

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi cateringowej podczas 10. PKO Nocnego Wrocław Półmaratonu.
2. Wydarzenie organizowane jest przez Gminę Wrocław - Młodzieżowe Centrum Sportu Wrocław.
3. Obsługa cateringowa będzie polegać na montażu i demontażu przestrzeni cateringowej w miejscach ustalonych i określonych przez Zamawiającego oraz realizacji Zamówienia zgodnie z wybranym i zamówionym wariantem menu, według harmonogramów przy ścisłej współpracy z przedstawicielami Zamawiającego podczas 10. PKO Nocnego Wrocław Półmaratonu.

II. Zakres obowiązków Wykonawcy

1. Wykonanie przedmiotu zamówienia obejmuje w szczególności, wykonanie kolejnych czynności, zgodnie z wymaganiami Zamawiającego ujętymi w poniższych wytycznych.
2. Do obowiązków Wykonawcy należy: zorganizowanie i wykonanie transportu, montażu, demontażu strefy gastronomicznej tj. zapewnienie odpowiedniego sprzętu (namioty, stoły, pokrowce na stoły, sprzęt gastronomiczny, naczynia, obsługa kelnerska, oraz wszystkie niezbędne elementy do funkcjonowania strefy) oraz zorganizowanie pełnej obsługi kelnerskiej oraz realizacja wydawania posiłków.
3. Na terenie Stadionu Olimpijskiego Zamawiający udostępni Wykonawcy przyłącza elektryczne, których wykaz stanowi Załącznik nr 1 do SOPZ.

III. Obowiązki Wykonawcy po podpisaniu umowy

1. Stała współpraca z Zamawiającym w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, w szczególności w zakresie udzielania Zamawiającemu wszelkich niezbędnych informacji związanych z jego prawidłowym wykonaniem. Wykonawca wyznaczy osobę do ogólnej koordynacji realizacji przedmiotu zamówienia, która będzie współpracowała z osobami wskazanymi przez Zamawiającego.
2. Wykonawca będzie zobowiązany do osobistego stawiennictwa w siedzibie Zamawiającego lub innym wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu każdorazowo, gdy Zamawiający uzna to za niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia.
3. Współpraca pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będzie polegała na kontaktach bezpośrednich, telefonicznych i mailowych, a wszelkie materiały związane z realizacją zamówienia, w miarę możliwości technicznych, przekazywane będą na bieżąco za pośrednictwem poczty elektronicznej.
4. Wykonawca jest zobowiązany do sprawnej i terminowej realizacji zamówienia, w tym uwzględniania w trakcie jego realizacji wszystkich uwag zgłaszanych przez Zamawiającego.
5. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego informowania o pojawiających się problemach, zagrożeniach lub opóźnieniach w realizacji, a także innych zagadnieniach istotnych dla realizacji zamówienia.
6. Wykonawca oświadcza, że posiada umiejętności i kwalifikacje niezbędne do należytej realizacji zamówienia.
7. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania zamówienia z zachowaniem należytej staranności zawodowej, rzetelnie, terminowo, z uwzględnieniem obowiązującego prawa i zgodnie z ogólnymi zasadami współżycia społecznego.
8. Wszystkie narzędzia niezbędne do realizacji zamówienia zapewnia Wykonawca.
9. Wykonawca zobowiązuje się uwzględniać uwagi zgłoszone przez Zamawiającego przy realizacji przedmiotu zamówienia.
10. Po wyborze Wykonawca musi niezwłocznie przeprowadzić wizję lokalną miejsc, w których będzie organizowane Wydarzenie, celem zapoznania się z ich specyfiką i technicznym przygotowaniem Zamówienia. Wizja lokalna z przedstawicielem Zamawiającego musi odbyć się najpóźniej do 20 maja 2024 r., termin Strony ustalą wspólnie.

11. Wykonawca po akceptacji menu zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu menu z próbkami jedzenia w celu weryfikacji jakości i estetyki dań, w siedzibie Zamawiającego najpóźniej 5 dni roboczych przed datą Wydarzenia. Próbne menu będzie obejmowało 4 rodzaje dań ciepłych wraz z dodatkami, wskazanych przez Zamawiającego w ilości 4 porcji.
12. Na dzień realizacji Wydarzenia Wykonawca musi dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, o kwalifikacjach i doświadczeniu niezbędnym do jego wykonania tj. koordynatora odpowiedzialnego za działania dotyczące kompleksowej realizacji usługi cateringowej a zakres wykonanych przez nią czynności obejmuje realizację działań organizacyjnych, obsługę klienta, kontakt z kontrahentami i jeżeli będą - podwykonawcami.
13. Realizacja zamówienia w tym: proces przygotowania, transport, wydawanie posiłków oraz mycie, dezynfekcja, utrzymanie czystości pomieszczeń, w których przygotowywana będzie żywność musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi, w tym Głównego Inspektora Sanitarnego w dniu realizacji usługi.

IV. Wymagania dotyczące realizacji usługi cateringowej

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotować, wskazane w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, posiłki przy użyciu pełnowartościowych świeżych produktów spożywczych, nabytych na własny koszt, z zachowaniem właściwej jakości i estetyki zgodnie z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia (HACCP) oraz wymogami sanitarno-epidemiologicznymi i w tym zakresie bezpośrednio odpowiada przed właściwym terytorialnie oddziałem Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Temperatura serwowanego posiłku powinna wynosić 75 C wg wymogów HACCP. Temperatura posiłków będzie sprawdzana przez Zamawiającego 15.06.2024 r. ok. 23:00 oraz 16.06.2024 r. ok. 00:30 (pisemny protokół kontrolny).
2. Na czas realizacji Zamówienia, Wykonawca zabezpieczy własny personel oraz sprzęt zapewniający sprawną obsługę gości w zakresie określonym w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia. Świadczenie usługi musi odbywać się z wyłącznie z udziałem osób posiadających aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie doświadczenie i środki do realizacji przedmiotowego Zamówienia, a także wymagane przepisami prawa zezwolenia, decyzje do realizacji przedmiotowego zamówienia, jeżeli powszechnie obowiązujące przepisy wymagają posiadania takich zezwoleń, decyzji.
4. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie wymagane uprawnienia do realizacji Przedmiotu Zamówienia oraz stosowne decyzje wydane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz prowadzi działalność zgodnie z zakresem tych decyzji i zapewnia bezpieczeństwo wprowadzanej do obrotu żywności tzn. ochronę żywności przeznaczonej do bezpośredniego spożycia przed zanieczyszczeniem i warunki chłodnicze dla żywności nietrwałej mikrobiologicznie w trakcie obrotu i transportu.
5. Sprzęt gastronomiczny zapewniony przez Wykonawcę powinien być dostosowany do wydarzeń organizowanych wewnątrz i na zewnątrz. W przypadku poprowadzenia okablowania do sprzętu gastronomicznego przez ciągi komunikacyjne Wykonawca jest zobowiązany do jego zabezpieczenia najazdami kablowymi, a w przypadku innych miejsc widocznych – taśmą zabezpieczającą. Wszystkie urządzenia muszą być w pełni sprawne i posiadać wymagane atesty.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć potrawy samochodami – chłodniami spełniającymi wszelkie wymogi sanitarne dla zachowania higieny, bezpieczeństwa i świeżości potraw, wszystkie pojazdy muszą posiadać udokumentowany odbiór przez Stację Sanitarno – Epidemiologiczną. Na etapie realizacji zamówienia, Zamawiający może żądać przedstawienia stosownego dokumentu.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania menu w języku polskim i angielskim wraz z wykazem alergenów na każdym stanowisku.

8. Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania dwóch punktów realizacyjnych w miejscach wskazanych przez Organizatora. Wcześniej przygotowane posiłki powinny zostać dostarczone do miejsca realizacji, niżej opisanego Przedmiotu Zamówienia, za pomocą specjalistycznego transportu przystosowanego do przewozu żywności. Serwowane posiłki muszą znajdować się w sprzęcie podgrzewającym oraz utrzymującym ich ciepło.
9. Czas funkcjonowania: 15.06.2024 od godziny 20:30 (gotowość operacyjna godz. 19:30) do 16.06.2024 do godziny 02:00 oraz 15.06.2024 od godziny ok. 23:00 (gotowość operacyjna godz. 21:00) do 16.06.2024 do godziny 02:00 – w zależności od miejsca punktu realizacyjnego.
10. Wykonawca zobowiązany jest do serwowania posiłku regeneracyjnego na zasadach wydawki, w czasie nie dłuższym niż 30 sekund na jedną porcję, w przeciągu 3 (trzech) godzin, na 12 stanowiskach cateringowych składających się każde z dwóch punktów wydawczych;
11. Wykonawca zobowiązany jest do serwowania na zasadach bankietowych, w przeciągu 5,5 (pięciu i pół) godziny.

V. Zakres Zamówienia

MENU			
Zimny bufet			
Lp.	Nazwa dania	Ilość	Gramatura (ok.)
1	Rostbef na różowo pieczony	180	30
2	Mini kanapki z pastami po włosku z wędlinami	150	40
3	Mini kanapki z pastą, łososiem i ogórkiem	150	40
4	Łosoś wędzony ze stojaka	200	20
5	Sery regionalne	200	20
6	Wędzona kaczka z orzeszkami pinii FF	180	30
7	Carpaccio wołowe z rukolą i kaparami	180	30
8	Łosoś i szpinak w cieście francuskim FF	100	50
9	Mini pomidorki z mozzarellą w pesto	120	30
10	Śledź w oleju lnianym z jabłkiem FF	150	30
11	Kanapki z szynką wieprzową według specyfikacji: kajzerka pszenna ok. 60 g, masło 82% tłuszczu 15 g, wędlina 30 g, ser żółty 30 g, warzywa typu sałata, ogórek ok 30 g.	400	160
12	Kanapki z serem żółtym wysokogatunkowy według specyfikacji: kajzerka pszenna ok. 60 g, masło 82% tłuszczu 15 g., ser żółty 60 g, warzywa typu sałata, ogórek ok 30 g.	300	160
Sałatki			
Lp.	Nazwa dania	Ilość	Gramatura (ok.)
1	Sałatka z kurczakiem i selerem naciowym	100	40
2	Sałatka żydowska	100	40
3	Sałatka z paluszkami krabowymi	100	40
4	Sałatka Caprese z malinowymi pomidorami	100	40
Ciepły bufet			
Lp.	Nazwa dania	Ilość	Gramatura (ok.)
1	Steki wieprzowe z cebulką	130	100
2	Kurczak Kung Bao z warzywami	130	100
3	Filet z dorsza w sosie cytrynowym ze szparagami zielonymi	100	100
4	Wołowina w sosie pieprzowym	120	100
5	Kurczak marynowany w jogurcie w sosie curry	100	100
Dodatki do dań ciepłych			
Lp.	Nazwa dania	Ilość	Gramatura (ok.)
1	Szpinak w śmietanie	150	70
2	Młode ziemniaki z masłem i koperkiem	250	100
3	Cepeliny z okrasą	120	80
4	Ryż z warzywami	150	50
Zupa			
Lp.	Nazwa dania	Ilość	ml
1	Krem z białych szparagów z grzankami	180	200
2	Zupa pomidorowa	8000	225
3	Makarony zacierkowy do zupy pomidorowej	8000	75

Desery			
Lp.	Nazwa dania	Ilość	Gramatura (ok.)
1	Mini tiramisu	100	50
2	Mus czekoladowy z wiśnią	100	50
3	Mini eklerki	180	30
4	Szarlotka z cynamonem	180	60
5	Panna cotta ze świeżymi owocami	100	50
6	Muffiny czekoladowe	150	30
7	Salatka owocowa	180	50
Live cooking			
Lp.	Nazwa dania	Ilość rolek	Ilość porcji
1	Sushi rolki w różnych odsłonach	80	800
2	Dodatki do sushi: sos sojowy, wasabi, sos, kimchi, imbir)		b.o.
Dodatki (przygotowane dla 180 osób)			
Lp.	Nazwa		
1	Pieczewo mieszane		b.o.
2	sos vinegrette, sos czosnkowy		b.o.
3	serwetki papierowe jednorazowe składane bez ograniczeń		b.o.
4	cytryna, mięta		b.o.
5	lód		b.o.
Napoje (przygotowane dla 180 osób)			
Lp.	Nazwa		
1	Kawa – serwowana z ekspresu bez limitu, kawa musi być transportowana w opakowaniach zbiorczych pakowana hermetycznie, posiadać datę spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 6 miesięcy po dniu wykonania Zlecenia		b.o.
2	Herbata – do wyboru spośród 5 rodzajów herbat w torebkach (w tym: czarna, owocowa, zielona), pakowana pojedynczo, musi posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 6 miesięcy pod dniu wykonania Zlecenia, parzona wrzątkiem;		b.o.
3	Dodatki: dwa rodzaje cukru w saszetkach: cukier biały i cukier trzcinowy nierafinowany, cytryna pokrojona w plastry, estetycznie ułożona na spodeczkach z widelczykiem do nakładania, mleko do kawy, o zawartości tłuszczu 3,2 %, serwowane w mlecznikach		b.o.
4	Soki owocowe: serwowane w dzbankach, min. 0,5 l na osobę (pomarańczowy i jabłkowy)		90 l
5	Woda mineralna niegazowana serwowana w dzbankach		b.o.
6	Woda mineralna gazowana w butelkach 0,5l, min. 0,5 na osobę		90 l
7	Wino białe bezalkoholowe – serwowane na życzenie		20 l
8	Wino czerwone bezalkoholowe – serwowane na życzenie		20 l
9	Piwo bezalkoholowe - serwowane na życzenie		50 l

VI. Zapotrzebowanie na sprzęt gastronomiczny oraz techniczny

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić sprzęt gastronomiczny oraz techniczny:
 - a. specjalistyczne urządzenia cateringowe kociołki elektryczne min. 24 sztuki zapewniające utrzymanie ciepła przygotowanych posiłków oraz specjalistyczne urządzenia cateringowe – bemały min. 20 sztuk, zapewniające utrzymanie ciepła przygotowanych posiłków;
 - b. zadane stanowiska, namioty 3x3 w ilości min. 16 sztuk, w kolorze ecru (Wykonawca nie dopuszcza różnych rodzajów oraz kolorów);
 - c. 48 stołów y wydawczych (prostokątne), przykryte obrusami lub pokrowcami;
 - d. min. jeden stół Sushi Mastera do Live cooking;
 - e. min. jeden bar na zimne napoje;
 - f. talerze porcelanowe, filiżanki do kawy/ herbaty, sztucze ze stali nierdzewnej, kieliszki do wina białego/ czerwonego, szklanki do wody/soków, półmiski do potraw, patery, cukiernice, mleczniki, serwetniki, dekoracje kwiatowe na stoły bufetowe w ilości niezbędnej dla obsługi min. 180 osób;

- g. naczynia jednorazowe biodegradowalne, 300 ml – 8000 sztuk;
- h. sztucze ekologiczne z serwetką - 8000 sztuk;
- i. kostkarkę do lodu technicznego;
- j. kostkarkę do lodu gastronomicznego;
- k. tekstylia na stoły tj. obrusy min. 10 sztuk na stoły okrągłe w kolorze czarnym lub szarym (średnica 180 cm) oraz pokrowce na stoliki bankietowe min. 20 sztuk, w kolorze czarnym (średnica 32 cm). Zamawiający zapewnia stoły oraz krzesła.
- l. kosze na sztucze, tekstylia.

Uwaga: Wszystkie oferowane opakowania, muszą być zgodne z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 z dnia 5 czerwca 2019 r. w sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko.

Uwaga: Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, różnej wielkości, wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różnych rodzajów emblematów na sztuczkach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach, itp.; Zamawiający wyklucza używanie obrendowanej/oznakowanej zastawy.

VII. Zapotrzebowanie na obsługę kelnerską

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obsługę kelnerską:
 - a. 45 osób obsługi kelnerskiej;
 - b. 1 osoba do obsługi Live Cooking;
 - c. 8 osób obsługi technicznej;
 - d. Koordynator.

Uwaga: obsługa kelnerska musi być ubrana w jednolity strój.

Załącznik nr 1 – Mapa przyłączy elektrycznych na Stadionie Olimpijskim

