

Załącznik nr 3 do umowy BPR-..../2019 r. z dnia
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu poczęstunku dla środowisk patriotyczno-kombatancich w związku z uroczystościami Narodowego Święta Niepodległości.

Świadczenie usługi cateringowej w gabinecie Prezydenta Wrocławia, w dniu 11 listopada 2019 r., godzina 8:30 dla maksymalnie 26 osób.

1. Miejscem realizacji zamówienia będzie gabinet Prezydenta Wrocławia, Urząd Miejski Wrocławia, ul. Sukiennice 9 (pok.100), 50-107 Wrocław.

2. W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania śniadania, wydawanego z okazji Narodowego Święta Niepodległości:

- półmiski wędlin, w ilości 50 g na osobę (Wykonawca proponuje minimum 6 rodzajów, z których zamawiający wybierze 4)
- półmiski serów, w ilości 50 g na osobę (Wykonawca proponuje minimum 6 rodzajów, z których zamawiający wybierze 4)
- tartinki w ilości 4 szt. na osobę (Wykonawca proponuje minimum 6 rodzajów)
- słodki bufet w ilości 100 g na osobę (Wykonawca proponuje minimum 8 rodzajów przekąsek typu mini eklerki, mini pączki, mini rogaliki, muffinki, babeczki, z których zamawiający wybierze 4);
- świeże owoce filetowane, w ilości 100 g na osobę
- świeże warzywa, w ilości 50 g na osobę
- dodatki: świeże pieczywo, masło
- prawo opcji: Zamawiający przewiduje możliwość zwiększenia ilości zamówienia, maksymalnie dla dodatkowo 6 osób (Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o ostatecznej liczbie osób do piątku, 8 listopada 2019 r., do godz. 15:00.)

3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości zastawy porcelanowej oraz szkła, niezbędnej do realizacji zamówienia.

4. Wszystkie dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych; napoje zimne serwowane będą w szkle (szklanki-szkło sodowe lub kryształowe, wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów; zapewnienie serii (stosownej do okazji) białej zastawy porcelanowej i sztućców; użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona.

4. Zapewnienie ciepłych i zimnych napojów leży po stronie Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany będzie do ich przygotowania i odpowiedniego podania.

5. Zapewnienie wyciszającego podkładu pod obrus oraz białej bielizny stołowej na stół o wymiarach 540x180 cm. Do śniadania zostaną podane wyłącznie serwetki materiałowe (złożone lub włożone do obrączek), bawełniane w kolorze białym.

6. Zapewnienie obsługi technicznej w zakresie przygotowania a następnie niezwłocznego uprzątnięcia i wywiezienia wszystkich śmieci pozostałych po posiłkach.

7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić profesjonalną obsługę kelnerską.

8. Zapewnienie oprawy florystycznej z żywych kwiatów (niska, podłużna kompozycja w barwach narodowych).

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

12. Wszystkie dania przygotowane przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone najwcześniej w przeddzień świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania.

13. Obowiązkiem Wykonawcy w będzie utylizacja pozostałych odpadków żywnościowych zgodnie z zasadami segregacji.

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 Zamawiającego, dotyczących postępowania w pomieszczeniach udostępnionych przy realizacji zadania.

16. Wykonawca przyjmuje na siebie pełną odpowiedzialność materialną za ewentualne zniszczenia lub zaginięcia mienia znajdującego się w udostępnionych pomieszczeniach, przy czym dotyczy to tylko skutków działań Wykonawcy.

17. Wykonawca zapewni odpowiedni transport żywności oraz sprzętu cateringowego.

18. Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do pomieszczeń, w których ma być realizowane zamówienie oraz zaplecza cateringowego.