

Załącznik nr 1 do ogłoszenia

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

Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu poczęstunku wigilijnego dla Przedstawicieli władz miasta Wrocławia z Dziennikarzami.

Świadczenie usługi cateringowej w klubie PROZA, ul. Przejście Garncarska 2, Wrocław, w dniu 17 grudnia 2019 r., w godzinach 12:00 – 14:00 dla 80 osób.

1. Miejscem realizacji zamówienia będzie klub PROZA, ul. Przejście Garncarskie 2, 50-107 Wrocław.
2. W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania poczęstunku, wydawanego z okazji Wigilii Przedstawicieli Miasta Wrocławia z Dziennikarzami
 - **zupy**, w ilości 250 ml na osobę (Wykonawca zaproponuje minimum 4 rodzaje, z których Zamawiający wybierze min. 2)
 - **dania główne na ciepło** (szwedzki stół) w ilości 100 g na osobę (Wykonawca zaproponuje minimum 8 rodzajów, w tym surówki, z których Zamawiający wybierze 6)
 - **dania na zimno** (szwedzki stół) typu: sałatki, śledzie, wędliny, ryby w różnej postaci (Wykonawca zaproponuje minimum 10 rodzajów do wyboru, z których Zamawiający wybierze między 6-8)
 - **słodki bufet** w ilości 100 g na osobę (Wykonawca zaproponuje minimum 8 rodzajów ciast wigilijnych, z których Zamawiający wybierze ok 4-6);
 - **świeże owoce**, w ilości 100 g na osobę – (typu mandarynka, winogrono)
 - **dodatki, napoje**: świeże pieczywo, kawa, herbata, soki owocowe, wigilijny kompot z suszu, woda)
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 sztuców; użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona.
5. Zapewnienie przez Wykonawcę obrusów białych oraz serwetek.
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. Przygotowując menu Wykonawca powinien wziąć pod uwagę dostępne produkty lokalne oraz sezonowe.
9. 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.
10. Obowiązkiem Wykonawcy w będzie utylizacja pozostałych odpadków żywnościowych zgodnie z zasadami segregacji.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.
12. 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.
13. 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.
14. Wykonawca zapewni odpowiedni transport żywności oraz sprzętu cateringowego.
15. Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do pomieszczeń, w których ma być realizowane zamówienie oraz zaplecza cateringowego.