



Projekt finansowany ze środków programu ramowego Unii Europejskiej w zakresie badań naukowych i innowacji "Horyzont 2020" na podstawie umowy o udzielenie dotacji nr 730283

Załącznik nr 4 do umowy

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę kompleksowej obsługi cateringowej dla uczestników spotkania partnerów międzynarodowego projektu GrowGreen.

1. Miejscem realizacji zamówienia będzie: Stary Ratusz w Rynku (oddział Muzeum Miejskiego Wrocławia, Rynek 1, 50-107 Wrocław.

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

a) Przerwy kawowej w dniu 11 czerwca 2019 r., dla 30 osób od godz. 13:30 do godz. 14:00, w ramach której zapewni:

- kawę z ekspresu wraz z dodatkami wegańskimi, podawanej w papierowych kubkach z asystą – bez limitu;
- herbatę (paleta herbat smakowych z dodatkami wegańskimi) – bez limitu;
- wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną w szklanych butelkach lub w dzbankach) - bez limitu;
- poczęstunek w postaci:
 - ciasta porcjowanego wegańskiego – 1 porcja na osobę, (minimum 100g/osobę)
 - kruchych ciastek wegańskich;

ponadto:

- Zamawiający wymaga, aby napoje ciepłe i zimne zostały rozmieszczone w jednym punkcie serwisowym;
- Zamawiający wymaga odpowiedniej liczby zastawy papierowej wraz z sztucami kukurydzianymi, otrębowymi lub drewnianymi (łyżeczka do kawy, herbaty, widelczyk do ciasta);
- Zamawiający wymaga zapewnienia odpowiedniej liczby stolików koktajlowych z elastycznymi pokrowcami w gładkim jednolitym kolorze;
- Wykonawca zapewni stoły dla potrzeb serwisu kawowego oraz bieliznę stołową lub elastyczne pokrowce w gładkim jednolitym kolorze

a) Przerwa kawowa w dniu 12 czerwca 2019 r., dla 50 osób od godz. 08:30 do godz. 09:30, od godz. 11:00 do godz. 11:30, od godz. 15:30 do godz. 16:30, ramach której zapewni:

- kawę z ekspresu wraz z dodatkami wegańskimi podawanej w papierowych kubkach z asystą – bez limitu;
- herbatę (paleta herbat smakowych z dodatkami wegańskimi) – bez limitu;
- wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną w szklanych butelkach lub w dzbankach) - bez limitu;
- poczęstunek w postaci:
 - ciasta porcjowanego wegańskiego – 1 porcja na osobę, (minimum 100g/osobę)
 - kruchych ciastek wegańskich;

ponadto:



Projekt finansowany ze środków programu ramowego Unii Europejskiej w zakresie badań naukowych i innowacji "Horyzont 2020" na podstawie umowy o udzielenie dotacji nr 730283

- Zamawiający wymaga, aby napoje ciepłe i zimne zostały rozmieszczone w jednym punkcie serwisowym;
- Zamawiający wymaga odpowiedniej liczby zastawy papierowej wraz z sztuczkami kukurydzianymi, otrębowymi lub drewniane (łyżeczka do kawy, herbaty, widelczyk do ciasta);
- Zamawiający wymaga zapewnienie odpowiedniej liczby stolików koktajlowych z elastycznymi pokrowcami w gładkim jednolitym kolorze;
- Wykonawca zapewnieni stoły dla potrzeb serwisu kawowego oraz białej bielizny stołowej lub elastycznych pokrowców w gładkim jednolitym kolorze

b) Lunchu w dniu 12 czerwca 2019 r. dla 50 osób, w formie bufetu szwedzkiego w godzinach 12:45 – 13:45, w ramach którego zapewni:

- zupę z sezonowych warzyw w ilości minimum 250 g na osobę (Wykonawca proponuje min. 2 rodzaje, ze szczególnym uwzględnieniem sezonowych warzyw, z których Zamawiający wybierze 1);
- danie główne na ciepło w ilości minimum 400 g na osobę (Wykonawca proponuje minimum 4 rodzajów dań kuchni międzynarodowej (z wyłączeniem dań ostrych), w tym 2 dania wegetariańskie i 2 dania wegańskie, z których Zamawiający wybierze 1 danie wegetariańskie i 1 danie wegańskie. W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniami przekazanymi Zamawiającemu przez uczestników lunchu, Wykonawca proponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno – zdrowotnych);
- desery wegańskie w ilości minimum 100 g na osobę (Wykonawca proponuje min. 3 rodzaje, ze szczególnym uwzględnieniem sezonowych owoców, z których Zamawiający wybierze 2)
- wodę gazowaną i niegazowaną w dzbankach lub w szklanych butelkach;
- kawę z ekspresu wraz z dodatkami wegańskimi, podawanej w papierowych kubkach z asystą – bez limitu;
- herbatę (paleta herbat smakowych z dodatkami wegańskimi) – bez limitu;

ponadto:

- Danie główne stanowić będzie danie typu obiadowego;
- Wykonawca zapewni stoły na potrzeby stołów szwedzkich oraz bliznę stołową;
- Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę stolików koktajlowych wraz elastycznymi pokrowcami w gładkim jednolitym kolorze;
- Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę papierowej zastawy wraz z sztuczkami kukurydzianymi, otrębowymi lub drewnianymi oraz papierowych kubków;
- Wykonawca zobowiązany jest do serwowania dań gorących w utrzymujących ciepło pojemnikach;

c) Przerwa kawowa w dniu 13 czerwca 2019 r., dla 50 osób od godz. 08:30 do godz. 09:30, od godz. 10:30 do godz. 11:30, od godz. 15:00 do godz. 16:00, ramach której zapewni:

- kawę z ekspresu wraz z dodatkami wegańskimi, podawanej w papierowych kubkach z asystą – bez limitu;
- herbatę (paleta herbat smakowych z dodatkami wegańskimi) – bez limitu;
- wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną w szklanych butelkach lub w dzbankach) - bez limitu;
- poczęstunek w postaci:
 - ciasta porcjowanego wegańskiego – 1 porcja na osobę, (minimum 100g/osobę);



Projekt finansowany ze środków programu ramowego Unii Europejskiej w zakresie badań naukowych i innowacji "Horyzont 2020" na podstawie umowy o udzielenie dotacji nr 730283

- kruchych ciastek wegańskich;

ponadto:

- Zamawiający wymaga, aby napoje ciepłe i zimne zostały rozmieszczone w jednym punkcie serwisowym;
- Zamawiający wymaga odpowiedniej liczby zastawy papierowej wraz z sztucami kukurydzianymi, otrębowymi lub drewnianymi (łyżeczka do kawy, herbaty, widelczyk do ciasta);
- Zamawiający wymaga zapewnienia odpowiedniej liczby stolików koktajlowych z elastycznymi pokrowcami w gładkim jednolitym kolorze;
- Wykonawca zapewnieni stoły dla potrzeb serwisu kawowego oraz bieliznę stołową lub elastyczne pokrowce w gładkim jednolitym kolorze

d) Lunchu w dniu 13 czerwca 2019 r. dla 50 osób, w formie bufetu szwedzkiego w godzinach 12:30 – 13:30, w ramach którego zapewni:

- zupę z sezonowych warzyw w ilości minimum 250 g na osobę (Wykonawca proponuje min. 2 rodzaje, ze szczególnym uwzględnieniem sezonowych warzywnych, z których Zamawiający wybierze 1);
- danie główne na ciepło w ilości minimum 400 g na osobę (Wykonawca proponuje minimum 4 rodzajów dań kuchni międzynarodowej (z wyłączeniem dań ostrych), w tym 2 dania wegetariańskie i 2 dania wegańskie, z których Zamawiający wybierze 1 danie wegetariańskie i 1 danie wegańskie. W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniami przekazanymi Zamawiającemu przez uczestników lunchu, Wykonawca proponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno – zdrowotnych);
- desery wegańskie w ilości minimum 100 g na osobę (Wykonawca proponuje min. 3 rodzaje, ze szczególnym uwzględnieniem sezonowych owoców, z których Zamawiający wybierze 2)
- wodę gazowaną i niegazowaną w dzbankach lub w szklanych butelkach;
- kawę z ekspresu wraz z dodatkami wegańskimi, podawanej w papierowych kubkach z asystą – bez limitu;
- herbatę (paleta herbat smakowych z dodatkami wegańskimi) – bez limitu;

ponadto:

- Danie główne stanowić będzie danie typu obiadowego;
- Wykonawca zapewni stoły na potrzeby stołów szwedzkich oraz bliznę stołową;
- Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę stolików koktajlowych wraz elastycznymi pokrowcami w gładkim jednolitym kolorze;
- Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę papierowej zastawy wraz z sztucami kukurydzianymi, otrębowymi lub drewnianymi oraz papierowych kubków;
- Wykonawca zobowiązany jest do serwowania dań gorących w utrzymujących ciepło pojemnikach;

3. Do podawanych w trakcie przerw kawowych ciepłych napojów typu kawa, herbata Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wegańskie dodatki wybrane przez Zamawiającego.

4. Wszystkie dania, napoje gorące oraz napoje zimne podane zostaną w naczyniach papierowych biodegradowalnych, bez nadruków lub dekorów. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona.

5. Wykonawca zapewni stoły i bieliznę stołową tj.: elastycznych obrusów na stoły koktajlowe w gładkim jednolitym kolorze oraz serwetek papierowych. Użyte obrusy



Projekt finansowany ze środków programu ramowego Unii Europejskiej w zakresie badań naukowych i innowacji "Horyzont 2020" na podstawie umowy o udzielenie dotacji nr 730283

muszą być bezwzględnie czyste, nieuszkodzone. Ponadto Wykonawca przygotowuje stoły dla potrzeb bufetów szwedzkich wraz z całą zastawą i obrusami oraz zapewnienie stolików koktajlowych.

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, w każdym dniu spotkania.

8. Wykonawca zapewni 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.

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

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 estetyki 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 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 Muzeum Miejskie Wrocławia 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.

15. Wykonawca wspólnie z Zamawiającym ustali plan ustawienia stołów koktajlowych na potrzeby realizacji zadania.