



Numer sprawy: **U/2/TP/2025**

**Załącznik nr 1.2. do SWZ**  
**Część II**  
**Mecz w dniu 25.03.2025 r.**

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem umowy jest wykonanie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usługi cateringowej eventu odbywającego się podczas **meczu w dniu 25 marca 2025 r.** na Stadionie Opolskim.
  - 1.1. Dostępność miejsca realizacji zamówienia do celów organizacyjnych: **od dnia 22.03.2025 r.**
  - 1.2. Dostępność miejsca realizacji zamówienia w celu uprzątnięcia po zakończeniu wydarzenia: **do dnia 26.03.2025 r.**
  - 1.3. Liczba uczestników biorących udział w bankiecie: **400;**
  - 1.4. Termin i godziny: **25.03.2025 r.**, gotowość w godz. 14:00 - 00:30;
  - 1.5. Miejsce realizacji: **Stadion Opolski, ul. Leonarda Olejnika 1, 45-835 Opole.**

## **2. Przedmiot zamówienia.**

### **2.1. Bar.**

#### **Firma cateringowa zapewnia:**

- a) bar z obsługą min. sześciu barmanów;
- b) moduły barowe 2m x 4 m;
- c) szkło barowe;
- d) sprzęt barowy;
- e) trzy drinki na osobę/ 400 osób:
  - mojito (Rum Bacardi)
  - whisky sour (Ballantines)
  - spritz (Aperol, Gin Gordons)

### **2.2. Menu I - Loża VIP / 30 osób.**

#### **Kolacja serwowana do stołu:**

- a) **Przystawka:**
  - grillowane krewetki/ trzy rodzaje sosów/ chips z papieru ryżowego
- b) **Danie główne podawane talerzowo po wcześniejszym zamówieniu gościa:**
  - polędwica wołowa z sosem black pepper
  - policzki wołowe w sosie demi glace
  - pieczony łosoś
  - gratin ziemniaczany
  - pieczone buraki
- c) **Zimna płyta (min 3 szt. przekąsek na osobę):**
  - krewetki w panko/ sos chipotle
  - krewetki w ziemniaku
  - pieczona śliwka/ morela w boczku
  - wrapy z wędzonym łososiem
  - marynowany łosoś w popiele
- d) **Słodkości (min 3 szt. na osobę):**
  - deser guinness



- panna cotta z malinami
- makaroniki
- muffinki z motywem piłkarskim

**e) Alkohol**

- wódka
- whisky
- koniak
- aperol
- prosecco

**f) Firma cateringowa musi zapewnić do loży:**

- min dwóch kelnerów
- barman na wyłączność do loży
- kucharz na wyłączność do loży na czas wydawania posiłków.
- porcelana / sztucze/ kieliszki / szklanki do napojów
- serwetki min. 2-3 szt./os.
- dekoracja stołów np. świeże kwiaty
- wydrukowane skrócone menu na stole
- czarne pokrowce na stoły okrągłe 182 cm średnicy
- 3 okrągłe stoły 182 cm średnicy
- krzesła z czarnymi pokrowcami 30 szt. lub inne eleganckie krzesła - do uzgodnienia z organizatorem
- inne niezbędne rzeczy, by catering został wydany należycie i estetycznie.

**2.3. 22 Łoże prywatne /od 12-18 osób w jednej loży.**

**a) Zimna płyta (min. 3 wytrawne przekąski na osobę)**

- krewetki w panku/ sos chipotle
- pieczona śliwka / morela w boczku
- tartaletki z dwoma rodzajami past
- rosti ziemniaczane, serek, wędzony półgęsek

**b) Słodkości (min 2 szt. na osobę)**

- panna cotta z malinami
- ciasto 3bit
- sernik

**c) Napoje / szkło/ każda loża:**

- cola 0,2 l x 10szt.
- fanta 0,2l x 6szt.
- sprite 0,2l x 6szt.

**d) Firma cateringowa musi zapewnić do loży:**

stół cateringowy z czarnym pokrowcem do każdej z łóż / szklanki do napojów / patery na catering/ porcelanowe talerzyki deserowe / sztucze / serwetki min. 2-3 szt./os.

**2.4. Menu II - Sala bankietowa**

**a) Obiad na 400 osób/ 1,5 porcji na osobę:**

- zupa krem z białych warzyw
- kurczak w stylu greckim
- policzki wołowe w sosie demi glace
- rolada wołowa
- pieczony łosoś sosie cytrynowym
- gratin ziemniaczany
- kluseczki śląskie
- pieczone buraki
- kapusta miodowa



**b) Zimna płyta / 300 osób (trzy przekąski na osobę)**

- krewetki w panku/ sos chipotle
- pieczona śliwka morela w boczku
- tartaletki z dwoma rodzajami past
- rosti ziemniaczane, serek, wędzony półgęsek
- pasztet z kaczki z żurawiną
- mini sałatka cezaryjska
- deski serów

**c) Serwis kawowy ze słodkościami:**

- min. 4 ekspresy ciśnieniowe / mleko, mleko roślinne/ cukier itp.
- warnik/ różne rodzaje herbaty
- woda mineralna Cisowianka 0,5 l / 400 szt.

**d) Słodkości (min. trzy deserkie na osobę)**

- deser guinness
- panna cotta z malinami
- makaroniki
- muffinki z motywem piłkarskim
- sernik
- tiramisu

**e) Firma cateringowa zapewnia:**

- min. 15 osób (kelnerów) – min 10 drugi mecz
- stoliki koktajlowe min 40 szt. (blat min. 80 cm, wysokość ok. 110 cm, +/- 5 cm) 40 szt. wraz z elastycznymi pokrowcami szytymi na miarę w kolorze czarnym /40 szt.)
- stoły cateringowe z czarnymi pokrowcami
- barmeny, którzy zapewniają ciepłe posiłki
- obiad wydawany w formie barmenowej
- etykiety z nazwą posiłku pod każdy barmen (winietka)
- porcelanę - talerz obiadowy, miseczka do zupy / szklanki do napojów /sztućce / serwetki min. 2-3 szt./os. / filiżanki i talerzyki deserowe

**3. Wykonawca zapewni:**

1. Kawę - 100% arabica lub mieszanka 60/40 arabica i robusta;
2. ustawienie potraw na stołach musi umożliwiać swobodny dostęp do częstowania się nimi, produkty cukiernicze mogą być wyeksponowane na prezentach;
3. oświadczenie, że podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej;
4. własne, osobne stoły na zużyte naczynia;
5. własne, osobne stoły na barmeny;
6. zastawę/ sztućce z jednego rodzaju, typ stali 18/10 i nakrycie stołów koktajlowych adekwatne do podawanych posiłków;
7. ubiór kelnerów: zapaski kelnerskie czarne, biała lub czarna koszula kelnerska do wyboru Zamawiającego, eleganckie spodnie lub spódnica do kolan.
8. wykwalifikowany personel w postaci minimum dwóch kucharzy z 10 letnim doświadczeniem w branży gastronomicznej, którzy obsługiwali eventy na min 500 osób;
9. wszystkie naczynia muszą być wyparzone;
10. utrzymanie porządku i czystości przez cały okres trwania spotkania;
11. obsługę cateringu wyróżniającą się wysoką kulturą osobistą, a także trzeźwością (całkowity zakaz spożywania alkoholu przed i w trakcie trwania obsługi);



12. zaplecze gastronomiczno – kuchenne, w którym wykonywane będą posiłki będzie się znajdować w odległości do 15 km od miejsca wydarzenia;
13. 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;
14. zaplecze gastronomiczne (w miejscu eventu) umożliwiające wydanie gorących dań na czas poczęstunku obiadowego, np. stoły wydawcze itp.;
15. odpowiednie pojazdy typu chłodnie i sprzęt transportowy w celu właściwego transportu produktów i mini deserków oraz sprzętów. Catering musi być wykładany w trybie ciągłym przez cały czas trwania wydarzenia. Porcje oczekujące na wydanie muszą być przechowywane w chłodniach lub ladach chłodniczych;
16. 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;
17. 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;
18. Wykonawca zbierze wszelkie przedmioty oraz resztki po zrealizowaniu usługi i zutylizuje zgodnie z przepisami, na koszt Wykonawcy zamówienia.

**4. 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. będzie świadczył usługę w miejscu wskazanym przez Zamawiającego i zobowiązany jest zapewnić dostarczenie usługi na miejsce wskazane przez Zamawiającego;
3. oświadcza, że podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej;
4. będzie serwował ciasta, dania i napoje serwowane w czystych, nieuszkodzonych naczyniach ceramicznych (nie jednorazowego użytku), stanowiących jeden komplet zastawę;
5. będzie przyrządzał świeże ciasta, posiłki w dniu świadczenia usługi o wysokiej jakości w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania, produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) z odpowiednią datą przydatności do spożycia i temperaturą, stałą odpowiednią wysoką temperaturę dań i napojów ciepłych przez cały czas trwania usługi;
6. zapewni obsługę techniczną w zakresie przygotowania cateringu;
7. zbierze wszelkie przedmioty oraz resztki po zrealizowaniu usługi.

**5. 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 7 dni przed terminem wydarzenia.

**6. Wymogi Zamawiającego:**

Zamawiający zastrzega konieczność dwukrotnego bezpośredniego spotkania z Wykonawcą oraz 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.

**7. 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.).