

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę kompleksowej usługi restauracyjno-cateringowej polegającej na przygotowaniu oraz dostarczeniu potraw, zapewnieniu obsługi kelnerskiej, serwisu oraz odpowiedniej zastawy stołowej dla gości kongresu Economy of a Water City, (Miasto-Woda-Jakość Życia),

1. Miejscem realizacji zamówienia będzie: Wrocławskie Centrum Kongresowe, ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

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

a) całodziennego serwisu kawowego w dniu 24 września 2018 r., dla 300 osób od godz. 8:00

- kawy z ekspresu ciśnieniowego wraz z dodatkami podawanej w filiżankach – bez limitu;
- herbaty (paleta herbat smakowych z dodatkami) – bez limitu;
- wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej) - bez limitu;
- Zamawiający wymaga, aby napoje ciepłe i zimne zostały rozmieszczone punktowo (na 70 osób powinien przypadać 1 punkt serwujący);
- Poczęstunku w postaci ciasta porcjowanego – 1 porcja na osobę oraz kruchych ciastek
- Owoców sezonowych 100 gram/osoba
- odpowiedniej ilości zastawy porcelanowej, sztućców oraz szkła;
- minimum 30 stolików koktajlowych z elastycznymi pokrowcami w kolorze białym;
- stołów cateringowych oraz bielizny stołowej
- akcentów florystycznych na stoliki koktajłowe
- opcja dodatkowa: możliwość zwiększenia ilości zamówienia, maksymalnie dla 50 osób (Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o ostatecznej ilości osób do godz. 22:00 dnia poprzedzającego wydarzenie);

b) lunchu w dniu 24 września 2018 r. dla 300 osób, w formie bufetu szwedzkiego w godzinach 13:30 – 14:30

- zupa w ilości minimum 250 g na osobę (Wykonawca zaproponuje min. 2 rodzaje, ze szczególnym uwzględnieniem kremów warzywnych, z których Zamawiający wybierze 1);
- danie główne na ciepło w ilości minimum 160 g na osobę (Wykonawca zaproponuje minimum 6 rodzajów dań kuchni europejskiej, w tym 3 dania mięsne i 3 dania bezmięsne, z których Zamawiający wybierze 2 dania mięsne, 2 dania bezmięsne. W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniem przekazanych Zamawiającemu przez uczestników lunchu, Wykonawca zaproponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno – zdrowotnych);
- dodatki w ilości minimum 100 g na osobę (np. puree ziemniaczane, kluski śląskie, warzywa gotowane, bufet sałatkowy), dobrane do dania głównego;
- Woda w dzbankach
- Danie główne stanowić będzie danie typu obiadowego do konsumpcji z użyciem noża i widelca;
- zapewnienie stołów dla potrzeb budowy stołów szwedzkich oraz bielizny stołowej;
- zapewnienie 30 dziesięcioosobowych stołów dla gości wraz z krzesłami i bielizną stołową
- zapewnienie 10 stolików koktajlowych wraz z bielizną stołową
- zapewnienie odpowiedniej ilości zastawy porcelanowej, sztućców oraz szkła;
- zapewnienie akcentów florystycznych na stołach dla gości

- Wykonawca zobowiązany jest do serwowania dań gorących z podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych bemałów;
- opcja dodatkowa: możliwość zwiększenia ilości zamówienia, maksymalnie dla 50 osób (Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o ostatecznej ilości osób do godz. 22:00 dnia poprzedzającego wydarzenie)

c) całodziennego serwisu kawowego w dniu 25 września 2018 r., dla 300 osób od godz. 8:30

- kawy z ekspresu ciśnieniowego wraz z dodatkami podawanej w filiżankach – bez limitu;
- herbaty (paleta herbat smakowych z dodatkami) – bez limitu;
- wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej) - bez limitu;
- Zamawiający wymaga, aby napoje ciepłe i zimne zostały rozmieszczone punktowo (na 70 osób powinien przypadać 1 punkt serwujący);
- Poczęstunku w postaci ciasta porcjowanego – 1 porcja na osobę oraz kruchych ciastek
- Owoców sezonowych 100 gram/osoba
- odpowiedniej ilości zastawy porcelanowej, sztućców oraz szkła;
- minimum 30 stolików koktajlowych z elastycznymi pokrowcami w kolorze białym;
- stołów cateringowych oraz bielizny stołowej
- akcentów florystycznych na stoliki koktajlowe
- opcja dodatkowa: możliwość zwiększenia ilości zamówienia, maksymalnie dla 50 osób (Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o ostatecznej ilości osób do godz. 22:00 dnia poprzedzającego wydarzenie);

d) lunchu w dniu 25 września 2018 r. dla 300 osób, w formie bufetu szwedzkiego w godzinach 13:30 – 14:30

- zupa w ilości minimum 250 g na osobę (Wykonawca zaproponuje min. 2 rodzaje, ze szczególnym uwzględnieniem kremów warzywnych, z których Zamawiający wybierze 1);
- danie główne na ciepło w ilości minimum 160 g na osobę (Wykonawca zaproponuje minimum 6 rodzajów dań kuchni europejskiej, w tym 3 dania mięsne i 3 dania bezmięsne, z których Zamawiający wybierze 2 dania mięsne, 2 dania bezmięsne. W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniami przekazanych Zamawiającemu przez uczestników lunchu, Wykonawca zaproponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno – zdrowotnych);
- dodatki w ilości minimum 100 g na osobę (np. puree ziemniaczane, kluski śląskie, warzywa gotowane, bufet sałatkowy), dobrane do dania głównego;
- Woda w dzbankach
- Danie główne stanowić będzie danie typu obiadowego do konsumpcji z użyciem noża i widelca;
- zapewnienie stołów dla potrzeb budowy stołów szwedzkich oraz bielizny stołowej;
- zapewnienie 30 dziesięcioosobowych stołów dla gości wraz z krzesłami i bielizną stołową
- zapewnienie 10 stolików koktajlowych wraz z bielizną stołową
- zapewnienie odpowiedniej ilości zastawy porcelanowej, sztućców oraz szkła;
- zapewnienie akcentów florystycznych na stołach dla gości
- Wykonawca zobowiązany jest do serwowania dań gorących z podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych bemałów;
- opcja dodatkowa: możliwość zwiększenia ilości zamówienia, maksymalnie dla 50 osób (Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o ostatecznej ilości osób do godz. 22:00 dnia poprzedzającego wydarzenie)

e) serwisu kawowego w dniu 25 września 2018 r., dla 30 osób od godz. 18:30

- kawy z ekspresu ciśnieniowego wraz z dodatkami podawanej w filiżankach – bez limitu;
- herbaty (paleta herbat smakowych z dodatkami) – bez limitu;
- wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej) - bez limitu;
- Poczęstunku w postaci ciasta porcjowanego – 1 porcja na osobę oraz kruchych ciastek
- Przekąsek typu finger food (Wykonawca zaproponuje min. 5 rodzajów, z których Zamawiający wybierze 3)
- odpowiedniej ilości zastawy porcelanowej, sztućców oraz szkła;
- minimum 5 stolików koktajlowych z elastycznymi pokrowcami w kolorze białym;
- stołów cateringowych oraz bielizny stołowej
- akcentów florystycznych na stoliki koktajlowe

3. Do podawanych w trakcie przerw kawowych ciepłych napojów typu kawa, herbata Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dodatki: mleko do kawy w dzbanuszkach porcelanowych o pojemności nie większej niż 300 ml, świeżą cytrynę w plasterkach, cukier biały i brązowy (w cukiernicy porcelanowej).

4. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych, napoje zimne serwowane będą w szkłe (szklanki, kieliszki do wody), szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów, użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.

5. Zapewnienie stołów i bielizny stołowej:

- a) w przypadku posiłków w formie bufetowej (przerwa kawowa, lunch):
 - elastyczne obrusy na stoły cateringowe i koktajlowe w kolorze białym;
 - serwetki papierowe białe
- b) Użyte obrusy oraz pokrowce na miejsca siedzące muszą być bezwzględnie czyste, nieuszkodzone a w przypadku obrusów również wysterylizowane;
- c) Wykonawca przygotowuje stoły dla potrzeb budowy bufetów szwedzkich wraz z całą zastawą, obrusami i pokrowcami;
- d) Zapewnienie stolików koktajlowych;

6. Wykonawca zobowiązany będzie do posiadania i przedstawienia przy podpisywaniu umowy kserokopii odpowiednich certyfikatów Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem żywności.

7. Zapewnienie obsługi technicznej w zakresie przygotowania, a następnie uprzątnięcia i wywiezienia wszystkich śmieci pozostałych po posiłkach, nie później niż do godz. 23:00 w dniu 25.09.2018.

8. Zapewnienia obsługi kelnerskiej

- podczas realizacji zamówienia ilość kelnerów musi gwarantować sprawne wykonanie obowiązków;

9. Zapewnienie oprawy florystycznej (na stoliki koktajlowe i stoły lunchowe w kolorach omówionych z Zamawiającym).

10. Przygotowując menu Wykonawca powinien wziąć pod uwagę dostępne produkty lokalne oraz sezonowe.

11. Wykonawca przygotowuje opis każdej potrawy serwowanej w czasie lunchu w dwóch językach: polskim i angielskim

12. Zamawiający zapewni Wykonawcy bezpłatny dostęp do Sali Wielofunkcyjnej wraz zapleczem na poziomie 0 (w przypadku braku wystarczającej ilości miejsca na zaplecze cateringowe, Wykonawca we własnym zakresie wygrodzi dodatkowe miejsce), zimnej bieżącej wody, prądu.

13. 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 estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.

14. Obowiązkiem Wykonawcy będzie skuteczna redystrybucja pozostałej po wydarzeniu żywności oraz utylizacja pozostałych odpadków żywnościowych zgodnie z zasadami segregacji.

15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie niezwłocznie uwzględnić.

16. 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 Halę Stulecia oraz 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.

17. Wykonawca wspólnie z Zamawiającym ustali plan ustawienia stołów cateringowych na potrzeby realizacji zadania.