Załącznik nr 1

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia: Świadczenie usługi gastronomicznej podczas uroczystego wręczenia jednostkom OSP i PSP dofinansowania, które odbędzie się 13.07.2022 r.

1. **LOKALIZACJA / MIEJSCE**

Miejsce wydarzenia: plac na terenie Komendy Miejskiej PSP w Koninie przy ul. Przemysłowej 7 w Koninie.

1. **TERMIN**

W dniu 13.07.2022 r. wręczenie dofinansowań od godz. 10.00.

1. **CATERNIG**

Catering dla 350 osób (+/-50 osób):

- poczęstunek przed wydarzeniem:

* przekąski słodkie (np. mini pączki, mini drożdżówki) - 2 rodzaje
* kawa, herbata,
* woda w szklanych butelkach (1000 szt. 500 gazowana i 500 szt. niegazowana)
* dodatki: cukier, mleko lub śmietanka, cytryna - bez ograniczeń ilościowych,

- lunch w formie bufetu (ok. godz. 12):

* zupa gulaszowa
* bigos
* smalec, ogórek kiszony i chleb
* woda i soki – 2 rodzaje
1. **INFORMACJE DODATKOWE**

Wydarzenie będzie się odbywało na placu betonowym pod gołym niebem, w związku z czym Wykonawca musi zapewnić namioty.

Wykonawca będzie odpowiedzialny w całości za serwis gastronomiczny w ramach kompleksowej obsługi gastronomicznej (tj. przygotowanie, obsługę kelnerską, zapewnienie i nakrycie stołów, stolików koktajlowych oraz sprzątanie).

Nie dopuszcza się używania plastikowych sztućców i naczyń jednorazowych. Do podawania jedzenia możliwa jedynie zastawa porcelanowa i szklana, natomiast do jego serwowania możliwe jest zastosowanie jednorazowych naczyń ekologicznych..

Zamawiający wymaga, aby woda i soki były podawane w dzbankach.

Wykonawca będzie na bieżąco dostarczać artykuły spożywcze w ramach serwisów kawowych podczas wydarzenia zgodnie z harmonogramem przebiegu wydarzenia określonego przez Zamawiającego. Wykonawca każdorazowo posprząta zastawę w przerwach kawowych oraz po zakończeniu wydarzenia.

Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usługi gastronomicznej wyłącznie przy użyciu produktów świeżych, spełniających normy jakości produktów spożywczych, jak również do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia) oraz do estetycznego ich podawania.