

Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)

CPV: 55 300000-3

Zamawiający: Gmina Wrocław
pl. Nowy Targ 1-8
50-141 Wrocław
NIP: 897-138-35-51

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę kompleksowej obsługi restauracyjnej pn. usługa gastronomiczna w ramach jednej wizyty studyjnej (w charakterze gospodarza przyjmującego przedstawicieli Obszarów Funkcjonalnych w Polsce) przedstawicieli z Kieleckiego Obszaru Funkcjonalnego (KOF).

Zadanie jest realizowane w ramach dotacji na wsparcie podmiotu realizującego Zintegrowane Inwestycje Terytorialne, finansowane ze środków Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.

II. Cel spotkania:

Celem spotkania jest wymiana doświadczeń, pogłębienie wiedzy z zakresu realizacji projektów w ramach Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych

III. Termin realizacji : w środę, 25 września 2019 r. w godz. 19:00 – 23:00 dla 42 osób.

IV. Miejsce realizacji zamówienia:

- sala restauracyjna lub bankietowa w ścisłym centrum miasta w maksymalnej odległości 800 m od Ratusza Miejskiego we Wrocławiu: ul. Rynek 50, 50-106 Wrocław (odległość mierzona według mapy google <https://maps.google.pl/> - pieszo);
- sala, w której istnieje możliwość zorganizowania obiadu przy jednym, długim, prostokątnym stole, który swobodnie pomieści 42 osoby (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.

V. Specyfikacja zamówienia obejmuje:

Usługa gastronomiczna (uroczysta kolacja)– w dniu 25 wrzesień 2019 r.

1. Szczegółowe informacje:



- zimna przystawka w stole w ilości minimum 100 g na osobę (Wykonawca zaproponuje minimum 2 przystawki wegetariańskie, z których Zamawiający wybierze jedną);
 - zupa w ilości minimum 250 g na osobę (Wykonawca zaproponuje do wyboru min. 2 rodzaje, ze szczególnym uwzględnieniem kremów warzywnych przygotowanych z warzyw sezonowych z których Zamawiający wybierze jedną);
 - danie główne na ciepło z dodatkami, serwowane, w ilości minimum 250 g na osobę (Wykonawca zaproponuje minimum 4 rodzaje dań, w tym 2 mięsne i 2 wegetariańskie, z których Zamawiający wybierze 1 danie mięsne i 1 danie wegetariańskie do wyboru z mini karty). W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniem przekazanymi Zamawiającemu przez uczestników uroczystej kolacji, Wykonawca zaproponuje 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 (Wykonawca zaproponuje 2 rodzaje deseru);
 - kawa z ekspresu ciśnieniowego wraz z dodatkami podawana w filiżankach lub herbata (paleta herbat smakowych z dodatkami) w ilości 1 filiżanka na osobę;
 - soki owocowe w ilości min. 200 ml na osobę;
 - woda mineralna (gazowana i niegazowana) bez limitu;
 - opcja dodatkowa: możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości zamówienia, maksymalnie do 4 osób (Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o ostatecznej ilości osób do dnia 18 września 2019 r.)
2. 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, wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów); użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.
 3. Długi, prostokątny stół zostanie ustawiony w osobnej sali. Goście usadzeni będą wyłącznie przy długich krawędziach stołu.
 4. Wykonawca zapewni białą zastawę 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
 5. Wykonawca zobowiązany będzie do posiadania i przedstawienia przy podpisywaniu umowy kserokopii odpowiednich certyfikatów Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem żywności.
 6. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić profesjonalną obsługę gości oraz wskaże osobę odpowiedzialną za kontakt i nadzór nad prawidłowym wykonaniem usługi tj. Koordynator prac - będzie to osoba do kontaktów roboczych ze strony Wykonawcy w zakresie wszystkich uzgodnień związanych z realizacją przedmiotu Umowy. Jego zakres czynności powinien obejmować bieżące monitorowanie realizacji zamówienia, a w szczególności nadzorowanie obsługi kelnerskiej, prawidłowego menu itp.



7. Przygotowując menu Wykonawca zobowiązany jest wziąć pod uwagę dostępne produkty lokalne oraz sezonowe.
8. Wykonawca wydrukuje wybrane menu w języku polskim w formie mini karty i umieści je w odpowiednim miejscu na stole.
9. 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.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.
11. Wykonawca zobowiązany jest do znajomości i stosowania zasad w trakcie organizacji posiłków oraz obsługi gości (kolejność i dobór dań, serwis, nakrycie stołu, ubiór kelnerów).

VI. Warunki udziału w zamówieniu.

Wykonawcy ubiegający się o zamówienie muszą spełniać niżej wymienione warunki udziału w postępowaniu:

1. nie mogą być powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą polegające w szczególności na:
 - uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli;
2. posiadać uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
3. dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
5. w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał z należytą starannością, co najmniej 3 usługi restauracyjne dla co najmniej 30 uczestników spotkania (dla każdej usługi).
6. wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów (w formie oryginału lub kopii poświadczonych „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę), określających czy te usługi zostały



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



**Rzeczpospolita
Polska**



Unia Europejska
Fundusz Spójności



wykonane lub są wykonywane należycie – wzór stanowi Załącznik nr 2 do Ogłoszenia. Dowodami, o których mowa w zdaniu poprzednim, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane.

UWAGA: w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

7. dysponowania osobą odpowiedzialną za organizację usługi, ze strony Wykonawcy, z którą Zamawiający będzie utrzymywał stały kontakt mailowy i telefoniczny. Imię i nazwisko osoby wraz z jej danymi kontaktowymi powinny zostać podane w ofercie.