

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 przerwy kawowej, zapewnieniu obsługi kelnerskiej, serwisu oraz odpowiedniej zastawy stołowej dla gości Prezydenta Wrocławia.

Zadanie I – organizacja obsługi cateringowej w budynku D (sala 1D) Uniwersytetu Wrocławskiego, ul. Uniwersytecka 22/26, w dniu 13 września 2019 r., dla 400 osób.

1. Miejscem realizacji zamówienia będzie Uniwersytet Wrocławski, budynek D, sala 1D, ul. Uniwersytecka 22/26, 50-145 Wrocław.

2. W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania serwisu kawowego w czasie panelu dyskusyjnego „21 tez samorządowych”, w ramach którego Wykonawca zapewni:

- kawę z ekspresu ciśnieniowego wraz z dodatkami podawaną w filiżankach – minimum 400 ml na osobę;
- herbaty (paleta herbat smakowych z dodatkami) – minimum 200 ml na osobę;
- ciastka kruche – minimum 100 gram na osobę. Wykonawca zaproponuje przynajmniej 6 rodzajów kruchych ciastek z czego Zamawiający wybierze 4 rodzaje;
- wodę mineralną niegazowaną podawaną w szklanych dzbankach - bez limitu;
- Zamawiający wymaga, aby napoje ciepłe i zimne zostały rozmieszczone punktowo (na 70 osób powinien przypadać 1 punkt serwujący);
- odpowiednią ilość zastawy porcelanowej oraz szkła;
- minimum 10 stolików koktajlowych z elastycznymi pokrowcami w kolorze białym lub czarnym;
- stoły dla potrzeb budowy stacji kawowych oraz bieliznę stołową białą lub czarną (elastyczne pokrowce).

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. Do wszystkich napoi gorących zapewniona zostanie zastawa porcelanowa (bez kalkomanii, nadruków lub dekorów; zapewnienie serii). Do napoi zimnych Wykonawca zapewni szkło (szklanki - szkło sodowe lub kryształowe, wyłącznie przezroczyste; bez kalkomanii, nadruków lub dekorów; zapewnienie serii); użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona.

5. Zapewnienie bielizny stołowej w kolorze białym lub czarnym. 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 serwisie kawowym.

8. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić profesjonalną obsługę kelnerską.

9. Zapewnienie stolików koktajlowych nakrytych obrusami. Użyte pokrowce muszą być bezwzględnie czyste i nieuszkodzone, bez plam. Ponadto Wykonawca przygotuje stoły dla potrzeb budowy stacji kawowych wraz z całą zastawą.

12. Wszystkie produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata) zapewnione przez Wykonawcę, będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.

13. Wykonawca zapewni, aby uczestnicy posiadali ciągły dostęp do napojów gorących oraz zimnych.

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

15. 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.

16. Wykonawca ustawi wszystkie elementy ruchome wchodzące w skład sprzętu cateringowego (m.in. stoliki koktajlowe) zgodnie z życzeniem Zamawiającego.

17. Wykonawca zapewni odpowiedni transport żywności oraz sprzętu cateringowego.

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