

Część III SIWZ - Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, przeprowadzenie oraz obsługa imprezy jubileuszowej typu koktajl dla gości, uczestników uroczystości z okazji 55 rocznicy powstania Narodowego Muzeum Morskiego w Gdańsku. Przewidywana ilość gości mieści się w przedziale 200-400 osób. Impreza jubileuszowa odbędzie się w dniu 27 listopada 2015 roku w Gdańsku w Gmachu Głównym Politechniki Gdańskiej przy ul. Gabriela Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, Dziedzińca im. Jana Heweliusza, w godzinach od 20.00 do 22.00. Wskazany powyżej obiekt dostępny będzie dla Wykonawcy tego dnia od godziny 18.00 do 23.00.

Finalna ilość gości zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej do dnia 20 listopada 2015.

W ramach realizacji Przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do: przygotowania koktajlu, zapewnienia odpowiednich zasobów osobowych, zapewnienia i obsługi cateringowej, przygotowania dekoracji kwiatowych, oświetlenia, zapewnienia oprawy muzycznej, muzyka w tle (forma - muzyka elektroniczna).

1. USŁUGA CATERINGOWA – PRZYGOTOWANIE I OBSŁUGA

W ramach realizacji Przedmiotu umowy Wykonawca przygotowuje poczęstunek w formie stojącego bufetu szwedzkiego. Bufet powinien obejmować przekąski koktajlowe na zimno i na ciepło - mięsne i drobiowe, rybne, warzywne, bez dodatków orzechów, desery oraz napoje.

PRZEKĄSKI KOKTAILOWE NA ZIMNO – 10 rodzajów

M.in. z mięsem pieczonym, wędliną długodojrzewającą i rybą, warzywami, w tym 2 wegetariańskie; typu: kanapka koktajlowa, tortilla, quiche, spring rolls, tartinki, finger food
Ilość: 6 sztuk na osobę

PRZEKĄSKI KOKTAILOWE NA CIEPŁO – 5 rodzajów

M.in. z mięsem, warzywami; w tym jedna wegetariańska; typu szaszłyk, tortilla, quiche
Ilość: 2 sztuki na osobę

DESERY I KOKTAILE – 5 rodzajów, w tym:

M.in. wyroby cukiernicze np. polski sernik, jabłecznik, mini tarty z owocami sezonowymi, musy owocowe
Ilość: 2 sztuki na osobę

NAPOJE, w tym:

kawa i herbata serwowana z ekspresu do samoobsługi, cukier, mleko, cytryna,



napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana i soki owocowe, po 200 ml na osobę, podawane w dzbankach,
wino białe i czerwone, 3 lampki po 150 ml na osobę; pochodzące spoza serwisu marketowego, apelacyjne, rozlewane z butelek; preferowane kraje pochodzenia: Francja, Hiszpania, Portugalia, Włochy

OBSŁUGA CATERINGOWA

1. serwis kelnerski, min 1 kelner na 30 osób
2. montaż i demontaż sprzętu, sprzątanie.
3. zastawa: porcelana biała, szkło, sztucce metalowe, serwetki
4. odpowiednia liczba stolików koktajlowych powlekanych lub z obrusami w liczbie odpowiadającej ilości gości tj. 1 stolik/ 5 osób
5. stoły bufetowe
6. miejsca siedzące (krzesła tapicerowane) dla 50 osób

2. DEKORACJE

Kompozycja kwiatowa z żywych kwiatów, min 4 rodzaje, wysokość min 80 cm/ szer. min. 60 cm

3. OŚWIETLENIE, NAGŁOŚNIENIE, OPRAWA MUZYCZNA

Odpowiednie doświetlenie Dziedzińca im. Jana Heweliusza
Nagłośnienie w obrębie Dziedzińca im. Jana Heweliusza + 1 mikrofon bezprzewodowy
Oprawa muzyczna (muzyka elektroniczna) w trakcie koktajlu na terenie Dziedzińca im. Jana Heweliusza wraz z pokryciem zobowiązań finansowych wobec ZAIKS

4. LOKALIZACJA

Zamawiający zapewnia ze swojej strony w dniu 27 listopada 2015 roku na potrzeby organizacji imprezy dostęp do Dziedzińca im. Jana Heweliusza w Gmachu Głównym Politechniki Gdańskiej przy ul. Gabriela Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk.
W zakres niniejszego zamówienia nie wchodzi zapewnienie przez Wykonawcę miejsca organizacji imprezy.

5. DODATKOWA OBSŁUGA

3 hostessy, pracujące od godziny 17.00 do 23.00,
Do ich zadań będzie należało:
witanie gości i wskazywanie drogi do poszczególnych pomieszczeń na terenie Gmachu Głównego PG,
asystowanie przy wręczaniu medali
wydawanie pamiątkowych upominków
Wymagany ubiór hostess – czarne spodnie, biała bluzka, czarna marynarka