



Numer sprawy: **U/2/TP/2025**

**Załącznik nr 1.1. do SWZ**  
**Część I**  
**Mecz Otwarcia Stadionu Opolskiego**  
**21.03.2025 r.**

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem umowy jest wykonanie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usługi cateringowej eventu odbywającego się podczas **Meczu Otwarcia Stadionu Opolskiego**.
  - 1.1. Dostępność miejsca realizacji zamówienia do celów organizacyjnych: **od dnia 19.03.2025 r.**
  - 1.2. Dostępność miejsca realizacji zamówienia w celu uprzątnięcia po zakończeniu wydarzenia: **do dnia 22.03.2025 r.**
  - 1.3. Liczba uczestników biorących udział w bankiecie: **700**;
  - 1.4. Termin i godziny: **21.03.2025 r.**, gotowość w godz. 14:00 - 00:30;
  - 1.5. Miejsce realizacji: **Stadion Opolski, ul. Leonarda Olejnika 1, 45-835 Opole.**

## **2. Przedmiot zamówienia.**

### **2.1. Bar.**

#### **Firma cateringowa zapewnia:**

- a) bar z obsługą min. sześciu barmanów;
- b) moduły barowe 2m x 4 m;
- c) szkło barowe;
- d) sprzęt barowy;
- e) trzy drinki na osobę/ 500 osób:
  - mojito (Rum Bacardi)
  - whisky sour (Ballantines)
  - spritz (Aperol, Gin Gordons)

### **2.2. Menu I - Łoża VIP / 30 osób.**

#### **Kolacja serwowana do stołu:**

- a) **Przystawka:**
  - grillowane krewetki/ trzy rodzaje sosów/ chips z papieru ryżowego
- b) **Danie główne podawane talerzowo po wcześniejszym zamówieniu gościa:**
  - polędwica wołowa z sosem black pepper
  - policzki wołowe w sosie demi glace
  - pieczony łosoś
  - gratin ziemniaczany
  - pieczone buraki
- c) **Zimna płyta (min 3 szt. przekąsek na osobę):**
  - krewetki w panko/ sos chipotle
  - krewetki w ziemniaku
  - pieczona śliwka/ morela w boczku
  - wrapy z wędzonym łososiem
  - marynowany łosoś w popiele
- d) **Słodkości (min 3 szt. na osobę):**
  - deser guinness
  - panna cotta z malinami



- makaroniki
- muffinki z motywem piłkarskim

**e) Live cooking przez kucharza (przygotowywanie przy gościach następujących dań):**

- tatar z łososia
- tatar wołowy
- sushi

**f) Alkohol**

- wódka
- whisky
- koniak
- aperol
- prosecco

**g) Firma cateringowa musi zapewnić do loży:**

- min dwóch kelnerów
- barman na wyłączność do loży
- kucharz na wyłączność do loży na czas wydawania posiłków.
- porcelana / sztucze/ kieliszki / szklanki do napojów
- serwetki min. 2-3 szt./os.
- dekoracja stołów np. świeże kwiaty
- wydrukowane skrócone menu na stole
- czarne pokrowce na stoły okrągłe 182 cm średnicy
- 3 okrągłe stoły 182 cm średnicy
- krzesła z czarnymi pokrowcami 30 szt. lub inne eleganckie krzesła - do uzgodnienia z organizatorem
- inne niezbędne rzeczy, by catering został wydany należycie i estetycznie.

**2.3. 22 Łoże prywatne /od 12-18 osób w jednej loży.**

**a) Zimna płyta (min. 3 wytrawne przekąski na osobę)**

- krewetki w panko/ sos chipotle
- pieczona śliwka / morela w boczku
- tartaletki z dwoma rodzajami past
- rosti ziemniaczane, serek, wędzony półgęsek

**b) Słodkości (min 2 szt. na osobę)**

- panna cotta z malinami
- ciasto 3bit
- sernik

**c) Napoje / szkło/ każda loża:**

- cola 0,2 l x 10szt.
- fanta 0,2l x 6szt.
- sprite 0,2l x 6szt.

**d) Firma cateringowa musi zapewnić do loży:**

stół cateringowy z czarnym pokrowcem do każdej z łóż / szklanki do napojów / patery na catering/ porcelanowe talerzyki deserowe / sztucze / serwetki min. 2-3 szt./os.

**2.4. Menu II - Sala bankietowa**

**a) Obiad na 700 osób/ 1,5 porcji na osobę:**

- zupa krem z białych warzyw
- kurczak w stylu greckim
- policzki wołowe w sosie demi glace
- rolada wołowa
- pieczony łosoś sosie cytrynowym
- gratin ziemniaczany



- kluseczki śląskie
- pieczone buraki
- kapusta miodowa

**b) Zimna płyta / 500 osób (trzy przekąski na osobę)**

- krewetki w panku/ sos chipotle
- pieczona śliwka morela w boczku
- tartaletki z dwoma rodzajami past
- rosti ziemniaczane, serek, wędzony półgęsek
- pasztet z kaczki z żurawiną
- mini sałatka cezarska
- deski serów

**c) Serwis kawowy ze słodkościami:**

- min. 4 ekspresy ciśnieniowe / mleko, mleko roślinne/ cukier itp.
- warnik/ różne rodzaje herbaty
- woda mineralna Cisowianka 0,5 l / 400 szt.

**d) Słodkości (min. trzy deserki na osobę)**

- deser guinness
- panna cotta z malinami
- makaroniki
- muffinki z motywem piłkarskim
- sernik
- tiramisu

**e) Firma cateringowa zapewnia:**

- min. 15 osób (kelnerów)
- stoliki koktajlowe min 40 szt. (blat min. 80 cm, wysokość ok. 110 cm, +/- 5 cm) 40 szt. wraz z elastycznymi pokrowcami szytymi na miarę w kolorze czarnym /40 szt.)
- stoły cateringowe z czarnymi pokrowcami
- barmeny, którzy zapewniają ciepłe posiłki
- obiad wydawany w formie barmarowej
- etykiety z nazwą posiłku pod każdy barmar (winietka)
- porcelanę - talerz obiadowy, miseczka do zupy / szklanki do napojów /sztućce / serwetki min. 2-3 szt./os. / filiżanki i talerzyki deserowe

**2.5. Menu III – łoża / 35 osób**

**a) Zimna płyta / (trzy przekąski na osobę)**

- krewetki w panku/ sos chipotle
- pieczona śliwka morela w boczku
- tartaletki z dwoma rodzajami past
- rosti ziemniaczane, serek, wędzony półgęsek
- pasztet z kaczki z żurawiną
- mini sałatka cezarska
- deski serów

**b) Słodkości (min. trzy deserki na osobę)**

- deser guinness
- panna cotta z malinami
- tiramisu

**c) Napoje / szkło:**

- cola 0,2 l x 30szt.
- fanta 0,2l x 15szt.
- sprite 0,2l x 10szt.



**h) Alkohol**

- wódka – Mickiewicz 0,5L - 5 butelek
- whisky – Ballantines 1L - 3 butelki
- wino białe - 4 butelki

**d) Firma cateringowa zapewnia:**

Talerzyki deserowe / szkło do napojów / sztucze / serwetki min. 2-3 szt./os.

**2.6. Garderoby gwiazd.**

**a) Garderoba 1- 14 osób**

- świeże owoce
- kanapki – dla 14 osób.
- 20 szt. niegazowanej wody mineralnej o poj. 0,5L (10 szt. o temperaturze "pokojowej")
- 10 szt. gazowanej wody mineralnej o poj. 0,5L
- 3 szt. soków owocowych 100% o poj. 1L
- 3 szt. butelek napoju coca-cola o poj. 1L
- 4 szt. napoju energetycznego o poj., 0,2L
- kawa, herbata – w termosach dla 14 osób (w czasie próby oraz przed i po koncercie).
- cukier, cytryna oraz śmietanka lub mleko.
- 1 sztuka whisky (Ballantines lub Grant's) o poj. 1L
- 1 kg kostek lodu.

**b) Garderoba 2 i 3 - 16 osób**

- 36 szt. wody mineralnej niegazowanej 0,5L
- 6 szt. wody mineralnej gazowanej 0,5L
- 6L soków owocowych 100%
- 2L coca-cola, 2L sprite, 2L tonic
- napoje typu Yerba Mate – 24 szt. (YERBATA marki LemON]
- Red Bull - 6 szt. w tym 3 szt. bez cukru
- 6 butelek piwa bezalkoholowego 0%
- 12 butelek lokalnego piwa 0,3L lub 0,5L (podane po koncercie)
- 1 butelka whisky 0,7L (single malt) (podane po koncercie)
- 1 butelka cognacu np. Henessy (podane po koncercie)
- 1 butelka schłodzonej wódki np. Chopin lub Ciroc (podane po koncercie)
- 1 butelka białego oraz 1 butelka czerwonego wytrawnego wina (podane po koncercie)
- kawa, herbata, cukier, mleko
- szklanki / kubki 24 szt. / kieliszki
- kanapki, przekąski (w tym vegetariańskie i wegańskie), słodycze, owoce sezonowe oraz winogrona, cytrusy, banany itp.
- Z chwilą przyjazdu zespołu na montaż w garderobie powinny być napoje ciepłe, zimne oraz przekąski/kanapki. Na 2 godziny przed planowaną godziną koncertu garderoba powinna być przygotowana i uzupełniona w całości.
- Dodatkowo na 30 min przed koncertem Organizator przygotowuje przy scenie 20 butelek 0,5l wody niegazowanej, nie z lodówki.
- UWAGA: alkohol może być podany wyłącznie na prośbę road managera zespołu.
- W miarę możliwości prosimy o nieużywanie jednorazowych naczyń/sztućców oraz opakowań plastikowych niepodających się recyklingowi.

**c) Garderoba 4 - 3 osoby**

- stół z przekąskami (mini kanapki, owoce) oraz napojami zimnymi (woda, soki) i ciepłymi (kawa, herbata, cukier, mleko/śmietanka) (ilość dostosowana do liczby osób w garderobie).



**d) Garderoba 5 - 8 osób**

- zimne przekąski: kanapki (ciemne pieczywo, ser, szynka, pomidor, ogórek), ciastka, paluszki, mile widziane sushi;
- napoje ciepłe: kawa, herbata (ilość dostosowana do liczby osób w garderobie);
- napoje zimne: Coca Cola ZERO 0,5L, woda niegazowana, Red Bull, soki owocowe (ilość dostosowana do liczby osób w garderobie).

**e) Garderoba 6 - 3 osoby**

- stół z przekąskami (mini kanapki, owoce) oraz napojami zimnymi (woda, soki) i ciepłymi (kawa, herbata, cukier, mleko/śmietanka) (ilość dostosowana do liczby osób w garderobie).

**f) Garderoba 7 - 3 osoby**

- stół z przekąskami (mini kanapki, owoce) oraz napojami zimnymi (woda, soki) i ciepłymi (kawa, herbata, cukier, mleko/śmietanka) (ilość dostosowana do liczby osób w garderobie).

**g) Garderoba 8 - 3 osoby**

- stół z przekąskami (mini kanapki, owoce) oraz napojami zimnymi (woda, soki) i ciepłymi (kawa, herbata, cukier, mleko/śmietanka) (ilość dostosowana do liczby osób w garderobie).

**UWAGA: dla każdej garderoby gwiazd firma cateringowa musi zapewnić:**

- szkło do napojów
- porcelana – talerze, talerzyki deserowe, filiżanki
- sztucce
- patery na catering
- serwetki min. 2-3 szt./os.
- termosy z ciepłymi napojami

**+ 50 butelek wody niegazowej i 20 butelek wody gazowanej przy scenie.**

**3. Wykonawca zapewni:**

1. Kawę - 100% arabica lub mieszanka 60/40 arabica i robusta;
2. ustawienie potraw na stołach musi umożliwiać swobodny dostęp do częstowania się nimi, produkty cukiernicze mogą być wyeksponowane na prezenterach;
3. oświadczenie, że podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej;
4. własne, osobne stoły na zużyte naczynia;
5. własne, osobne stoły na bemary;
6. zastawę/ sztucce z jednego rodzaju, typ stali 18/10 i nakrycie stołów koktajlowych adekwatne do podawanych posiłków;
7. ubiór kelnerów: zapaski kelnerskie czarne, biała lub czarna koszula kelnerska do wyboru Zamawiającego, eleganckie spodnie lub spódnica do kolan.
8. wykwalifikowany personel w postaci minimum dwóch kucharzy z 10 letnim doświadczeniem w branży gastronomicznej, którzy obsługiwali eventy na min 500 osób;
9. wszystkie naczynia muszą być wyparzone;



10. utrzymanie porządku i czystości przez cały okres trwania spotkania;
11. obsługę cateringu wyróżniającą się wysoką kulturą osobistą, a także trzeźwością (całkowity zakaz spożywania alkoholu przed i w trakcie trwania obsługi);
12. **zaplecze gastronomiczne – kuchenne, w którym wykonywane będą posiłki będzie się znajdować w odległości do 15 km od miejsca wydarzenia;**
13. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, że transport posiłków z miejsca ich wytworzenia do miejsca wydarzenia będzie odbywać się w warunkach nie wpływających na spadek jakości oraz temperatury posiłków;
14. zaplecze gastronomiczne (w miejscu eventu) umożliwiające wydanie gorących dań na czas poczęstunku obiadowego, np. stoły wydawcze itp.;
15. odpowiednie pojazdy typu chłodnie i sprzęt transportowy w celu właściwego transportu produktów i mini deserków oraz sprzętów. Catering musi być wykładany w trybie ciągłym przez cały czas trwania wydarzenia. Porcje oczekujące na wydanie muszą być przechowywane w chłodniach lub ładach chłodniczych;
16. transport cateringu do miejsca świadczenia usługi w specjalnych pojemnikach/ termosach, zapewniających utrzymanie należytej jakości potraw w tym konsystencji, walorów smakowych jak i estetycznych. Naczynia używane do transportu potraw muszą posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty wydane przez właściwe jednostki potwierdzające dopuszczenie do kontaktu z żywnością;
17. menu w dniu świadczenia usługi o wysokiej jakości w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania, produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata i inne) z odpowiednią datą przydatności do spożycia i temperaturą, stałą odpowiednią wysoką temperaturę dań i napojów ciepłych przez cały czas trwania usługi;
18. Wykonawca zbierze wszelkie przedmioty oraz resztki po zrealizowaniu usługi i zutylizuje zgodnie z przepisami, na koszt Wykonawcy zamówienia.

**4. Ponadto, w ramach wykonania przedmiotu umowy, Wykonawca:**

1. będzie dbał podczas przygotowywania posiłków o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448);
2. będzie świadczył usługę w miejscu wskazanym przez Zamawiającego i zobowiązany jest zapewnić dostarczenie usługi na miejsce wskazane przez Zamawiającego;
3. oświadcza, że podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej;
4. będzie serwował ciasta, dania i napoje serwowane w czystych, nieuszkodzonych naczyniach ceramicznych (nie jednorazowego użytku), stanowiących jeden komplet zastawę;
5. będzie przyrządzał świeże ciasta, posiłki w dniu świadczenia usługi o wysokiej jakości w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania, produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) z odpowiednią datą przydatności do spożycia i temperaturą, stałą odpowiednią wysoką temperaturę dań i napojów ciepłych przez cały czas trwania usługi;
6. zapewni obsługę techniczną w zakresie przygotowania cateringu;
7. zbierze wszelkie przedmioty oraz resztki po zrealizowaniu usługi.



**5. Koordynator wydarzenia**

Wykonawca wyznaczy Koordynatora / Menadżera całego przedsięwzięcia, który będzie odpowiedzialny za prawidłową realizację wszystkich czynności związanych z zamówieniem. Koordynator / Menadżer musi być dostępny dla Zamawiającego w miejscu wydarzenia przez cały czas jego trwania. Dane Koordynatora / Menadżera takie jak imię, nazwisko oraz numer telefonu komórkowego zostaną przekazane Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni przed terminem wydarzenia.

**6. Wymogi Zamawiającego:**

Zamawiający zastrzega konieczność dwukrotnego bezpośredniego spotkania z Wykonawcą oraz Koordynatorem w miejscu organizacji przedsięwzięcia w zakresie wizualizacji poszczególnych elementów wyposażenia oraz organizacji cateringu w terminie nie później niż 5 dni przed datą wydarzenia.

Zamawiający zastrzega również konieczność spotkania w dniu poprzedzającym wydarzenie w celu weryfikacji ilości i jakości stołów, krzeseł, elementów dekoracyjnych oraz sprawdzenia zaplecza gastronomicznego, w którym będą przygotowywane posiłki.

**7. Wymogi dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami**

W związku z realizacją niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego **nie występuje konieczność uwzględnienia wymogów dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami** zgodnie z zasadami wynikającymi z postanowień ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2024 r. poz. 1411 ze zm.).