1. **USŁUGI CATERINGU**

**Wymogi ogólne**

1. Wykonawca musi zapewnić usługi cateringu w 8 kategoriach (strefa Food Court; catering dla pracowników; catering dla mediów, tłumaczy i wolontariuszy; catering dla VIP; catering dla prelegentów; catering odpłatny na życzenie, restauracja tymczasowa VIP) oraz wodę mineralną i punkty z gorącymi napojami i przekąskami, **korzystając z usług podmiotów świadczących te usługi na wyłączność w miejscu wydarzenia**, tj. na terenie Międzynarodowego Centrum Kongresowego i Hali Widowiskowo-Sportowej „Spodek” w Katowicach. Lista podmiotów świadczących usługi gastronomiczne na wyłączność stanowi załącznik nr 2b.
2. Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie odpowiedniej infrastruktury gastronomicznej, wraz z personelem ją obsługującym, niezbędnej do bezawaryjnej i sprawnej realizacji usług cateringowych.
3. Zamawiający szacuje, że dziennie podczas WUF11 będzie 8-9 tys. osób odwiedzających, jednak dopiero rejestracja uczestników pozwoli na oszacowanie realnej ilości osób oczekiwanych i dopiero wtedy będzie można wyliczyć zapotrzebowanie na catering. **Wykonawca przedstawi wyliczenia jednostkowe usług cateringu za poszczególne dania, zestawy obiadowe lub catering dla jednej osoby.**
4. W uzgodnieniu z Zamawiającym, Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie adekwatnej do liczby uczestników wydarzenia i wielkości danego pomieszczenia, ilości:
5. punktów serwisowych/bufetowych, wraz z bemarami,
6. stołów konsumpcyjnych (w tym odpowiednio przystosowanych dla osób z danym rodzajem niepełnosprawności, tj. o wysokości ok. 70 cm) w kolorze białym z płyty laminowanej wraz z odpowiednią liczbą miejsc siedzących w postaci stabilnych i estetycznych ław w kolorze białym z płyty laminowanej i krzeseł lub hokerów z oparciem,
7. stolików koktajlowych/bufetowych w takim samym kolorze, przy których będzie mogło stanąć co najmniej 6 osób (na potrzeby ewentualnego bankietu/cocktail party, czy innych uroczystych wydarzeń. Stoliki powinny mieć pokrowce elastyczne w takim samym kolorze: białym,czarnym lub granatowym, bez logotypów i wzorów). Użyte obrusy oraz pokrowce elastyczne muszą być bezwzględnie czyste (wyprane), wyprasowane, nieuszkodzone przed każdym założeniem oraz być wymieniane w przypadku ich zabrudzenia
8. elementów składowych jednolitej zastawy stołowej z białej porcelany lub białego porcelitu (filiżanek ze spodkami, talerzy, talerzyków i innych elementów niezbędnych do podania posiłków) wraz ze sztućcami ze stali nierdzewnej, szklankami z przeźroczystego szkła, papierowymi lub materiałowymi serwetkami i pozostałymi niezbędnymi elementami,
9. Zamawiający nie dopuszcza stosowania niedopasowanych, niekompletnych, czy obszczerbionych ww. pozycji, ani naczyń i sztućców jednorazowych czy wykonanych z jednorazowego plastiku lub innych tworzyw sztucznych (butelki, sztućce, opakowania do jedzenia na wynos). Wyjątek stanowią wielorazowe butle plastikowe w dystrybutorach wody.
10. Wykonawca zapewni, że w miarę możliwości, będą używane opakowania zbiorcze w cateringu przy jednoczesnym, unikaniu pojedynczego pakowania.
11. Wykonawca zapewni, że w miarę możliwości, do przygotowywania posiłków stosowane będą regionalne oraz sezonowe produkty spożywcze pochodzące z województwa śląskiego lub z promienia do 100 km od Katowic. Wyjątek stanowią potrawy kuchni świata wymagające użycia szczególnych składników.
12. Wykonawca zapewni, że w miarę możliwości, niespożyta żywność i niewykorzystane produkty zostaną odpowiednio zagospodarowane w celu zmniejszenia ilości odpadów (np. przekazanie do jadłodzielni lub banku żywności).
13. Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie niezbędnej liczby pracowników obsługi do profesjonalnej realizacji danego rodzaju usługi cateringowej w trakcie trwania wydarzenia (liczba pracowników musi być właściwie dostosowana do liczby uczestników wydarzenia) oraz zapewnienie tego, że pracownicy posiadają niezbędne dokumenty, zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).
14. Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską, a na spotkaniach z udziałem gości zagranicznych, obsługa kelnerska powinna znać język angielski na poziomie umożliwiającym swobodną komunikację z gośćmi w zakresie wykonywanych obowiązków kelnerskich.
15. Wykonawca będzie odpowiedzialny za wygląd zewnętrzny i higienę oraz wyposażenie pracowników obsługi cateringowej i kelnerskiej w czysty, jednolity i elegancki strój (minimum białe koszule z długim rękawem, czarne spodnie, buty zakrywające pięty i palce, fartuchy). Obsługa kelnerska będzie dodatkowo ubrana w czarne kamizelki dopasowane do spodni lub spódnic oraz czarne muchy.
16. Wykonawca zapewnieni profesjonalną obsługę kelnerską dla usług cateringowych dla VIP, usług cateringu odpłatnego na życzenie oraz w restauracji tymczasowej VIP. W pozostałym zakresie Wykonawca zapewni obsługę bufetową, której zadaniem będzie m.in. przynoszenie i donoszenie jedzenia, dbanie o czystość miejsc serwowania w formie bufetu, uprzątnięcie bufetu po czasie serwowania posiłku.
17. Wykonawca będzie odpowiedzialny za różnorodność menu (nie dotyczy napojów) i aby uwzględniało różne preferencje dietetyczne (wegeteriańskie, wegańskie, bezlaktozowe i bezglutenowe) i religijne zwyczaje żywieniowe (halal, koszerne). Poszczególna potrawa z menu - tam gdzie to możliwe - może spełniać więcej niż jeden ww. warunek (np. potrawa może być jednocześnie wegetariańska i bezlaktozowa).
18. Wykonawca wydrukuje (czytelną czcionką w kolorze czarnym na białym gładkim kartoniku o wymiarze A5) informacje - w języku polskim, angielskim oraz Braille - o nazwie, składzie każdego elementu menu oraz spełnianiu kryteriów danej diety i umieści je widocznych miejscach w punktach, w których będą dostępne posiłki w formie bufetu. W punktach gastronomicznych w strefie Food Court Wykonawca umieści menu w widocznym miejscu i w wielkości umożliwiającej swobodne odczytanie.
19. Wykonawca zapewni odpowiednie oznaczenia potraw graficzne i słowne w języku polskim, angielskim oraz Braille uwzględniające zwyczaje żywieniowe, w tym religijne, rodzaj użytego mięsa (wieprzowina, wołowina, kurczak, np. w postaci rysunków zwierząt) oraz nietolerancję glutenu i laktozy.
20. Pracownicy podający jedzenie muszą znać skład serwowanych potraw na tyle, aby móc udzielić informacji o ewentualnej zawartości alergenów (orzechy, jaja, skorupiaki, mięczaki, ryby, soja, sezam, seler, gorczyca, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin).
21. Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie estetyki oraz właściwej temperatury dań. Wszystkie posiłki i produkty zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, wysokiej jakości charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników, w miarę możliwości wolne od środków konserwujących, ulepszaczy smaku (z wyjątkiem potraw kuchni chińskiej, w której dopuszcza się glutaminian sodu), sztucznych barwników etc, przyrządzone w dniu świadczenia usługi (z wyłączeniem czynności, które muszą być wykonane wcześniej ze względu na specyfikę potrawy lub mogą być wykonane wcześniej bez uszczerbku na jakości, świeżości i bezpieczeństwa żywienia) oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
22. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania.Transport posiłków powinien odbywać się zapewniając właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
23. Wykonawca zapewnia usługi sprzątania, przez które rozumie się doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji usług cateringowych, do stanu pierwotnego (w szczególności: odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe jedzenie). Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów stosując przy tym segregację.
24. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, między innymi sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym zabrania się zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych.
25. Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie odtwarzania spokojnej muzyki instrumentalnej (preferowana muzyka klasyczna, jazzowa polskich autorów) podczas przerw kawowych/lunchowych, w strefie Food Court oraz w restauracji tymczasowej VIP. Lista utworów zostanie uzgodniona z Zamawiającym. Wykonawca dokona wszelkich opłat związanych z publicznym odtwarzaniem muzyki zgodnie z przepisami ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1231, z późn.zm.).
26. Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie niezbędnej liczby pracowników obsługi do profesjonalnej realizacji danego rodzaju usługi cateringowej w trakcie trwania wydarzenia (liczba pracowników musi być właściwie dostosowana do liczby uczestników wydarzenia) oraz zapewnienie tego, że pracownicy posiadają niezbędne dokumenty, zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kategoria (dla kogo) | Rodzaj | Szacunkowa ilość osób | Odpłatność | Ważne informacje |
| 1. Strefa Food Court | A. punkty gastronomiczne **(nie mniej niż 7)** reprezentujące różne kuchnie świata w tym kuchnię polską, serwujące odpłatne posiłki – dostosowane do pory dnia (rano – śniadania) wraz z obsługą, przygotowaniem menu i opisem potraw) – Należy przedstawić łączny koszt przygotowania 7 punktów gastronomicznych wraz z obsługą i oprawą.  B. 3 rodzaje zestawów obiadowych serwowanych z bemarów.  I. ZESTAW – **za nie więcej niż 40 zł**:  - zupa/przystawka  - mięso/ryba  - dodatek skrobiowy  - sałatka/warzywa  - kompot/sok  II. ZESTAW - **za nie więcej niż 30 zł**:  - mięso/ryba  - dodatek skrobiowy  - sałatka/warzywa  - kompot/sok  III. ZESTAW - **za nie więcej niż 20 zł**:  - zupa  - danie jarskie lub mączne (np. naleśniki, pierogi, placki ziemniaczane)  - kompot/sok  C. świeże owoce przez cały dzień w różnych formach (sałatki owocowe i pojedyncze rodzaje owoców pokrojone (ew. również obrane) i sprzedawane w porcjach np. w papierowych kubeczkach | Maks. 8 – 9 tys. gości/dziennie | TAK | - elektroniczny system wywoływania zamówień za pomocą sygnalizatorów wibracyjno-dźwiękowych).  - ceny potraw oferowanych w Food Court powinny być standardowe, rynkowe, nie wyższe niż te które są w restauracjach lokalnych serwujących dany rodzaj kuchni w Katowicach.  - zakaz oferowania sprzedaży alkoholu w każdej postaci oraz potraw z zawartością alkoholu.  - zakaz wykorzystania plastiku (naczynia, napoje w plastikowych butelkach)  - poza zestawami z pkt 1 lit. B tabeli, uczestnicy będą mieli możliwość wyboru innych zestawów i pojedynczych dań  - także propozycje wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe, bez laktozy  - rodzaje kuchni świata: włoska (pizza, makarony), amerykańska (burgery, frytki, hot-dogi, chicken nuggets), azjatycka, wegańska (jeden punkt typowo wegański), tex-mex, koszerna, halal,  - kuchnia polska powinna także reprezentować kuchnię regionalną śląską.  **WAŻNE !**  **Do punktu B. : szacunek ma dotyczyć ewentualnej dopłaty przez Zamawiającego do zestawu obiadowego, w przypadku braku możliwości przygotowania zestawu po wskazanej cenie maksymalnej. Cena zestawu nie może przekroczyć cen maksymalnych tj. 40, 30 lub 20 zł. Jeżeli koszt przygotowania danego zestawu przewyższy cenę sprzedaży Zamawiający zapłaci Wykonawcy różnicę na każdym zestawie.** |
| 2. Catering dla pracowników | A. Zapewnienie cateringu w przestrzeniach biurowych dla pracowników w formie bufetu w dniach określonych przez Zamawiającego (zarówno przed, w trakcie jak i po wydarzeniu) wraz z obsługą bufetową. Jedzenie serwowane przez cały dzień i dostosowane do pory dnia (śniadanie, obiad, kolacja)  I. Śniadania:  - 3 rodzaje pieczywa: białe, ciemne, bezglutenowe,  - po 3 rodzaje wędlin i serów oraz masło,  - świeże warzywa sezonowe, w tym sałatę,  - jajecznicę, - gorące kiełbaski,  - wegańska pasta do kanapek,  - konfitura owocowa, - muslie, - jogurt  II. Obiady:  a) zestaw obiadowy:  - zupa/przystawka  - mięso/ryba  - dodatek skrobiowy  - sałatka/warzywa  - kompot/sok  b) zestaw obiadowy wegański i bezglutenowy:  - zupa/przystawka  - danie główne  - dodatek skrobiowy  - sałatka/warzywa  - kompot/sok  III. Kolacja:  - 3 rodzaje dań ciepłych, w tym 1 opcję wegańską: np. makarony, risotto, tarty wytrawne, pożywna zupa  - bar sałatkowy: świeże, marynowane i grillowane warzywa, grillowany kurczak, gotowane jajka, 3 rodzaje sosów do sałatek  - pieczywo: białe, ciemne, bezglutenowe  B. Woda mineralna, kawa, herbata (dodatki do kawy i herbaty), dwa rodzaje soków oraz przekąski dla pracowników przez cały dzień, w tym:  - 3 rodzaje miniaturowych wyrobów cukierniczych (np. mini pączki, kruche ciasteczka, babeczki, brownie) - co najmniej 1 sztuka każdego rodzaju na osobę;  - 3 rodzaje cukierków polskich producentów (bez alkoholu w składzie) - co najmniej 1 sztuka każdego rodzaju na osobę;  - 3 rodzaje miniaturowych wytrawnych przekąsek (np. tartinki, koreczki, kanapeczki) - co najmniej 1 sztuka każdego rodzaju na osobę;  - świeże owoce, w tym polskie owoce sezonowe – co najmniej 200 g dziennie na osobę | Łącznie maks. 470 os./dziennie | NIE | - liczba osób, którym należy zapewnić catering może różnić się w zależności czy będzie to czas przed, w trakcie czy po wydarzeniu (przed i po WUF11 na miejscu może pracować mniej pracowników niż w czasie 5 dni jego trwania)  - szacunkowa maksymalna ilość pracowników w zależności o ich kategorii może zostać zmniejszona przez Zamawiającego o maksymalnie:  1. ze 100 osób (pracownicy Zamawiającego) – o 15 %  2. z 20 osób (pracownicy UM Katowice) – o 10 %  3. z 350 osób (pracownicy UN-Habitat) – o 20 %  Stosowna informacja zostanie przekazana Wykonawcy przed dniem rozpoczęcia usługi, w terminie umożliwiającym właściwą realizację zamówienia. W przypadku skorzystania z możliwości zmniejszenia liczby osób, kwota należnego Wykonawcy wynagrodzenia, za tę część zamówienia, zostanie odpowiednio pomniejszona. |
| 3. Catering dla mediów, tłumaczy i wolontariuszy | A. Zapewnienie wody mineralnej, kawy, herbaty i drobnych przekąsek wraz z obsługą bufetową dla przedstawicieli mediów akredytowanych na WUF 11, tłumaczy oraz wolontariuszy przez cały dzień w trakcie trwania WUF11, w pomieszczeniach przeznaczonych dla tych kategorii osób. W ramach tego rodzaju cateringu:  - 3 rodzaje miniaturowych wyrobów cukierniczych (np. minipączki, kruche ciasteczka;) - co najmniej 1 sztuka każdego rodzaju na osobę,  - 3 rodzaje miniaturowych wytrawnych wyrobów piekarniczych (np. paszteciki, pizzerinki) - co najmniej 1 sztuka każdego rodzaju na osobę  - woda mineralna z dystrybutora i papierowe kubeczki, kawa, herbata (dodatki do kawy i herbaty) przez cały dzień  B. Wykonawca zapewni dla tłumaczy oraz dla wolontariuszy vouchery na podstawowy zestaw obiadowy do zrealizowania w strefie Food Court. Maksymalna ilość voucherów wyniesie 1350 sztuk. **Zamawiający będzie mógł zamówić większą ilość voucherów w ramach prawa opcji.** | Maks. liczba os. z kategorii media ok. 50/dziennie  Maks. liczba tłumaczy – ok. 200/dziennie  Ilość wolontariuszy dziennie ok. 100  Maks. liczba tłumaczy i wolontariuszy 1350 | NIE | - |
| 4. Catering dla VIP | A. Usługi cateringowe w strefie VIP.  W menu Wykonawca zapewni następujące pozycje:  a) miniaturowe wyroby cukiernicze takie jak: małe porcje ciast, ciasteczka, praliny, shoty;  b) miniaturowe przekąski wytrawne takie jak: kanapeczki, tartinki, koreczki i inne wygodne do zjedzenia „na jeden kęs”;  c) pokrojone świeże owoce, w tym polskie owoce sezonowe, podane w eleganckiej formie;  d) selekcja polskich wyrobów regionalnych takich jak np. wędliny, sery, pieczywo, miody.  e) serwowane na życzenie przez obsługę kelnerską:  - kawa z ekspresu ciśnieniowego (w tym latte, espresso, cappuccino itp.) oraz mleko krowie max. 2% tłuszczu i roślinne (2 rodzaje spośród następujących: kokosowe, migdałowe, z nerkowców lub ryżowe) do kawy;  - herbata (w tym czarna, rooibos, owocowa, zielona, biała, mięta, rumianek) oraz świeże cytryny i pomarańcze w plasterkach;  - dodatki do gorących napojów: sypki cukier biały i brązowy (pakowany pojedynczo), miód oraz słodzik;  B. Profesjonalna obsługa kelnerska i bufetowa | A. Maks. 430 os./dziennie  B. Maksymalna ilość gości w strefie VIP w jednym czasie to 60 osób (z uwagi na rozmiary strefy VIP) – Kalkulacja obsługi kelnerskiej powinna opierać się na liczbie 60 osób. | NIE | - Zamawiający zastrzega, że ma prawo zmniejszyć liczbę (całkowitą) osób VIP o maksymalnie 25 %. Stosowna informacja zostanie przekazana Wykonawcy przed dniem rozpoczęcia usługi - w terminie umożliwiającym właściwą realizację zamówienia. W przypadku skorzystania z możliwości zmniejszenia liczby osób, kwota należnego Wykonawcy wynagrodzenia, za tę część zamówienia, zostanie odpowiednio pomniejszona.  **- 1 kelner będzie obsługiwał nie więcej niż 10 osób.**  - Wykonawca przedstawi propozycje menu Zamawiającemu 2 miesiące przed WUF11. Menu i wszystkie jego elementy zostaną uzgodnione z Zamawiającym. W przypadku zastrzeżeń Zamawiającego do poszczególnych pozycji menu, Wykonawca zobowiązuję się do przedstawienia innych propozycji w ciągu 10 dni.  - informacje o nazwie potrawy w języku polskim i angielskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki.  - niezbędne do organizacji posiłków naczynia i nakrycia stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi: zakaz używania naczyń jednorazowych; ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie *ecru* lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów; szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów; sztućce: stalowe; tkaniny stołowe co do zasady w kolorze *ecru* lub białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w sposób prosty, naciągi na stoły w kolorze czarnym lub innym uzgodnionym z Zamawiającym; papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3-warstwowe; zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. |
| 5. Catering dla prelegentów | A. Zapewnienie wody mineralnej, kawy, herbaty i przekąsek dla prelegentów przez cały dzień w trakcie trwania WUF11 w pokoju dla prelegentów wraz z obsługą bufetową. W tym:  - 3 rodzaje miniaturowych wyrobów cukierniczych (np. minipączki, kruche ciasteczka;) - co najmniej 1 sztuka każdego rodzaju na osobę;  - 3 rodzaje miniaturowych wytrawnych wyrobów piekarniczych (np. paszteciki, pizzerinki) - co najmniej 1 sztuka każdego rodzaju na osobę;  - świeże owoce, w tym polskie owoce sezonowe – co najmniej 200 g dziennie na osobę. | Maks. 50 os./dziennie | NIE | Zamawiający zastrzega, że ma prawo zmniejszyć liczbę (całkowitą) osób o maksymalnie 25 %. Stosowna informacja zostanie przekazana Wykonawcy przed dniem rozpoczęcia usługi - w terminie umożliwiającym właściwą realizację zamówienia. W przypadku skorzystania z możliwości zmniejszenia liczby osób, kwota należnego Wykonawcy wynagrodzenia, za tę część zamówienia, zostanie odpowiednio pomniejszona. |
| 6. Catering odpłatny na życzenie | A. Zapewnienie możliwości zamówienia cateringu całodniowego na życzenie w formie pakietów wraz z obsługą kelnerską z podziałem na pory dnia i rodzaje posiłków: śniadanie, lunch/obiad, podwieczorek/kolacja, przekąski. W tym pakiety:  I. kawa z ekspresu ciśnieniowego oraz mleko krowie max. 2% tłuszczu i roślinne (spośród następujących: kokosowe, migdałowe lub ryżowe) do kawy; 5 rodzajów herbaty (w tym czarna, rooibos, owocowa, zielona, mięta; preferowane polskie marki) oraz świeże cytryny i pomarańcze w plasterkach; sypki cukier biały i brązowy (pakowany pojedynczo), miód oraz słodzik;  II. śniadanie składające się z: wyrobów piekarniczych słodkich i wytrawnych (drożdżówki, rogaliki, muffiny słodkie i wytrawne, tarty wytrawne, quiche, pizzerinki itp.), jajek w różnych postaciach, selekcji wędlin i serów (preferowane polskie wyroby regionalne), owoców itp.  III. lunch/obiad składający się z :  - przystawki, dania głównego i deseru  IV. podwieczorek/kolacja składające się z:  - np. sałat, warzyw świeżych i grillowanych, makaronów, wyboru wędlin i serów  V. przekąski:  - miniaturowe wyroby cukiernicze,  - miniaturowe przekąski wytrawne,  - świeże owoce, w tym polskie owoce sezonowe.  B. zapewnienie odpowiednio wyposażonego (m.in. laptop, drukarka, terminal płatniczy) punktu stale obsługiwanego przez 1 osobę (znajomość j. angielskiego min. B2), w którym będzie można zamówić usługę cateringu na życzenie, opłacić ją i otrzymać fakturę VAT.  C. Opracowanie menu dla wszystkich pakietów (potrawy, oprawa wizualna) oraz wydrukowanie menu w formie papierowej w języku polskim i angielskim, a na życzenie w Braille. | A. Szacunek powinien dotyczyć cen poszczególnych pakietów z obsługą kelnerską.  B. Szacunek powinien dotyczyć zapewnienia 1 punktu obsługi  C. Szacunek powinien dotyczyć wydrukowania 100 szt. menu dziennie jednocześnie w j. polskim i angielskim oraz 10 sztuk w Braille. | TAK | - cena każdego pakietu będzie podana w przeliczeniu na osobę i zaprezentowana w przygotowanej na potrzeby WUF 11 ofercie cateringowej na życzenie. Oferta przygotowana zostanie w wersji elektronicznej jak również w formie papierowej  - złożenie zamówienia na usługę cateringowa powinno być możliwe osobiście w punkcie, droga mailową, jak również telefoniczną. Wykonawca będzie odpowiedzialny za wypracowanie podręcznika (guidelines) dla uczestników WUF 11 precyzujących procedurę realizacji usługi cateringowej na życzenie, cennika, sposobów płatności, etc.  - W ramach cateringu odpłatnego na życzenie może być oferowany alkohol niskoprocentowy tj. wino, piwo polskiej marki, wina musujące.  - Podmiot zamawiający catering w tej kategorii płaci we własnym zakresie i zamawia na podstawie opracowanego wcześniej przez Wykonawcę i zatwierdzonego przez Zamawiającego cennika ofertowego cateringu zawierającego przykładowe zestawy/menu.  - Wykonawca musi mieć na uwadze fakt, że w przypadku gdy zamawiającym catering będzie UN Habitat płatność następuje w określonym czasie po wykonaniu usługi, ze względu na wewnętrzne procedury firmy (nie ‘on the spot’). |
| 7. Restauracja tymczasowa VIP | A. Wykonawca zapewni obsługę, w tym obsługę kelnerską, tymczasowej restauracji VIP, znajdującej się w bliskim położeniu strefy VIP. W restauracji będą serwowane dania według karty zgodnie z wyborem gościa restauracji. Wykonawca zapewni możliwość zapłaty za zamówienia gotówkowo i bezgotówkowo (terminal płatniczy). Wykonawca opracuje menu (potrawy) i wydrukuje menu w formie papierowej w języku polskim i angielskim. | Maks. 430 os./dziennie  Jednorazowo restauracja będzie mogła obsłużyć 20 gości – takiej ilości osób powinien dotyczyć szacunek kosztów obsługi | TAK | 1. W menu wykonawca zapewni do wyboru w zależności od pory dnia:  - 3 rodzaje zestawów śniadaniowych ciepłych,  - 3 rodzaje zestawów śniadaniowych zimnych,  - pieczywo białe, ciemne i bezglutenowe oraz świeże warzywa w formie dodatków do zestawów śniadaniowych  - 3 rodzaje przystawek (w tym jedna wegańska i jedna halal),  - 4 rodzaje dań głównych (w tym jedno wegańskie i dwa halal),  - 3 rodzaje deserów (w tym jeden wegański),  - napoje zimne (woda, lemoniada, 2 rodzaje soków),  - napoje ciepłe (różne rodzaje kawy z ekspresu np. cappuccino, latte, espresso oraz różne rodzaje herbat,  - napoje alkoholowe niskoprocentowe (tj. wino, piwo polskiej marki, wina musujące).  2. Do przygotowania deserów nie będzie wykorzystywany alkohol ani żelatyna wieprzowa.  3. Wykonawca przygotuje propozycje dań w menu restauracji wraz z cenami za poszczególne dania i przedstawi ją Zamawiającemu do zatwierdzenia 2 miesiące przed WUF11.  4. **1 kelner będzie obsługiwał nie więcej niż 10 osób.** |
| 8. Zapewnienie świeżej wody mineralnej oraz punktów z napojami i przekąskami | A. Wykonawca zapewni dystrybutory wody z opcją chłodzenia i ekologiczne kubeczki papierowe dostępne dla wszystkich uczestników. Liczba i rozmieszczenie dystrybutorów zostaną uzgodnione z Zamawiającym.  B. Wykonawca zapewni wodę mineralną niegazowaną i gazowaną dla panelistów/speakerów/mówców, która będzie serwowana na stoły prezydialne w szklanych butelkach i szklankach.  C. Wykonawca zapewni na terenie WUF11 punkty serwujące odpłatnie (wraz z obsługą): napoje zimne (w puszkach lub szklanych butelkach), napoje gorące (w tym różne rodzaje kaw i herbat) oraz drobne przekąski (słodycze, drożdżówki, kanapki). Ilość **(co najmniej 10)** i lokalizacja punktów zostaną uzgodnione z Zamawiającym. | A. 8 – 9 tys. os./dziennie  B. około 5 tys. butelek przez 5 dni trwania WUF11, po 2,5 tys. butelek – woda niegazowana i 2,5 tys. butelek – woda gazowana  C. 10 punktów z obsługą | A. i B. – NIE  C. - TAK | - Wykonawca będzie odpowiedzialny za stałe uzupełnianie dystrybutorów, papierowych kubeczków, butelek z wodą oraz wymianę szklanek.  - Napoje gorące będą serwowane w papierowych kubkach i będą zamykane papierową osłonką. |