

Organizacja stref Aviators Club i VIP w zakresie cateringu wraz z wyposażeniem oraz strefy wypoczynku i wyżywienia dla pilotów (domek pilota) podczas wydarzenia Antidotum Airshow Leszno 2024.

Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest organizacja strefy Aviators Club i VIP w zakresie cateringu wraz z wyposażeniem oraz strefy wypoczynku i wyżywienia dla pilotów (domek pilota) podczas wydarzenia Antidotum Airshow Leszno 2024. Usługa zostanie zrealizowana zgodnie ze szczegółowym OPZ.

Zamawiający zastrzega, że nie udostępni Wykonawcy miejsca na terenie wydarzenia (ani w żadnej innej lokalizacji) na przygotowanie wydawanych posiłków.

Ogólne zasady realizacji zamówienia:

1. Wykonawca dysponuje odpowiednią wiedzą i doświadczeniem oraz zapleczem organizacyjnym i technicznym potrzebnym do wykonania przedmiotu umowy, w tym wszelkimi niezbędnymi zezwoleniami i zaświadczeniami do świadczenia usługi (w tym w zakresie sanitarno epidemiologicznym).
2. Wykonawca posiada decyzję administracyjną właściwego terytorialnie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zatwierdzającą zakład do prowadzenia tego rodzaju działalności. Kopia decyzji stanowić będzie załącznik do umowy.
3. Osoby pracujące w styczności z żywnością posiadają orzeczenie lekarskie do celów sanitarno epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażeń na inne osoby zgodnie z art. 59 ust. 2 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
4. Wykonawca spełnia wymagania w zakresie „prawa żywnościowego” oraz zobowiązany jest przedstawić niezbędną dokumentację, w tym decyzję administracyjną właściwego terytorialnie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego lub Powiatowego Inspektora Weterynaryjnego oraz protokół z kontroli kompleksowej organu nadzorującego (Inspekcja Sanitarna / Inspekcja Weterynaryjna).
5. Zamawiającemu przysługuje prawo zwrócenia się w każdym czasie do Państwowej Inspekcji Sanitarnej z wnioskiem o przeprowadzenie kontroli w zakresie spełnienia przez Wykonawcę wymogów sanitarno-epidemiologicznych. Wykonawca ma obowiązek poddać się przedmiotowej kontroli oraz wszystkie stwierdzone nieprawidłowości usunąć w ciągu maksymalnie 2 godzin od stwierdzenia nieprawidłowości. W przypadku, gdy Państwowa Inspekcja Sanitarna stwierdzi, iż część osób świadczących usługę nie będzie posiadało aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych Wykonawca zobowiązuje się do ich natychmiastowego (nie dłużej niż 2 godziny) zastąpienia pracownikami posiadającymi aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne oraz spełniającymi inne wymogi określone w umowie i opisie przedmiotu zamówienia.
6. Wykonawca zobowiązuje się do ścisłego przestrzegania i stosowania powszechnie obowiązujących zasad bezpieczeństwa pożarowego na całym terenie Antidotum Airshow.
7. Wykonawca zobowiązuje się do poddania urządzeń i instalacji kontroli polegającej na sprawdzeniu ich stanu technicznego i przydatności do użytkowania, w szczególności w zakresie instalacji gazowej oraz elektrycznej.

8. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia ilości magazynowania towaru (materiałów palnych) wyłącznie w obrębie wskazanego zaplecza.
9. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów ppoż. w zakresie składowania, przechowywania i stosowania materiałów i substancji niebezpiecznych pożarowo w rozumieniu przepisów przeciwpożarowych.
10. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów ppoż. w zakresie stosowania przenośnych urządzeń grzewczych (elektrycznych i gazowych).
11. Hale namiotowe powinny być wykonane co najmniej w klasie "E" odporności pożarowej.
12. W ramach świadczonych usług Wykonawca zobowiązuje się zapewnić:
 - a) przygotowanie smacznych potraw ze świeżych produktów, dań najwyższej jakości serwowanych w odpowiedniej temperaturze (w szczególności dania gorące), przy czym Zamawiający nie udostępnia Wykonawcy miejsca na terenie wydarzenia (ani w żadnej innej lokalizacji) na przygotowanie wydawanych posiłków;
 - b) dostarczanie przygotowanych potraw własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw;
 - c) naczynia jednorazowe oraz zastawę niezbędną do serwowania posiłków (w tym podgrzewaczy do dań serwowanych na ciepło) w zakresie gwarantującym wszystkim uczestnikom skorzystanie z zastawy w trakcie spotkania oraz jej bieżące uzupełnianie.
 - d) przygotowanie miejsca serwowania posiłków, utrzymanie go na bieżąco w czystości w trakcie serwowania posiłków i w czasie przerw pomiędzy posiłkami oraz uprzątnięcie go po zakończeniu każdego dnia realizacji usługi – w tym również sprzątnięcie odpadów komunalnych powstałych w wyniku realizacji usługi. Wykonawca po zakończeniu realizacji usługi doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe jedzenie i uprzątnie wszystkie nieczystości pozostałe po posiłkach);
 - e) Wykonawca zobowiązany jest do wyliczenia mocy agregatów, wystarczającej do zapewnienia prądu niezbędnego do zasilenia strefy VIP, strefy Aviators, Domku pilota.
 - f) zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu, serwowaniu i przewożeniu posiłków. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i estetykę podawanych posiłków oraz zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi, w szczególności na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP;
 - g) warunki sanitarno-higieniczne zgodne z przepisami prawa żywnościowego, w szczególności zgodne z załącznikiem II rozdz. III Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L. 139 z dnia 30.04.2004r., str. 1 z późn. zm.)
 - h) obsługę kelnerską, rozumianą jako działanie osób odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw, ich uzupełnianie i podanie oraz sprzątnięcie w trakcie i po zakończeniu wydarzenia – w liczbie zapewniającej sprawną obsługę spotkania jak i prowadzenia ciągłego nadzoru nad realizacją zlecenia. Osoby wykonujące obsługę kelnerską będą ubrane w jednakowe, stosowne stroje, uwzględniające okoliczności świadczonej usługi np. białe koszule, czarne spodnie lub spódnice, czarne fartuchy, ubrania muszą być czyste, wyprasowane, nieuszkodzone.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zamówienia do 1/3 ilości osób co za tym idzie zwiększenia ilości porcji wyżywienia oraz wyposażenia w terminie do 14 dni przed

rozpoczęciem wydarzenia o czym poinformuje mailem wyznaczoną osobę do kontaktu ze strony wykonawcy. Wskazana zmiana nie ma wpływu na wynagrodzenie ryczałtowe Wykonawcy.

Szczegółowy opis i zakres przedmiotu zamówienia:

STREFA VIP		
Data	21-22 czerwca 2024 r.	
Godziny funkcjonowania strefy	12.00 - 23.30	
Opis	Zamknięta, ogrodzona strefa dla gości VIP, dostępna dla dorosłych i dzieci	
Catering	Naczynia jednorazowe premium, dania i napoje, ciastka kruche, owoce sezonowe cały serwis wydawany przez obsługę.	
Procedura wpuszczania	Na podstawie ważnego biletu / zaproszenia z kodem QR / w punkcie recepcji wydawane opaski przez koordynatora + wydawane kupony na jedzenie w ilości ustalonej.	
Koordynator	Osoba z MTP od Zamawiającego.	
Zamawiający zapewni przyłączy elektryczne o mocy adekwatnej do zapotrzebowania, kabiny sanitarne, ogrodzenie strefy.		
POJEMNOŚĆ STREFY		
Dzień	Piątek	Sobota
Osoby dorosłe	300	700
Dzieci (do 12 lat)	75	150
CATERING		
	Liczba porcji	Opis
Dania ciepłe	2 porcje	Dania z grilla do wyboru: kielbasa, karkówka, bigos
Dodatek surówka	100 gram osoba	Sałatka grecka
Dodatki	2 porcje	Pieczycwo, keczup, musztarda, ogórki małosolne
Dania zimne	1 porcja	Chleb ze smalcem
Bufet słodki	1 porcja	placek z truskawkami 100 gram, 2 rodzaje kruchych ciasteczek
owoce	150 gram	2 rodzaje owoce sezonowe
Napoje zimne	660 ml soki + 500 ml + 1000 ml woda	2 rodzaje soków 100%, cola, cola light, fanta, woda gaz / niegaz (butelkowana), woda z cytryną i miętą w dzbanku
Napoje ciepłe	250 ml kawa + 250 ml herbata	kawa z ekspresu, herbata 2 rodzaje, mleko, cytryna
Alkohole	4 kufle x 400 ml	Piwo powyżej 3,5% z nalewaka (lager), piwo radler (butelka), piwo bezalkoholowe (butelka)
Menu dzieci	2 porcje dań +100 g ciasteczek +100 g owoców +1 szt. lody na patyku	3 dania do wyboru (2 ciepłe, 1 na zimno) owoce sezonowe, 3 rodzaje ciasteczek lody różne smaki (czekoladowe, śmietankowe, owocowe)

Dzieci napoje zimne	660 ml soku, 500 ml woda	2 rodzaje soków 100%,
Oferent przedstawi propozycje menu cateringu.		
OBSŁUGA		
Kelnerzy	min.3 os. PT / 6 os. SB	2 języki (polski i angielski), nienaganna prezencja
Wydawanie posiłków	min. 3 os. PT / 6 os. SB	2 języki (polski i angielski), nienaganna prezencja
Obsługa baru	min. 3 os. PT / 4 os. SB	2 języki (polski i angielski), nienaganna prezencja
Ekipa tech. / czystość	min.2/1 3 os. PT / 2/2 4 os. SB	nienaganna prezencja
Animacje dla dzieci	2 os. PT / 2 os. SB	Strefa gier i zabaw, malowanie twarzy, warsztaty plastyczne.
WYPOSAŻENIE		
Leżaki	400	składane, 1 kolor czarny/granatowy, ustawienie na zewnątrz
Stół + 4 krzesła	50	sztuczny rattan/komplet drewniany, ustawienie wewnątrz/na zewnątrz
Stoliki koktajlowe	50	z pokrowcem, ustawienie wewnątrz/na zewnątrz
Krzesła (1 linia)	200	krzesła eventowe do użytku zewnętrznego (tworzywo sztuczne) 1 kolor, nierozkładane, ustawienie na zewnątrz
Parasole	25	średnicy min 4, bez reklam, szybkie składanie i rozkładanie
Kosze na śmieci	10	poj. 120l, 1 kolor
Oświetlenie	oświetlenie w hali namiotowej oraz strefy zewnętrznej - parasoli	
Hala namiotowa	min. 600 m2 (max długość 40 m), połowa ścian transparentnych, kolor biały/jasny kremowy, wys. ściany min. 3 m, w szczycie min. 5 m, podłoga drewniana.	
	Oferent przedstawi opis wyposażenia: m.in.: mebli, parasoli z przykładowymi zdjęciami.	

STREFA AVIATOR'S Club	
Data	21-22 czerwca 2024 r.
Godziny funkcjonowania strefy	12.00 - 23.30
Opis	Zamknięta, ogrodzona strefa dla gości AV's, dostępna wyłącznie dla dorosłych
Catering	Obsługa kelnerska, naczynia jednorazowe premium, dania i napoje wydawane lub serwowane przez obsługę.
Procedura wpuszczania	Na podstawie ważnego biletu / zaproszenia z kodem QR / w punkcie recepcji wydawane opaski przez koordynatora
Koordynator	Osoba z MTP od Zamawiającego.

Zamawiający zapewni przyłącze elektryczne o mocy adekwatnej do zapotrzebowania, kabiny sanitarne, ogrodzenie strefy.		
POJEMNOŚĆ STREFY		
Dzień	Piątek	Sobota
Osoby dorosłe	150	150
Dzieci (do 12 lat)	brak	brak
CATERING		
	Liczba porcji	Opis
Dania ciepłe	3 porcje	3 dania ciepłe do wyboru + 2 zupy (1 danie z płyty grzewczej, grilla)
Dania zimne	4 porcje	chleb ze smalcem, 6 przystawek (w tym małe miseczki z sałatkami)
Bufet słodki	3 porcje	placек z truskawkami 100 gram, 3 rodzaje kruchych ciasteczek, kawa mrożona 250 ml
owoce	150 gram	owoce sezonowe
Napoje zimne	660 ml soki + + 1000 ml woda + 250 ml herbata mrożona	3 rodzaje soków 100%, cola, cola light, fanta, tonic, woda gaz / niegaz (butelkowana), woda z cytryną i miętą w dzbanku
Napoje ciepłe	250 ml kawa + 250 ml herbata	Kawa z ekspresu, herbata 4 rodzaje
Alkohole	4 kufle x 400 ml + 150 ml wino + 100 ml gin + 100 ml whiskey + 100 ml wódka +200 ml frizzante/prosecco	2 rodzaje piwo powyżej 3,5% z nalewaka (lager i pszeniczne/ciemne, piwo radler (butelka), piwo bezalkoholowe (butelka) wino białe i czerwone, frizzante/prosecco, gin, wódka, whiskey, drinki
Oferent przedstawi propozycje menu cateringu.		
OBSŁUGA		
Kelnerzy	min. 4 os. PT / 6 os. SB	2 języki (polski i angielski), nienaganna prezencja
Bar	min.3 os. PT / 4 os. SB	2 języki (polski i angielski), nienaganna prezencja
Ekipa tech. / czystość	min. 1/1 2 os. PT / 1/1 2 os. SB	nienaganna prezencja
WYPOSAŻENIE		
Leżaki	100	składane, 1 kolor czarny/granatowy, ustawienie na zewnątrz
Stół + 4 krzesła	25	sztuczny rattan
Stół + 4 fotele	5	szuczny rattan, ustawienie wewnątrz/na zewnątrz
Stoliki koktajlowe	10	z pokrowcem, ustawienie wewnątrz/na zewnątrz
Krzesła (1 linia)	50	krzesła eventowe do użytku zewnętrznego (tworzywo sztuczne) 1 kolor, nierozkładane, ustawienie na zewnątrz
Parasole	10	średnicy min 4, bez reklam, szybkie składanie i rozkładanie

Kosze na śmieci	5	poj. 120l, 1 kolor
Oświetlenie	oświetlenie w hali namiotowej oraz strefy zewnętrznej - parasoli	
Hala namiotowa	Hala eventowa klimatyzowana z podłogą drewnianą lakierowaną 300 m2 (wym. 15 x 20 m) – połowa ścian transparentnych, kolor biały/jasny kremowy - zapewnia Zamawiający.	
Oferent przedstawi opis wyposażenia: m.in.: mebli, parasoli z przykładowymi zdjęciami.		

DOMEK PILOTA		
Data	21-22 czerwca 2024 r.	
Godziny funkcjonowania strefy	12.00 - 23.00	
Opis	Zamknięta, ogrodzona strefa dla pilotów i ekip.	
Catering	Naczynia jednorazowe plastikowe/papierowe, dania i napoje wydawane przez obsługę, dostępne w formie bufetu: ciastka kruche, owoce sezonowe.	
Procedura wpuszczania	Na podstawie ważnej opaski z kodem QR / w punkcie recepcji wydawane opaski przez koordynatora	
Pojemność strefy	osoby dorosłe 250 osób/dzień	
Koordynator	Osoba z MTP od Zamawiającego	
Zamawiający zapewni przyłączy elektryczne o mocy adekwatnej do zapotrzebowania, kabiny sanitarne, ogrodzenie strefy.		
CATERING		
	Liczba porcji	Opis
Dania ciepłe	2 porcje	4 dania ciepłe do wyboru w tym 1 zupa i 1 danie vege
Dania zimne	2 porcje	chleb ze smalcem + ogórek małosolny, 4 przystawki (w tym małe miseczki z sałatkami)
Bufet słodki i owoce	2 porcje	3 rodzaje owoców sezonowych 150 gram, placek z truskawkami 100 gram, 3 rodzaje kruchych ciasteczek,
Lody na patyku	300	różne smaki (czekoladowe, śmietankowe, owocowe)
Napoje zimne	660 ml soki + 1000 ml woda + kawa mrożona 250 ml	2 rodzaje soków 100%, cola, cola light, fanta, tonic, woda gaz / niegaz (butelkowana)

Napoje ciepłe	250 ml kawa + 250 ml herbata	Kawa z ekspresu, herbata 4 rodzaje
Dodatki	pieczywo	3 rodzaje (pszenne, razowe, mieszane)
1 porcja (dania ciepłe, zimne, bufet słodki)	dania ciepłe: zupa lub 2 danie danie zimne: chleb ze smalcem, 2 przystawki bufet słodki i owoce: 1 kawałek ciasta (ok 100 gr) + 50 gr kruchych ciastek + 1 owoc	
Oferent przedstawi propozycje menu cateringu.		
OBSŁUGA		
Wydawanie posiłków	min. 4 os.	2 języki (polski i angielski w stopniu komunikatywnym), nienaganna prezencja
Ekipa tech. / czystość	min. 1/1 2 os.	nienaganna prezencja
WYPOSAŻENIE		
Leżaki	50	składane, 1 kolor, ustawienie na zewnątrz
Stół + 4 krzesła/fotele	30	sztuczny technorattan, 1 kolor, ustawienie wewnątrz/na zewnątrz
Stoliki koktajlowe	8	z pokrowcem, ustawienie wewnątrz/na zewnątrz
Parasole (2 rzędy)	10	średnicy min 4 m, bez reklam, szybkie składanie i rozkładanie, 1 kolor
Kosze na śmieci	5	poj. 120l, 1 kolor
Hangar samolotowy	Zamawiający udostępni hangar samolotowy o pow. 500 m2 oraz teren przed hangarem.	
Oferent przedstawi opis wyposażenia: m.in.: mebli, parasoli z przykładowymi zdjęciami.		