

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą na potrzeby kolacji oraz bufetów kawowych podczas Międzynarodowego Turnieju Dyrygentury Chóralnej W STRONĘ POLIFONII. organizowanego przez Zamawiającego.
2. Miejsce i termin świadczenia usług.
 - a) Usługi będą świadczone podczas Międzynarodowego Turnieju Dyrygentury Chóralnej W STRONĘ POLIFONII.
 - b) Miejsce: Akademia Muzyczna im. Karola Lipińskiego we Wrocławiu.
 - c) Wykaz planowanych usług objętych przedmiotem zamówienia oraz planowana liczba uczestników przedstawiono poniżej:
 - 15-17 grudnia 2022 r. kolacje dla 8 osób (15 grudnia godz. 19.00; 16 grudnia godz. 21.00; 17 grudnia godz. 20.30)
 - 16-18 grudnia 2022 r. po dwa bufety kawowe każdego dnia dla 20 osób w podziale na dwa miejsca serwowania 5 i 15 osób (16 grudnia godz. 12.00-12.40 oraz 17.45-18.30; 17 grudnia godz. 11.30-12.00 oraz 16.50-17.20; 18 grudnia godz. 11.00-11.40 oraz 15.20-16.00)
3. Wartością graniczną wynagrodzenia Wykonawcy jest cena ofertowa brutto zaproponowana przez Wykonawcę.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę/dzień w ramach poszczególnych usług.
5. Zakres świadczonych usług.
 - a) Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia, wydawania posiłków przez obsługę kelnerską, usługę bieżącego uzupełniania poczęstunku oraz usługi porządkowe w trakcie serwowania oraz po zakończeniu serwowania posiłków.
 - b) W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
 - 1) Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko serwowane, podane przez fachową obsługę, przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości.
 - 2) Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem gastronomicznym, w którym będą przygotowywane zamawiane posiłki i posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Państwową Inspekcję Sanitarną (sanepid).
 - 3) Usługi cateringowe - w ramach pozycji nr 1 - Kolacja dla 8 osób, muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”.
 - 4) Dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności:
 - produkty takie jak: kawa, herbata, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 3 miesiące po dniu wykonania zlecenia;
 - Wykonawca przygotowuje i dostarczy do miejsca, w którym będzie odbywała się realizacja usług zamówione produkty i akcesoria w terminie ustalonym z Zamawiającym.
 - Nakrycie stołów i produkty muszą być przygotowane na 20 min przed rozpoczęciem podanej godziny realizacji usługi
 - Zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - Estetycznego i eleganckiego podawania posiłków;
 - Zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;

- Zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów itp.);
 - Utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.
- 5) Zamawiający wymaga nakrycia stołów i podawania posiłków (przy użyciu zastawy ceramicznej, sztućców metalowych, bielizny stołowej: pokrowców, obrusów i dekoracji) oraz sprzątnięcia i wywozu odpadków we własnym zakresie.
 - 6) Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.
 - 7) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu Zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego.
 - 8) Wykonawca dba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość i ułożenie potraw.
 - 9) Wykonawca dba, aby dostarczane jedzenie (potrawy) były przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach.
 - 10) Zamawiający nie dopuszcza następujących produktów:
 - a. napojów sokopodobnych, „zabarwionych”, dosłodzonych.

6. Rodzaje zamawianych usług:

a) **Bufet kawowy:**

- w formie bufetu samoobsługowego bez obsługi kelnerskiej (osoby obsługi zobowiązane są do uzupełniania na bieżąco braków i wykonują usługi porządkowe),
- serwis kawowy - wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej (tzn. obrusy materiałowe, serwetki do dyspenserów, serwis do kawy i herbaty, sztućce, talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napoi,
- kawa sypana i rozpuszczalna – 300 ml/os;
- czarna herbata w saszetkach,
- gorąca woda w termosach konferencyjnych, mleko do kawy w pojemnikach jednorazowych (małe śmietanki 10% Fett – 20 g/os.), cukier w saszetkach – 10g/os., świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę) - 1 plaster/os. (podawana na talerzykach),
- soki 100% w jednym smaku (np. pomarańczowy, jabłkowy), w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 0,25 l. wody gazowanej i po 0,25 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania.
- ciastka kruche – minimum 3 rodzaje - po 100 g/os.
- Zamawiający dopuszcza podanie soku w kartonie o pojemności do 1 l.

b) **Kolacja**

- w formie bufetu szwedzkiego bez obsługi kelnerskiej (kelnerzy uzupełniają na bieżąco braki i wykonują usługi porządkowe);
- deska wędlin (wybór minimum 3 rodzaje po 2 plasterki na osobę);
- deska serów (wybór minimum 3 rodzaje po 2 plasterki na osobę);
- minimum 1 danie zmienne na każdy dzień, typu: sałatka, jajka z dodatkiem
- koszyczek mieszanego pieczywa;
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 0,25 l. wody gazowanej i po 0,25 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania;