

STREFA VIP

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

- **MITYNG LEKKOATLETYCZNY POZNAŃ ATHLETICS GRAND PRIX 2022 (27 MAJA 2022)**
- **39. PZLA MISTRZOSTWA POLSKI U23 (30 – 31 LIPCA 2022)**

MITYNG LEKKOATLETYCZNY POZNAŃ ATHLETICS GRAND PRIX 2021 (27 MAJA 2022)

MITYNG	g. 16:00	g. 18:00	g. 20:00
piątek	Zimne przekąski 33%	Zimne przekąski 34%	Zimne przekąski 33%
	x	Zupa 100%	x
	Woda, soki, kawa, herbata – na bieżąco		

INFORMACJE DODATKOWE:

1. Wykonawca dostarczy dania i przekąski własnym transportem i na własny koszt.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
 - dań i przekąsek w ilościach oraz czasie ujętym w powyższej tabeli
 - zimnych przekąsek w równym podziale procentowym:
 - kanapka bankietowa wegańska 60-80g (min 3 rodzaje)
 - tartaletki 20-30g (min. 3 rodzaje słodkie i 3 rodzaje wytrawne)
 - mini wrapy ok 100g (min 3 rodzaje)
 - babeczki z nadzieniem (min 3 rodzaje słodkie i 3 rodzaje wytrawne)
 - vol au vent (min 3 rodzaje słodkie i 3 rodzaje wytrawne)
 - zupy chłodnik
 - owoców w miksie winogrona, truskawki, pomarańcza, banan, kiwi
 - wody w dzbankach z cytryną
 - soków (minimum dwa smaki) w dzbankach
 - herbaty czarnej z cytryną, cukrem, mieszadełkami drewnianymi
 - ekspresu ciśnieniowego oraz odpowiedniej ilości kawy, mleka lub śmietanki, cukru, mieszadełek drewnianych
 - 500 papierowych talerzyków bankietowych
 - obsługi kelnerskiej dbającej o terminowe wykładanie jedzenia na stoły oraz porządek w miejscu namiocie VIP znajdującym się na Stadionie Golecin w Poznaniu
 - wyposażenia strefy VIP znajdującej się w namiocie o wymiarach 10x15m z podłogą drewnianą i wykładziną (zapewnionego przez Zamawiającego) w stoły z obrusami, zastawę ceramiczną/metalową do wyłożenia przekąsek, sztucze plastikowe/drewniane, serwetki, naczynia jednorazowe w postaci miseczek do zupy oraz talerzyków do przekąsek
 - 12 stolików koktajlowych z pokrowcami
3. Strefa musi być przygotowana do użytkowania w godzinach 15 – 20.
4. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić osoby do technicznej obsługi (wypakowanie sprzętu, aranżacji na stołach, wykładanie posiłków).
5. Wykonawca zapewni własne kontenery do śmieci oraz uprzątnięcie miejsca przeznaczonego na wykonanie usługi cateringowej po jej realizacji wraz z wywozem zebranych śmieci.
6. Koszt przyłącza i zużycia prądu oraz wody poniesie Zamawiający.
7. Wykonawca zobowiązuje się do zadbania o estetyczny wygląd obsługi oraz strefy.

39. PZLA MISTRZOSTWA POLSKI (30 – 31 LIPCA 2022)

MISTRZOSTWA	g. 9:00	g. 12:00	g. 15:00	g. 18:00
sobota	x	x	Zimne przekąski 50%	Zimne przekąski 50%
	x	x	Zupa 100%	x
	Woda, soki, kawa, herbata – na bieżąco			
niedziela	Zimne przekąski 33%	Zimne przekąski 34%	Zimne przekąski 33%	x
	x	x	Zupa 100%	x
	Woda, soki, kawa, herbata – na bieżąco			

INFORMACJE DODATKOWE:

- Wykonawca dostarczy dania i przekąski własnym transportem i na własny koszt.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
 - dań i przekąsek w ilościach oraz czasie ujętym w powyższej tabeli
 - zimnych przekąsek w równym podziale procentowym:
 - kanapka bankietowa wegańska 60-80g (min 3 rodzaje)
 - tartaletki 20-30g (min. 3 rodzaje słodkie i 3 rodzaje wytrawne)
 - mini wrapy ok 100g (min 3 rodzaje)
 - babeczki z nadzieniem (min 3 rodzaje słodkie i 3 rodzaje wytrawne)
 - vol au vent (min 3 rodzaje słodkie i 3 rodzaje wytrawne)
 - dwóch (innej każdego dnia) zup spośród chłodnik / krem z białych warzyw / gazpacho – Wykonawca może zapewnić zupy w dowolnej kolejności np. ze względu na panującą pogodę
 - owoców w miksie winogrona, truskawki, pomarańcza, banan, kiwi pokrojonych i łatwych do spożycia
 - wody w dzbankach z cytryną
 - soków (minimum dwa smaki) w dzbankach
 - herbaty czarnej z cytryną, cukrem, mieszadełkami drewnianymi
 - ekspresu ciśnieniowego oraz odpowiedniej ilości kawy, mleka lub śmietanki, cukru, mieszadełek drewnianych
 - 700 papierowych talerzyków bankietowych
 - obsługi kelnerskiej dbającej o terminowe wykładanie jedzenia na stoły oraz porządek w miejscu namiocie VIP znajdującym się na Stadionie Gołęcín w Poznaniu
 - wyposażenia strefy VIP znajdującej się w namiocie o wymiarach 10x15m z podłogą drewnianą i wykładziną (zapewnionego przez Zamawiającego) w stoły z obrusami, zastawę ceramiczną/metalową do wyłożenia przekąsek, sztucze plastikowe/drewniane, serwetki, naczynia jednorazowe w postaci miseczek do zupy oraz talerzyków do przekąsek
 - 12 stolików koktajlowych z pokrowcami
- Strefa musi być przygotowana do użytkowania w godzinach:
 - 30 lipca: 15:00 – 21:00
 - 31 lipca: 9:00 – 17:00
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić osoby do technicznej obsługi (wypakowanie sprzętu, aranżacji na stołach, wykładanie posiłków).

5. Wykonawca zapewni własne kontenery do śmieci oraz uprzątnięcie miejsca przeznaczonego na wykonanie usługi cateringowej po jej realizacji wraz z wywozem zebranych śmieci.
6. Koszt przyłącza i zużycia prądu oraz wody poniesie Zamawiający.
7. Wykonawca zobowiązuje się do zadbania o estetyczny wygląd obsługi oraz strefy.