

C-CHANGE



Załącznik nr 1 do Ogłoszenia

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę kompleksowej usługi cateringowej dla uczestników wizyty studyjnej lidera projektu C-Change – Kultura i Sztuka w walce ze zmianami klimatu wraz z partnerami projektu.

1. Miejscami realizacji zamówienia będą:

- a) Galeria Studio BWA Wrocław, ul. Ruska 46a-301, 50-079 Wrocław,
- b) Dizajn BWA Wrocław, ul. Świdnicka 2/4, 50-067 Wrocław,

2. W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania:

a) Przerwy kawowej w dniu 18 marca 2020 r. dla 20-25 osób od godz. 14:00 do godz. 17:30, Galeria Studio BWA Wrocław, w ramach której zapewni:

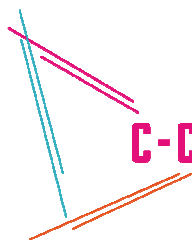
- kawę wraz z dodatkami wegańskimi, podawanej w papierowych, porcelanowych lub szklanych kubkach z asystą – bez limitu;
- herbatę (paleta herbat smakowych z dodatkami wegańskimi) – bez limitu;
- wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną w szklanych butelkach lub w dzbankach) - bez limitu;
- poczęstunek w postaci kruchych ciastek wegańskich -100g na osobę;
- owoce minimum-100 g na osobę.

ponadto:

- Zamawiający wymaga, aby napoje ciepłe i zimne zostały rozmieszczone w jednym punkcie serwisowym;
- Zamawiający wymaga odpowiedniej liczby zastawy papierowej, porcelanowej lub szklanej wraz z sztućcami kukurydzianymi, otrębowymi, drewnianymi lub metalowymi (łyżeczka do kawy, herbaty);
- Wykonawca zapewni bieliznę stołową z tkaniny w gładkim jednolitym kolorze dla serwisu kawowego;

b) Kolacja w dniu 18 marca 2020 r. dla 20-25 osób, w formie bufetu szwedzkiego, w godzinach 18:00 – 21:00, Dizajn BWA Wrocław, w ramach którego zapewni:

- danie główne na ciepło w ilości minimum 200 g na osobę (Wykonawca proponuje minimum 4 rodzaje dań kuchni międzynarodowej (z wyłączeniem dań ostrych), w tym 2 dania wegetariańskie i 2 dania wegańskie, z których Zamawiający wybierze 1 danie wegetariańskie i 1 danie wegańskie. W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniami przekazanymi Zamawiającemu przez uczestników lunchu, Wykonawca proponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno – zdrowotnych);
- dodatki w ilości minimum 100 g na osobę (np. puree ziemniaczane –wegańskie, ryż, warzywa gotowane, bufet sałatkowy);



C-CHANGE



- desery wegańskie w ilości minimum 100 g na osobę (Wykonawca zaproponuje min. 2 rodzaje, z których Zamawiający wybierze 1);
- wodę gazowaną i niegazowaną w dzbankach lub w szklanych butelkach- bez limitu;
- soki owocowe w szklanych butelkach – bez limitu;
- kawę wraz z dodatkami wegańskimi, podawanej w papierowych, porcelanowych lub szklanych kubkach z asystą – bez limitu;
- herbatę (paleta herbat smakowych z dodatkami wegańskimi) – bez limitu;

ponadto:

- Danie główne stanowić będzie danie typu obiadowego;
- Wykonawca zapewni 7 stolików koktajlowych;
- Wykonawca zapewni bieliznę stołową z tkaniny na potrzeby stołów szwedzkich oraz stołów;
- Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę papierowej, porcelanowej lub szklanej zastawy wraz z sztućcami kukurydzianymi, otrębowymi, drewnianymi lub metalowymi oraz papierowych, porcelanowych lub szklanych kubków;
- Wykonawca zobowiązany jest do serwowania dań gorących w utrzymujących ciepło pojemnikach;

c) Przerwy kawowej w dniu 19 marca 2020 r., dla 30-35 osób od godz. 9:30 do godz. 17:00, Galeria Studio BWA Wrocław, w ramach której zapewni:

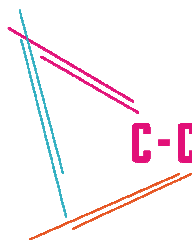
- kawę wraz z dodatkami wegańskimi, podawanej w papierowych, porcelanowych lub szklanych kubkach z asystą – bez limitu;
- herbatę (paleta herbat smakowych z dodatkami wegańskimi) – bez limitu;
- wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną w szklanych butelkach lub w dzbankach) - bez limitu;
- poczęstunek w postaci kruchych ciastek wegańskich-100g na osobę;
- owoce minimum 100 g na osobę.

ponadto:

- Zamawiający wymaga, aby napoje ciepłe i zimne zostały rozmieszczone w jednym punkcie serwisowym;
- Zamawiający wymaga odpowiedniej liczby zastawy papierowej, porcelanowej lub szklanej wraz z sztućcami kukurydzianymi, otrębowymi, drewnianymi lub metalowymi (łyżeczka do kawy, herbaty);
- Wykonawca zapewni bieliznę stołową z tkaniny w gładkim jednolitym kolorze dla serwisu kawowego;

d) Lunch w dniu 19 marca 2020 r. dla 30-35 osób, w formie bufetu szwedzkiego, w godzinach 13:00 – 14:00, Galeria Studio BWA Wrocław, w ramach którego zapewni:

- zupę z warzyw w ilości minimum 250 ml na osobę (Wykonawca zaproponuje min. 2 rodzaje, z których Zamawiający wybierze 1);
- danie główne na ciepło w ilości minimum 400 g na osobę (Wykonawca zaproponuje minimum 4 rodzaje dań kuchni międzynarodowej (z wyłączeniem dań



C-CHANGE



ostrych), w tym 2 dania wegetariańskie i 2 dania wegańskie, z których Zamawiający wybierze 1 danie wegetariańskie i 1 danie wegańskie. W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniem przekazanym Zamawiającemu przez uczestników lunchu, Wykonawca proponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach dietetycznych – zdrowotnych);

- dodatki w ilości minimum 100 g na osobę (np. puree ziemniaczane –wegańskie, ryż, warzywa gotowane, bufet sałatkowy)
- przekąski typu fingers food (Wykonawca proponuje min. 3 rodzaje, z których Zamawiający wybierze 2);
- wodę gazowaną i niegazowaną w dzbankach lub w szklanych butelkach - bez limitu;
- soki owocowe w szklanych butelkach – bez limitu;
- kawę wraz z dodatkami wegańskimi, podawaną w papierowych, porcelanowych lub szklanych kubkach z asystą – bez limitu;
- herbatę (paleta herbat smakowych z dodatkami wegańskimi) – bez limitu;

ponadto:

- Danie główne stanowić będzie danie typu obiadowego;
- Wykonawca zapewni białą stołową z tkaniny na potrzeby stołów szwedzkich oraz stołów;
- Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę papierowej, porcelanowej lub szklanej zastawy wraz z sztućcami kukurydzianymi, ołowianymi, drewnianymi lub metalowymi oraz papierowych, porcelanowych lub szklanych kubków;
- Wykonawca zobowiązany jest do serwowania dań gorących w utrzymujących ciepło pojemnikach;

3. Do podawanych w trakcie przerw kawowych ciepłych napojów typu kawa, herbata Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wegańskie dodatki wybrane przez Zamawiającego.

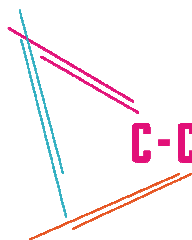
4. Wszystkie dania, napoje gorące oraz napoje zimne podane zostaną w naczyniach papierowych biodegradowalnych, porcelanowych lub szklanych bez nadruków lub dekorów. Użyta zastawa będzie czysta, nieniszczona.

5. Wykonawca zapewni białą stołową z tkaniny tj.: obrusy na stoły w jednolitym kolorze oraz serwetki papierowe. Użyte obrusy muszą być bezwzględnie czyste, nieniszczone. Ponadto Wykonawca przygotowuje stoły dla potrzeb bufetów szwedzkich wraz z całą zastawą i obrusami.

6. Wykonawca zobowiązany będzie do posiadania i przedstawienia przy podpisywaniu umowy kserokopii odpowiednich certyfikatów Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.

7. Wykonawca zapewni obsługę techniczną w zakresie przygotowania, a następnie uprzątnięcia i wywiezienia wszystkich śmieci pozostałych po posiłkach, nie później niż godzinę po zakończeniu ostatniej przerwy kawowej.

8. Wykonawca zapewni odpowiednią asystę podczas przerwy kawowej oraz lunchu, która będzie gwarantować sprawne wykonanie obowiązków.



C-CHANGE



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

10. Wykonawca przygotowuje opis każdej potrawy serwowanej w czasie lunchu w języku polskim oraz angielskim.

11. 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 i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.

12. Obowiązkiem Wykonawcy będzie skuteczna redystrybucja pozostałej po wydarzeniu żywności (min. lodówek foodsharingowych) oraz utylizacja pozostałych odpadków żywnościowych zgodnie z zasadami segregacji.

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

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

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

15. Wykonawca wspólnie z Zamawiającym ustali plan ustawienia stołów na potrzeby realizacji zadania.