

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę kompleksowej obsługi restauracyjnej o bardzo wysokim standardzie z zachowaniem zasad protokołu dyplomatycznego, w szczególności polegającej na przygotowaniu uroczystego obiadu z okazji święta Wrocławia dla gości Prezydenta - laureatów Nagrody Wrocławia, Nagrody Prezydenta Wrocławia, Honorowego Obywatela oraz Odznaki Honorowej Wrocławia **w poniedziałek, 24 czerwca 2019 r. w godz. 14:00 – 17:00 dla 30 osób.**

1. Miejsce realizacji zamówienia:

- sala restauracyjna lub bankietowa w ścisłym centrum miasta (Rynek);
- sala, w której istnieje możliwość zorganizowania obiadu przy jednym, długim, prostokątnym stole, który swobodnie pomieści 40 osób (goście mogą być usadzeni wyłącznie przy długich krawędziach stołu);
- sala musi być zlokalizowana co najmniej na poziomie zero (parter) i posiadać dostęp do światła dziennego, nie dopuszcza się zlokalizowania sali w piwnicy.

2. Specyfikacja zamówienia:

- zimna przystawka w stole w ilości minimum 100 g na osobę (Wykonawca proponuje minimum 3 przystawki wegetariańskie, z których Zamawiający wybierze jedną);
- zupa w ilości minimum 250 g na osobę (Wykonawca proponuje do wyboru min. 3 rodzaje, ze szczególnym uwzględnieniem kremów warzywnych przygotowanych z warzyw sezonowych);
- danie główne na ciepło z dodatkami, serwowane, w ilości minimum 250 g na osobę (Wykonawca proponuje minimum 6 rodzajów dań, w tym 3 mięsne i 3 wegetariańskie, z których Zamawiający wybierze 1 danie mięsne i 1 danie wegetariańskie do wyboru z mini karty). W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniami przekazanymi Zamawiającemu przez uczestników uroczystego obiadu, Wykonawca proponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno-zdrowotnych;
- danie główne stanowić będzie danie typu obiadowego do konsumpcji z użyciem noża i widelca;
- mięsne danie główne zostanie przygotowane z delikatnego mięsa, danie wegetariańskie z filetowanej ryby;
- deser zostanie przygotowany z wykorzystaniem owoców sezonowych (Wykonawca proponuje 3 rodzaje ciast porcjowanych w ilości 150 g na osobę);
- kawa z ekspresu ciśnieniowego wraz z dodatkami podawana w filiżankach lub herbata (paleta herbat smakowych z dodatkami) w ilości 1 filiżanka na osobę;
- woda mineralna (gazowana i niegazowana) bez limitu;
- skoki owocowe 100 % w ilości min. 200 ml na osobę;
- wino wytrawne białe i czerwone w ilości 300 ml na osobę;
- opcja dodatkowa: możliwość zwiększenia ilości zamówienia, maksymalnie do 40 osób (Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o ostatecznej ilości osób do godz. 12:00 w dniu realizacji zamówienia)

3. Wszystkie dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych (seria zastawy porcelanowej w kolorze białym, stosowna do okazji); napoje zimne serwowane będą w szkle (szklanki, kieliszki do wody, lampki do wina białego i czerwonego – szkło

sodowe lub kryształowe, wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów); użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.

4. Długi, prostokątny stół zostanie ustawiony w osobnej sali. Goście usadzeni będą wyłącznie przy długich krawędziach stołu.

5. Wykonawca zapewni białą stołową w kolorze białym, wykonaną z bawełny; do obiadu podane zostaną wyłącznie serwetki materiałowe, bawełniane w kolorze białym (złożone lub włożone do obrączek). Ewentualne odstępstwa są dopuszczalne w uzasadnionych przypadkach, wyłącznie po akceptacji Zamawiającego.

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

7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić profesjonalną i zgodną z protokołem dyplomatycznym obsługę gości.

8. Wykonawca zapewni oprawę florystyczną w formie niskiej kompozycji ze świeżych kwiatów w barwach Wrocławia (czerwony, żółty), przygotowaną w dniu świadczenia usługi. Ewentualne odstępstwa są dopuszczalne w uzasadnionych przypadkach, po akceptacji Zamawiającego.

9. Przygotowując menu Wykonawca zobowiązany jest wziąć pod uwagę dostępne produkty lokalne oraz sezonowe.

10. Wykonawca wydrukuje wybrane menu w języku polskim w formie mini karty i umieści je w odpowiednim miejscu na stole.

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, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.

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

13. Wykonawca zobowiązany jest do znajomości i stosowania zasad protokołu dyplomatycznego w trakcie organizacji posiłków oraz obsługi gości (kolejność i dobór dań, serwis, nakrycie stołu, ubiór kelnerów).