

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę kompleksowej usługi cateringowej dla uczestników konferencji Metrex.

1. Miejscami realizacji zamówienia będą:

- a) Sala Wielka Ratusza, Rynek, Ratusz we Wrocław
- b) Instytut Politologii, ul. Koszarowa 3, Wrocław

2. W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania:

- a) **Kolacji, w Sali Wielkiej Ratusza, Rynek, Wrocław, w dniu 24 kwietnia 2023r. w formie bufetu** na stojąco dla nie mniej niż 80 osób i maksymalnie 90 osób (10 osób stanowi prawo opcji),
w ramach którego zapewni:
 - bufet gorący w ilości minimum 200 g na osobę (Wykonawca zaproponuje minimum 4 rodzaje dań kuchni międzynarodowej (z wyłączeniem dań ostrych), oraz 2 dania wegetariańskie, z których Zamawiający wybierze 2 dania kuchni międzynarodowej 1 danie wegetariańskie.
 - dodatki w ilości minimum 100 g na osobę (np. puree ziemniaczane, ryż, warzywa gotowane, bufet sałatkowy);
 - bufet zimny (wykonawca zaproponuje 10 rodzajów przekąsek, z których Zamawiający wybierze max 8) w ilości 350 g na osobę.
 - bufet słodki w ilości minimum 100 g na osobę (Wykonawca zaproponuje min. 4 rodzaje, z których Zamawiający wybierze 3);
 - wodę gazowaną i niegazowaną w dzbankach lub w szklanych butelkach - bez limitu;
 - kawę wraz z dodatkami, podawanej w porcelanowych lub szklanych filiżankach z asystą – bez limitu;
 - herbatę (paleta herbat smakowych z dodatkami) – bez limitu;
 - aperitif w formie musującego wina oraz po dwa kieliszki wina

ponadto:

- Danie główne stanowić będzie danie typu obiadowego;
- Wykonawca zapewni 15 stolików koktajlowych;
- Wykonawca zapewni białą stołową z tkaniny na potrzeby stołów szwedzkich oraz stołów;
- Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę porcelanowej lub szklanej zastawy wraz z sztucami metalowymi
- Wykonawca zobowiązany jest do serwowania dań gorących w utrzymujących ciepło pojemnikach;

b) Przerwy kawowej, w dniu 26 kwietnia 2023 r. w Instytucie Politologii przy ul. Koszarowej 3, 51-149 we Wrocławiu, dla 50 maksymalnie 60 osób (10 osób stanowi prawo opcji),

w ramach której zapewni:

- kawę wraz z dodatkami, podawanej w papierowych, porcelanowych lub szklanych kubkach z asystą – bez limitu;
- herbatę (paleta herbat smakowych) – bez limitu;
- wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną w szklanych butelkach lub w dzbankach) - bez limitu;
- poczęstunek w postaci kruchych ciastek - 100g na osobę;
- owoce minimum -100 g na osobę.

ponadto:

- Zamawiający wymaga, aby napoje ciepłe i zimne zostały rozmieszczone w jednym punkcie serwisowym;
- Zamawiający wymaga odpowiedniej liczby zastawy papierowej biodegradowalnej, porcelanowej lub szklanej wraz z sztucami kukurydzianymi, otrębowymi, drewnianymi lub metalowymi (łyżeczka do kawy, herbaty);
- Wykonawca zapewni białą stołową z tkaniny w gładkim jednolitym kolorze dla serwisu kawowego;

c) Lunch w dniu 26 kwietnia 2023 r. w Instytucie Politologii przy ul. Koszarowej 3, 51-149 we Wrocławiu dla 50 maksymalnie 60 osób (10 osób stanowi prawo opcji), **w ramach którego zapewni:**

- zupę z warzyw w ilości minimum 250 ml na osobę (Wykonawca proponuje min. 2 rodzaje, z których Zamawiający wybierze 1);
 - danie główne na ciepło w ilości minimum 400 g na osobę (Wykonawca proponuje minimum 2 rodzaje dań kuchni międzynarodowej (z wyłączeniem dań ostrych), w tym 1 danie wegetariańskie
 - dodatki w ilości minimum 100 g na osobę (np. puree ziemniaczane, ryż, warzywa gotowane, bufet sałatkowy)
 - wodę gazowaną i niegazowaną w dzbankach lub w szklanych butelkach - bez limitu;
 - kawę wraz z dodatkami, podawaną w papierowych, porcelanowych lub szklanych kubkach z asystą – bez limitu;
 - herbatę (paleta herbat smakowych) – bez limitu;
3. Do podawanych w trakcie przerw kawowych ciepłych napojów typu kawa, herbata Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dodatki w postaci mleka, mleka roślinnego, cukru białego i brązowego.
 4. Wszystkie dania, napoje gorące oraz napoje zimne podane zostaną w naczyniach papierowych biodegradowalnych, a dania serwowane podczas kolacji wyłącznie porcelanowych lub szklanych bez nadruków lub dekorów. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona.
 5. Wykonawca zapewni białą stół z tkaniny tj.: obrusy na stoły w gładkim jednolitym kolorze oraz serwetki papierowe. Użyte obrusy muszą być bezwzględnie czyste, nieuszkodzone. Ponadto Wykonawca przygotuje stoły dla potrzeb bufetów szwedzkich wraz z całą zastawą i obrusami.
 6. Wykonawca zobowiązany będzie do posiadania i przedstawienia przy podpisywaniu umowy kserokopii odpowiednich certyfikatów Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.
 7. Wykonawca zapewni obsługę techniczną w zakresie przygotowania, a następnie uprzątnięcia i wywiezienia wszystkich śmieci pozostałych po posiłkach, nie później niż godzinę po zakończeniu ostatniej przerwy kawowej.

8. Wykonawca zapewnia odpowiednią asystę podczas przerwy kawowej oraz lunchu, która będzie gwarantować sprawne wykonanie obowiązków.
9. Przygotowując menu Wykonawca powinien wziąć pod uwagę dostępne produkty lokalne oraz sezonowe.
11. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
12. Obowiązkiem Wykonawcy będzie skuteczna redystrybucja pozostałej po wydarzeniu żywności (m.in. lodówek foodsharingowych) oraz utylizacja pozostałych odpadków żywnościowych zgodnie z zasadami segregacji.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie niezwłocznie uwzględnić.
14. Wykonawca oraz wszystkie osoby biorące udział w realizacji zamówienia wyznaczone przez Wykonawcę w trakcie realizacji usługi:
 - a. w żaden sposób nie mogą narazić udostępnionych pomieszczeń na jakiegokolwiek uszkodzenia lub zniszczenia,
 - b. zastosują się do wszelkich wskazówek i zaleceń ze strony pracowników oddelegowanych przez Gminę Wrocław dotyczących postępowania w pomieszczeniach udostępnionych przy realizacji zadania, zobowiązane będą do przestrzegania wszelkich ograniczeń konserwatorskich.
 - c. Wykonawca przyjmuje na siebie pełną odpowiedzialność materialną za ewentualne zniszczenia lub zaginięcia mienia znajdującego się w udostępnionych pomieszczeniach, powstałe zarówno w trakcie prowadzenia prac montażowych i demontażowych, jak również podczas trwania samej imprezy, przy czym dotyczy to tylko skutków działań Wykonawcy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia zakresu usługi, tj. dnia 24.04.2023 r. zwiększenie zakresu z 80 do 90 osób oraz dnia 26.04.2023 r. zwiększenie zakresu z 50 do 60 osób. Wykorzystanie prawa opcji uzależnione jest od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Realizowanie opcjonalnej części będzie wykonywane na podstawie oświadczenia woli Zamawiającego, a Wykonawca będzie zobligowany podjąć się jej realizacji w ramach realizacji umowy. Realizowanie opcjonalnej części będzie odbywało się w oparciu o ceny jednostkowe zaproponowane przez Wykonawcę w ofercie. Zamawiający wskaże dokładną ilość i rodzaj usług cateringowych nie później niż na 24 godziny przed rozpoczęciem świadczenia usługi.