

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zapytania ofertowego jest świadczenie usługi cateringowej podczas spotkania pracowników podsumowującego rok 2022 oraz plany na rok 2023.
2. Usługa będzie świadczona dla pracowników Muzeum Narodowego w Poznaniu, w dniu 13 stycznia 2023 roku w Muzeum Narodowym w Poznaniu, Al. Marcinkowskiego 9. Sposób świadczenia usług przez Wykonawcę winien więc licować z powagą i charakterem tego wydarzenia. Wykonawca zapewni catering dla uczestników spotkania w liczbie ustalonej ostatecznie z Zamawiającym w terminie do 10 stycznia 2023 roku. Minimalna liczba uczestników spotkania wynosi 150 osób, maksymalna – 200 osób.
3. W ramach wykonania usługi Wykonawca zobowiązany jest do:
  - 1) zorganizowania poczęstunku w godz. 9:00 – 13:00 (przygotowanie bufetu do godz. 9:00, przerwa 1 - wydanie posiłku godz. 10:00, przerwa 2 – wydanie posiłku godz.: 12:00) Wykonawca zapewni punkty wydawania posiłków (w formie stołu szwedzkiego), których liczba zostanie dostosowana do liczby osób tak, aby zapewnić płynny i jak najkrótszy czas obsługi.
  - 2) przygotowania i dostarczenia:
    - Dań na ciepło: zupa czerwony barszcz z pasztecikami z kapustą i grzybami i z pasztecikami z mięsem (serwowane przez obsługę przy stanowiskach do wydawania posiłku)
    - Bufetu na zimno: kanapki z łososiem, szynką, serem na chlebie żytnim i na bagietkach pszennych.
    - Bufetu deserowego: napoje ciepłe: herbata (różne rodzaje – czarna, zielona, owocowa/ziolowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, przygotowywana na miejscu, mleko, mleko sojowe, cytryna, cukier, słodzik, napoje zimne: woda gazowana i niegazowana, woda niegazowana z cytryną (woda niegazowana bez ograniczeń), soki owocowe (sok pomarańczowy) ciasta: sernik, seromak, ciasto z galaretką i owocem brzoskwini (wymiar 3 x 6 cm) oraz jeden rodzaj deseru wegańskiego.
  - 3) przygotowania menu; ekspozycja menu na sztaludze (sztalugę udostępni MNP).
  - 4) zapewnienia stołów bufetowych z białymi obrusami, stolików koktajlowych z białymi lub srebrnymi obrusami dla uczestników spotkania, punktów wydawania ciepłego posiłku, dekoracje w kolorze srebrnym, czerwonym, zielonym i białym, posprzątania po kolejnych przerwach oraz po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu);
  - 5) utrzymywania porządku w ciągu trwania wszystkich wydarzeń;
  - 6) zapewnienia własnych naczyń oraz innych niezbędnych akcesoriów, (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, łyżeczek, cukiernic, talerzy,

sztućców, serwetek, itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości używania naczyń jednorazowych, jako naczyń dla gości. Wszystkie napoje gorące muszą być podane w naczyniach ceramicznych (nie jednorazowego użytku), napoje zimne muszą być serwowane w szklankach, jako naczynia do konsumpcji. Wykonawca przygotowuje porcelanowe talerze/talerzyki i metalowe sztucce. Użyta zastawa musi być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana;

- 7) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających stosowne normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225). Wyżywienie powinno spełniać aktualne wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia;
  - 8) zapewnienie aby posiłki posiadały odpowiednie walory smakowe i zapachowe, a także estetyczny wygląd i stosowny sposób podania. Wykonawca podczas przygotowywania posiłków zobowiązany jest do używania świeżych i zdalnych do spożycia produktów.
4. Cena musi obejmować wszelkie usługi niezbędne do jego prawidłowego wykonania usługi, w szczególności: koszty przygotowania posiłków, transport, świadczenie usług kelnerskich i gastronomicznych, udostępnienie naczyń, utrzymywanie porządku i estetyki niezbędnej dla powagi wydarzenia, posprzątanie w zakresie świadczonej usługi po zakończeniu wydarzenia.