

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa związana z organizacją spotkania integracyjnego z okazji Dnia Edukacji Narodowej dla pracowników V Liceum Ogólnokształcącego im. Marii Skłodowskiej – Curie w Lublinie w dniu 20 października 2023 r..

1. Miejsce i termin realizacji zamówienia.

- 1) Przewidywana ilość pracowników: 63 osoby (+/-),
- 2) Miejsce realizacji: w lokalu znajdującym się w Lublinie,
- 3) Termin realizacji: 20.10.2023 r. od godz. 19.00 do 21.10.2023 r. do godz. 2.00,
- 4) Charakter imprezy: integracja pracowników pozwalająca na wzmocnienie relacji koleżeńskich,
- 5) Czas imprezy: 7 godzin.

2. Wymagania niezbędne.

- 1) Wykonawca posiada lokal i niezbędne narzędzia do organizacji spotkania dla przewidzianej ilości osób,
- 2) Wykonawca zapewni toalety dla uczestników spotkania,
- 3) Wykonawca zabezpieczy lokal na czas trwania spotkania integracyjnego.

Niedopuszczalne jest rozmieszczenie uczestników spotkania w kilku salach!

3. Organizacja i przeprowadzenie spotkania integracyjnego obejmuje:

- 1) Usługę gastronomiczną;
- 2) Usługę związaną z oprawą muzyczną, tj.: profesjonalny sprzęt nagłaśniający wraz z DJ-em oraz oświetleniem;
- 3) Usługę związaną z realizacją zamówienia, w tym:
 - organizacja sceny dla DJ-s;
 - organizacja miejsca do tańczenia dla przewidywanej ilości osób.

4. Usługa gastronomiczna .

- 1) Wykonawca zapewni przygotowanie i estetyczne podanie posiłków dla przewidywanej ilości osób, na zastawie ceramicznej, z użyciem sztućców platerowanych. Na stołach eleganckie obrusy materiałowe oraz świeże kwiaty bądź świece.
- 2) Wykonawca zapewni obsługę kelnerską do podawania posiłków, uzupełniania produktów na stołach oraz sprzątania ze stołów podczas trwania imprezy.
- 3) Wymagane menu:
 - 1) Dania ciepłe dla każdego uczestnika spotkania serwowane na stołach:
 - a) Obiad z dwóch dań (zupa/krem + ziemniaki (pod różną postacią) lub ryż + mięso (po obróbce termicznej) + zestaw surówek;
 - b) Drugi ciepły posiłek „typu drugie danie” (mięso – po obróbce termicznej lub gulasz + dodatki do dania);

Ciepły obiad musi zostać podany w przeciągu 30 minut od przybycia uczestników imprezy.

- 2) Przekąski zimne dla każdego uczestnika spotkania serwowane na stołach;
- 3) Dodatki na stołach:
 - owoce, pieczywo jasne i ciemne, napoje zimne i ciepłe.

Wszystkie dania ciepłe i przekąski serwowane na stołach uczestników.

- 4) Serwis kawowy bez ograniczeń i ciasta serwowane na oddzielnym stole: kawa rozpuszczalna, kawa mielona, mleczko w płynie, herbata zielona i czarna, cytryna bez ograniczeń.

Catering powinien zostać przygotowany zgodnie z wymogami sanitarnymi. Wszystkie serwowane dania muszą być świeże i dostępne przez cały czas trwania imprezy.

5. Usługa muzyczna.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

- 1) Profesjonalnego DJ-a do oprawy muzycznej podczas trwania imprezy (różnorodna muzyka taneczna),
- 2) Profesjonalny sprzęt nagłaśniający oraz oświetlenie.

6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:

- 1) Należyte wykonanie przedmiotu zamówienia;
- 2) Wszelkie szkody wynikłe w toku lub w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.