

OPIS PRZEDMIOTU ZAMOWIENIA

Przedmiotem zapytania jest świadczenie usługi cateringowej podczas realizacji konferencji w dniu 30.11.2023 r

CPV 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

TERMIN: 30.11.2023 r.

Ilość osób: 50

Miejsce realizacji: DODN we Wrocławiu, ul. Trzebnicka 42-44

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przerwa kawowa całodzienna:

kawa,

herbata czarna, owocowa, zielona – różne rodzaje,

Dodatki: cukier, cytryna, mleko

woda wrząca,

woda mineralna gazowana, niegazowana 0,5 l/os.

soki owocowe – 200 ml/os.

ciastka suche – różne rodzaje – uzupełniane

Ciasto pieczone, co najmniej 3 rodzaje, po 3 porcje/os. - 150 g/os.

Lunch:

Kanapki, różne rodzaje – 4 szt./os.

Przekąski typu finger food min. 4 rodzaje (tortille, babeczki, calzone itp.) – 6 szt./os.

Winogrono – 150 g/os.

Wymogi dotyczące usług cateringowych:

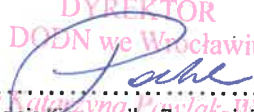
1. Wykonawca zapewni stoły koktajlowe.
2. Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji cateringu: naczynia, sztucce oraz inne przedmioty niezbędne do realizacji usługi, tak aby w szczególnych przypadkach (zaginięcia, zniszczenia etc.) Wykonawca mógł w każdej chwili dany przedmiot zastąpić innym, bez szkody dla jakości świadczonej usługi;
3. Wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane, porcelanowe lub ceramiczne, a sztucce metalowe. Zamawiający nie dopuszcza użycia zastawy z tworzyw sztucznych oraz naczyń i sztućców jednorazowych;
4. Wykonawca będzie odpowiedzialny za rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń, dbałość o estetykę miejsca, wytworny i elegancki sposób podawania posiłków, a także bieżące usuwanie i utylizację odpadków i śmieci w trakcie wydarzenia;
5. Wszystkie serwowane dania muszą spełniać najwyższe kryteria w zakresie smaku i wyglądu;
6. Strój dla kelnerów/kelnerek zgodny ze standardami usług cateringowych;
7. Zapewnienie obrusów na stoły – obrusy muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone oraz jednolite.
8. Ostateczna ilość osób zostanie podana 27.11.2023 r.
9. Termin realizacji może ulec zmianie. Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później jednak niż 5 dni przed realizacją zamówienia.
10. Wykonawca zapewni we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne,

papierowe serwetki, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników szkolenia.

11. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę.
12. Realizując umowę Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawnych.
13. Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem.
14. Wykonawca będzie zobowiązany do wydania posiłków.
15. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące szkolenie BHP oraz HACCP a także aktualne książeczki zdrowia lub orzeczenia lekarskie do celów sanitarnoepidemiologicznych.
16. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie.
17. Przewiduje się możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości osób. Okoliczność taka nie może być powodem wypowiedzenia umowy oraz stanowić podstawę do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw. Rozliczenie wartości dostaw będzie następować na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków.
18. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość usługi, temperaturę w chwili dowozu oraz jego walory smakowe i estetyczne.
19. Wykonawca będzie dbał o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi posprząta pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany harmonogramu.
21. W przypadku wystąpienia siły wyższej (w tym ograniczeń związanych ze stanem zagrożenia epidemiologicznego) Stronom przysługuje prawo rezygnacji z części lub z całości usług bez ponoszenia kosztów.

Sporządził:
Joanna Adamska
Główny specjalista. ds. zamówień publicznych
i administracji

Zatwierdził:

DYREKTOR
DODN we Wrocławiu

.....
(podpis Kierownika Zamawiającego lub
osoby upoważnionej)