

Załącznik nr 3 do Ogłoszenia
Załącznik nr 3 do umowy nr BPR-..... z dnia

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę kompleksowej obsługi cateringowej o wysokim standardzie, w szczególności polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu/podaniu potraw, zapewnieniu obsługi kelnerskiej, serwisu oraz odpowiedniej zastawy stołowej dla gości Prezydenta Wrocławia.

Zadanie I – organizacja obsługi cateringowej w Kompleksie Sportowym Uniwersytetu Wrocławskiego im. J.J. Ziółkowskiego przy ul. Przesmyckiego 10, w dniu 12 września 2019 r., dla 150 osób.

1. Miejscem realizacji zamówienia będą ogrody, a w przypadku niekorzystnej pogody hala sportowa znajdująca się na terenie Kompleksu Sportowego Uniwersytetu Wrocławskiego im. J.J. Ziółkowskiego, ul. Przesmyckiego 10, 51-151 Wrocław.

2. W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania bankietu, w formie bufetu szwedzkiego, wydawanego z okazji 25-lecia Regionalnej Rady Olimpijskiej oraz 100-lecia polskiego ruchu olimpijskiego w ramach którego zapewni:

- przystawki na zimno typu finger food minimum 7 porcji na osobę (Wykonawca proponuje min. 7 rodzajów);
- zupa w ilości minimum 250 g na osobę (Wykonawca proponuje min. 3 rodzaje, ze szczególnym uwzględnieniem kremów warzywnych - z których Zamawiający wybierze 1);
- danie główne na ciepło w ilości minimum 160 g na osobę (Wykonawca proponuje minimum 6 rodzajów dań kuchni polskiej, z których Zamawiający wybierze 2 dania mięsne, 1 danie wegetariańskie i 1 danie wegańskie. W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniem przekazanych Zamawiającemu przez uczestników bankietu, 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;
- dodatki w ilości minimum 100 g na osobę (np. puree ziemniaczane, kluski śląskie, warzywa gotowane, bufet sałatkowy), dobrane do dania głównego;
- deser w ilości minimum 100 g na osobę (Wykonawca proponuje 3 rodzaje ciast porcjowanych np. szarlotka, tarta, sernik, ewentualnie tort); owoce – bez limitu;
- kawa z ekspresu ciśnieniowego wraz z dodatkami podawana w filiżankach – bez limitu;
- herbata (paleta herbat smakowych z dodatkami) – bez limitu;
- woda mineralna (gazowanej i niegazowanej) - bez limitu;
- soki owocowe (przynajmniej trzy rodzaje 100 % soków owocowych – pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka - bez limitu;
- wino wytrawne białe i czerwone w ilości 200 ml na osobę;
- zapewnienie odpowiedniej ilości zastawy porcelanowej oraz szkła;
- zapewnienie stołów dla potrzeb budowy stołów szwedzkich oraz bielizny stołowej (elastyczne pokrowce);
- zapewnienie minimum 20 stolików okrągłych, każdy z 4 krzesłami;
- zapewnienie minimum 20 stolików koktajlowych z elastycznymi pokrowcami w kolorze białym;
- Wykonawca zobowiązany jest do serwowania dań gorących z podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych bemałów;

3. Do podawanych ciepłych napojów typu kawa, herbata Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dodatki: śmietankę do kawy w dzbanuszkach porcelanowych o pojemności nie

większej niż 300 ml, świeżą cytrynę w plasterkach, cukier biały, brązowy (w cukiernicy porcelanowej) oraz słodzik.

4. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych; 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; zapewnienie serii (stosownej do okazji) zastawy porcelanowej i sztućców; użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona.

5. Zapewnienie bielizny stołowej w kolorze białym. Ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne w uzasadnionych przypadkach, po akceptacji Zamawiającego.

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 niezwłocznego uprzątnięcia i wywiezienia wszystkich śmieci pozostałych po posiłkach.

8. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić profesjonalną obsługę kelnerską.

9. Zapewnienie stołów i stolików koktajlowych nakrytych obrusami wraz z miejscami siedzącymi. Użyte obrusy oraz pokrowce muszą być bezwzględnie czyste i nieuszkodzone, bez plam. Ponadto Wykonawca przygotuje stoły dla potrzeb budowy bufetów szwedzkich wraz z całą zastawą, obrusami i pokrowcami na miejsca siedzące.

10. Zapewnienie oprawy florystycznej z żywych kwiatów (na stoliki koktajlowe i bufety w kolorach omówionych z Zamawiającym).

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

12. 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).

13. Wykonawca zapewni, aby uczestnicy posiadali ciągły dostęp do napojów gorących oraz zimnych, a także wszystkich podawanych dań.

14. Obowiązkiem Wykonawcy w porozumieniu z Zamawiającym będzie skuteczna redystrybucja pozostałej po wydarzeniu żywności oraz utylizacja pozostałych odpadów żywnościowych zgodnie z zasadami segregacji.

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

16. Wykonawca oraz wszystkie osoby biorące udział w realizacji zamówienia wyznaczone przez Wykonawcę w trakcie realizacji usługi:

- w żaden sposób nie mogą narazić udostępnionych pomieszczeń na jakiegokolwiek uszkodzenia lub zniszczenia,
- zastosują się do wszelkich wskazówek i zaleceń ze strony pracowników oddelegowanych przez Uniwersytet Wrocławski oraz Gminę Wrocław dotyczących postępowania w pomieszczeniach udostępnionych przy realizacji zadania,
- zobowiązane będą do przestrzegania wszelkich ograniczeń konserwatorskich,

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 ustawi wszystkie elementy ruchome wchodzące w skład sprzętu cateringowego (stoły, krzesła, stoliki koktajlowe i.in.) zgodnie z życzeniem Zamawiającego.

18. Wykonawca zapewni odpowiedni transport żywności oraz sprzętu cateringowego.

19. Zamawiający zapewni Wykonawcy bezpłatny dostęp do miejsca organizacji spotkania oraz pomieszczeń przeznaczonych na zaplecze cateringowe.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę kompleksowej obsługi cateringowej o wysokim standardzie, w szczególności polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu/podaniu potraw, zapewnieniu obsługi kelnerskiej, serwisu oraz odpowiedniej zastawy stołowej dla gości Prezydenta Wrocławia.

Zadanie I – organizacja obsługi cateringowej we wrocławskim Ratuszu, w dniu 19 września 2019 r., dla 120 osób

1. Miejscem realizacji zamówienia będzie Sala Wielka wrocławskiego Ratusza, Rynek, 50-107 Wrocław.

2. W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania bankietu, w formie bufetu szwedzkiego, wydawanego z okazji 20-lecia współpracy Sądu Okręgowego we Wrocławiu i Prokuratury Apelacyjnej we Wrocławiu z Oberlandesgericht Braunschweig oraz Generalstaatsanwaltschaft Braunschweig w ramach którego zapewni:

- zupa w ilości minimum 250 g na osobę (Wykonawca proponuje min. 3 rodzaje, ze szczególnym uwzględnieniem kremów warzywnych - z których Zamawiający wybierze 1);
- danie główne na ciepło w ilości minimum 160 g na osobę (Wykonawca proponuje minimum 6 rodzajów dań kuchni polskiej, z których Zamawiający wybierze 2 dania mięsne, 1 danie wegetariańskie i 1 danie wegańskie. W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniem przekazanych Zamawiającemu przez uczestników bankietu, 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;
- dodatki w ilości minimum 100 g na osobę (np. puree ziemniaczane, kluski śląskie, warzywa gotowane, bufet sałatkowy), dobrane do dania głównego;
- deser w ilości minimum 100 g na osobę (Wykonawca proponuje 3 rodzaje ciast porcjowanych, owoce – bez limitu);
- kawa z ekspresu ciśnieniowego wraz z dodatkami podawana w filiżankach – bez limitu;
- herbata (paleta herbat smakowych z dodatkami) – bez limitu;
- woda mineralna (gazowanej i niegazowanej) - bez limitu;
- soki owocowe (przynajmniej trzy rodzaje 100 % soków owocowych – pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka - bez limitu);
- wino wytrawne białe i czerwone w ilości 200 ml na osobę;
- zapewnienie odpowiedniej ilości zastawy porcelanowej oraz szkła;
- zapewnienie stołów dla potrzeb budowy stołów szwedzkich oraz bielizny stołowej (elastyczne pokrowce);
- zapewnienie minimum 20 stolików koktajlowych z elastycznymi pokrowcami w kolorze białym;
- Wykonawca zobowiązany jest do serwowania dań gorących z podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych bemałów;

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

4. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych; napoje zimne serwowane będą w szkło (szklanki, kieliszki do wody, lampki do wina

białego i czerwonego – szkło sodowe lub kryształowe, wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów; zapewnienie serii (stosownej do okazji) zastawy porcelanowej i sztućców; użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona.

5. Zapewnienie bielizny stołowej w kolorze białym. Ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne w uzasadnionych przypadkach, po akceptacji Zamawiającego.

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 niezwłocznego uprzątnięcia i wywiezienia wszystkich śmieci pozostałych po posiłkach.

8. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić profesjonalną obsługę gości. Obsługa kelnerska obowiązkowo musi posługiwać się językiem angielskim lub niemieckim na poziomie umożliwiającym swobodną komunikację z gośćmi w zakresie wykonywanych obowiązków kelnerskich.

9. Zapewnienie stołów i stolików koktajlowych nakrytych obrusami wraz z miejscami siedzącymi. Użyte obrusy oraz pokrowce muszą być bezwzględnie czyste i nieuszkodzone, bez plam. Ponadto Wykonawca przygotuje stoły dla potrzeb budowy bufetów szwedzkich wraz z całą zastawą, obrusami i pokrowcami na miejsca siedzące.

10. Zapewnienie oprawy florystycznej z żywych kwiatów (na stoliki koktajlowe i bufety w kolorach omówionych z Zamawiającym).

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

12. 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).

13. Wykonawca zapewni, aby uczestnicy posiadali ciągły dostęp do napojów gorących oraz zimnych, a także wszystkich podawanych dań.

14. Obowiązkiem Wykonawcy w porozumieniu z Zamawiającym będzie skuteczna redystrybucja pozostałej po wydarzeniu żywności oraz utylizacja pozostałych odpadów żywnościowych zgodnie z zasadami segregacji.

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

16. Wykonawca oraz wszystkie osoby biorące udział w realizacji zamówienia wyznaczone przez Wykonawcę w trakcie realizacji usługi:

- w żaden sposób nie mogą narazić udostępnionych pomieszczeń na jakiegokolwiek uszkodzenia lub zniszczenia,
- 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,

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 ustawi wszystkie elementy ruchome wchodzące w skład sprzętu cateringowego (stoły, krzesła, stoliki koktajlowe i.in.) zgodnie z życzeniem Zamawiającego.

18. Wykonawca zapewni odpowiedni transport żywności oraz sprzętu cateringowego.

19. Zamawiający zapewni Wykonawcy bezpłatny dostęp do miejsca organizacji spotkania oraz pomieszczeń przeznaczonych na zaplecze cateringowe.