków, napojów, wody czystych naczyń oraz do zbierania zużytych i brudnych naczyń, dezynfekcji powierzchni i sprzętów,
* utrzymanie czystości we wszystkich przestrzeniach związanych z realizacją usługi.

Usługa będzie realizowana podczas jednej imprezy w lokalu (restauracji) Wykonawcy zlokalizowanej w mieście Sanok lub na terenie znajdującym się w obrębie miasta Sanok z uwzględnieniem odległości nie większej niż 20 km mierzonej od miejsca uroczystej akademii organizowanej w Sanockim Domu Kultury w Sanoku (adres.: Mickiewicza 24, 38-500 Sanok) za pomocą portali umożliwiających jednoczesny pomiar szacowany czasu i odległości, tj., www.google.pl/maps, zgodnie z wynikiem najkorzystniejszego pomiaru dokonanego przez Zamawiającego. Pomiar odległości musi odzwierciedlać faktyczną drogę, jaką należy pokonać od miejsca akademii do zaproponowanego obiektu. Zamawiający nie dopuszcza pomiaru w linii prostej oraz „w promieniu”, jak również pomiarów z wykorzystaniem tras pieszych, rowerowych, a także dróg prywatnych oraz o ograniczonym dostępie.

Usługa będzie realizowana dla około 320 osób, przy czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników wydarzenia zgodnie z zapisami projektu umowy. Zapisy umowy przewidują zmniejszenie ilości osób o 15 %.

Menu:

OBIAD ZUPA - 15.30 – 320 porcji:

• Rosół z makaronem lub krem z papryki z grzankami – 300 ml

OBIAD II DANIE – 320 porcji:

• Pieczeń z karkówki – 150 g, Ziemniaki – 200 g, Surówka z cukinii 150 g lub Polędwiczka wieprzowa w sosie – 150 g, Kluski śląskie 200 g, Kapusta pekińska – 150 g

DESER – 320 porcji:

• Szarlotka z lodami i bitą śmietaną - 200 g, lub Beza pavlowa z kremem lemon - 200 g

KOLACJA – 20.00 – serwowana:

Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem – 270 ml - 300 porcji

STÓŁ OBFITOŚCI Z CIEPŁYM I ZIMNYM BUFETEM ( STÓŁ SZWEDZKI):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menu** | **Ilość** | **j.m.** |
| Danie ciepłe | | |
| Barszcz biały z jajkiem (270ml) | 300 | porcja |
| Skrzydełka w sosie BBQ (150 gram) | 300 | porcja |
| Hryczanyki z sosem pieczarkowym (200 gram) | 300 | porcja |
| **STÓŁ SZWEDZKI** | | |
| Sałatka staropolska (150 gram) | 300 | porcja |
| Sałatka królewska z ananasem (100 gram) | 300 | porcja |
| Boczek pieczony (50 gram) | 300 | porcja |
| Wędliny (50 gram) | 300 | porcja |
| Kiełbasy oraz kabanosy z domowej wędzarni (50 gram) | 300 | porcja |
| Firino drobiowe (50 gram) | 300 | porcja |
| Galantyna drobiowa (150 gram) | 300 | porcja |
| Tortille warzywne z serem (50 gram) | 300 | porcja |
| Ogórki kiszone; |  | bez ograniczeń |
| Smalczyk; |  | bez ograniczeń |
| Pieczywo swojskie; |  | bez ograniczeń |
| Proziaki |  | bez ograniczeń |
| Tortille z łososiem | 300 | porcja |
| Masło czosnkowe |  | bez ograniczeń |
| Ketchup |  | bez ograniczeń |
| Chrzan |  | bez ograniczeń |
| Musztarda |  | bez ograniczeń |
| Ciasta pieczone - min. 3 rodzaje np. 3 bit, szarlotka, sernik; (200 gram) po 2 szt. na osobę | 600 | porcja |
| Desery na zimno np. panna cotta, creme brulee, krem caramel, mus truskawkowy, min. 3 rodzaje (100 gram) po 2 szt. na osobę | 400 | porcja |
| NAPOJE CIEPŁE ORAZ ZIMNE | | |
| Kawa rozpuszczalna i sypana Jacobs lub równoważna |  | bez ograniczeń |
| Kawa z ekspresu Alfredo lub równoważna |  | bez ograniczeń |
| Mleko do kawy lub śmietanka |  | bez ograniczeń |
| Herbata Lipton w saszetkach lub równoważna; |  | bez ograniczeń |
| Cukier, cytryna |  | bez ograniczeń |
| Soki 100% w dzbankach szklanych (różne rodzaje np.: pomarańczowy, jabłkowy. grejpfrutowy, wieloowocowy) |  | 1 l na osobę |
| Woda mineralna niegazowana w szklanych dzbankach; |  | 1 l na osobę |
| Wódka wyborowa 40% |  | 100 ml na osobę. |

**Inne obowiązki Wykonawcy:**

* + 1. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
    2. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.).

3. Wszystkie produkty muszą posiadać ważną datę przydatności.

4. Przekąski zimne i ciasta muszą być wykonane z wysokiej jakości (tzw. gatunek I) produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych), składników sezonowych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (tj. konserwujących, zagęszczających, barwiących) lub sztucznie aromatyzowanych) oraz przygotowane nie wcześniej niż w przeddzień ich wydawania. Muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.

5. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (termosy, podgrzewacze, schładzacze) zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia;

6. Dodatki powinny być dostępne w sposób ciągły oraz uzupełniane na bieżąco.