

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I HARMONOGRAM**

Zamawiający:

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Sp. z o.o., 51-618 Wrocław, ul. Wystawowa 1,  
Tel. (71) 347-51-02 Fax. (71) 348-68-51 NIP: 896-000-10-95

Przedmiot zamówienia:

Usługi cateringowe w ramach Konferencji Klimatycznej Climate-KIC 2012 we Wrocławskim Centrum Kongresowym w dniach 04-05.12.2012r.

Dokument zawiera:

1. Harmonogram wydarzenia
2. Szczegółowy opis usługi
3. Informację o minimalnej i maksymalnej liczbie osób, którym będzie świadczona usługa.

**1. Harmonogram wydarzenia**

Harmonogram świadczenia usługi cateringowej pokazuje poniższa tabela.

Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	08:00	16:30	Całodniowa przerwa kawowa
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	08:00	16:30	Poczęstunek w pokojach VIP
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	13:00	14:00	Lunch serwowany przy stołach koktajlowych w formie szwedzkiego stołu
Hala Stulecia	4 XII 2012	14:00	15:30	Lunch dla obsługi
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	19:30	20:00	Uroczysty bankiet - welcome drink
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	20:00	23:30	Uroczysty bankiet - kolacja
Wrocławskie Centrum Kongresowe	5 XII 2012	09:00	16:00	Całodniowa przerwa kawowa
Wrocławskie Centrum Kongresowe	5 XII 2012	09:00	16:00	Poczęstunek w pokojach VIP
Wrocławskie Centrum Kongresowe	5 XII 2012	12:30	13:30	Lunch serwowany przy stołach koktajlowych w formie szwedzkiego stołu
Hala Stulecia	5 XII 2012	13:30	15:00	Lunch dla obsługi

Godziny mogą ulec nieznacznym zmianom, w zależności od wymogów Organizatorów konferencji. O zmianach w harmonogramie konferencji Zamawiający zawiadomi Wykonawcę pisemnie najpóźniej na cztery dni przed terminem Konferencji.



## 2. Szczegółowy opis usługi

**4 grudnia**

**8.00 – 16.30 Całodniowa przerwa kawowa ze stałym dostępem uczestników**

**Miejsce: Foyer 1 oraz Foyer 2**

**Ilość: 250-350 osób**

### **Catering:**

- Kawa – bez limitu
- Herbata (czarna, owocowa, zielona, earl grey), mleko, cukier, cytryny – bez limitu
- Woda mineralna w dzbankach - bez limitu
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcza) 0.5l na osobę
- Kruchości ciastka – 250- 350 porcji /100g
- Wypieki domowe – 250 - 350 porcji /80g
- Pokrojone owoce na paterach: mandarynki 50g/ winogrona 30g/ kiwi 30g / jabłka 50g / gruszki 50g / – całość: 250 - 350 porcji /210g

### **Sprzęt:**

- Ekspresy kawowe ciśnieniowe: 4 szt.
- Stoliki koktajlowe z elastycznym pokrowcem – w ustalonym kolorze: 20 szt.
- Świeże kwiatki na stoliki w cienkich wazonach na stół koktajlowy (np. goździki, eustoma). ilość wazonów: 20 szt.
- Stoły cateringowe z obrusem i przywieszką w ustalonym kolorze: ilość 16 szt.
- Popielnice na Tarasie Krytym: ilość 7 szt.



**13.00 – 14.00 Lunch serwowany przy stołach koktajlowych i okrągłych 10-osobowych, w formie szwedzkiego stołu**

**Miejsce: Pomieszczenie we Wrocławskim Centrum Kongresowym**

**Ilość: 200 - 300 osób**

**Sposób serwowania dań:**

- Wysokiej klasy bismary gastronomiczne (inox, stal szlachetna) – potrawy ciepłe (do wyboru)
- Bar sałatkowy
- Lada z napojami

**Zupy:**

- Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym 100-150 porcji/ 200g
- Barszcz czerwony z uszkami 100 - 150 porcji/200g

**Dania główne:**

- Fileciki z kurczaka faszerowane pomidorami 90-100 porcji /100g/30g
- Roladka wieprzowa z kapustą i grzybami 80-100 porcji/100g/30g
- Sandacz duszony w śmietanie z koperkiem 80-100 porcji /70g/30g
- Mix pierogów 70 porcji /150g
- Lasagne warzywna 40 porcji/150g

**Dodatki – do wyboru:**

- Cząstki pieczonych ziemniaków 150-200 porcji/150g
- Ryż 80 - 100 porcji/120g
- Kopytka z masłem - 80 – 100 porcji /120g
- Bar sałatkowy 200 - 300 porcji/ 80g

**Napoje:**

- Soki owocowe, woda mineralna – bez ograniczeń



### Sprzęt

- Stoliki koktajlowe z elastycznym pokrowcem w ustalonym kolorze; ilość . 30
- Stoły 10-osobowe – 20-30 stołów obrusy ciemne (granatowe)
- Krzesła : pokrowce na krzesła ecru wraz z kokardą, bądź ciemnym elementem pasującym do obrusów- 200-300 szt.
- Tabliczki przy daniach z nazwami w języku angielskim
- Zestawy do przypraw: 30 szt.
- Dostępność zastawy dla 200-300 osób – pełna porcelanowa ze sztuccami
- Stoły cateringowe na potrawy z obrusami i zawieszka kolor ecru; 20 szt.
- Serwetki w obręczach : 200-300 szt.
- Bukiety kwiatów na stołach: kompozycja zwarta (np. frezja, eustoma, róża zgodnie z kolorystyką wydarzenia, max. do 20 kwiatów w misach) : 20-30 szt.

**Od 8.00-16.30 – Poczęstunek w pokojach VIP / 20 osób**

### Sprzęt :

- Lodówki jednokolorowe w dwóch pokojach VIP – wyposażone w napoje: ilość 1 szt. do każdego pokoju
- Ekspresy kawowe: ilość 3 szt.
- Tace z przekąskami i tace z owocami: ilość 9 szt.
- Tartinki, koreczki – 200 porcji/ 35g
- Stół cateringowy z obrusem i zawieszka ecru: ilość 3
- Dekoracje kwiatowe w salach VIP (frezja, eustoma, róża) – 3 bukiety na stoły – odświeżone po pierwszym dniu
- Serwetki papierowe
- Wieszaki na ubrania: ilość 3 szt.
- Napoje bez limitu





**Posiłki dla obsługi:**

**Miejsce:** pomieszczenie w Hali Stulecia

**Ilość:** 100-150 osób

**Lunch od godz. 14.00 – 15:30**

**Lunch:**

**Zupy:**

- Rosół z kluseczkami 100 – 150 porcji/200g

**Dania główne:**

- Kotleciki schabowe z ziemniakami na zasmażanej kapuście 100 – 150 porcji /70g/50g

**Dodatki:**

- Ciastko drożdżowe z owocami 100 – 150 porcji/80g

**Napoje serwowane od godz. 08:00 – 23:30:**

- Woda mineralna gazowana i niegazowana (butelkowana), kawa, herbata: bez ograniczeń

**19.30 – 20.00 Uroczysty bankiet - welcome drink:**

**Miejsce:** Foyer 1

**Ilość:** 200-300 osób

**Catering:**

- Welcome drink: Wino musujące dla 200 – 300 porcji/120ml
- Woda mineralna, sok – bez limitu

**Sprzęt:**

- Obsługa kelnerska
- Stoły odstawcze z obrusami i zawieszkami kolor ecru: 5 szt.





**20.00 – 23.30 Uroczysty bankiet:**

**Miejsce: Sala Wielofunkcyjna**

**Ilość: 200-300 osób**

**Przystawka:**

- Wędzony pstrąg podany na musie z jabłek i kwaśnej śmietany w towarzystwie żurawiny 200-300 porcji /80g

**Zupy:**

- Krem z kurek 200-300 porcji /200ml

**Dania główne:**

- Polędwica wołowa duszona w sosie śmietankowym, kopytka szafranowe, bukiet warzyw 200-300 porcji/120g/80g/30g

**Deser:**

- Sernik staropolski w sosie waniliowym 200-300 porcji /80g

**Napoje:**

- Wino półwytrawne / białe lub czerwone - Kraj Argentyna 2011 - bez limitu
- Woda mineralna niegazowana, gazowana, soki owocowe 100%, kawa, herbata – bez limitu

**Dodatkowo danie dla wegetarian i bezglutenowców:**

- Pierozki ze szpinakiem i z bryndzą 20 porcji/ 150g
- Filet z halibuta na musie szpinakowym z ryżem i miksem sałat 5 porcji/70g/30g

**Sprzęt:**

- Stoły okrągłe na 10 osób: ilość 30 szt. ( średnica 160 cm)
- Obrusy w ustalonym kolorze: ilość 30 szt.
- Pokrowce na krzesła: 300 szt w ustalonym kolorze
- Tabliczki z numerem stolika na stojaczkach: ilość od 1 do 30
- Bukiety kwiatów zgodnie z kolorystyką wydarzenia w szklanych misach, (Ułożenie kwiatów symetryczne, zwarte, zamknięte w kształcie półkuli, bok misy od wewnątrz zamaskowany trawą). Szklana misa, średnica 40 cm: (propozycja kwiatów biała, fioletowo-granatowa) np. eustoma, goździki: ilość mis 30 szt.



- Świecek: ilość 60 szt.
- Serwetki w pierścieniach: ilość 200 - 300 szt.
- Zastawa porcelana biała , ilość 200 - 300 szt.

**5 grudnia**

**9.00 – 16.00 Całodniowa przerwa kawowa ze stałym dostępem uczestników**

**Miejsce: Foyer 1 + Foyer 2**

**Ilość: 250-350 osób**

**Catering:**

- Kawa, Herbata (czarna, owocowa, zielona, earl grey), mleko, cukier, cytryna – bez limitu
- Woda mineralna w dzbankach - bez limitu
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcza) 0.5l na osobę
- Kruche ciastka – 250 – 350 porcji/100g
- Wypieki domowe – 250 – 350 porcji /80g
- Pokrojone owoce na platerach – mandarynki 50g/ winogrona 30g/ kiwi 30g / jabłka 50g / gruszki 50g / – 250 – 350 porcji /210g

**Sprzęt:**

- Ekspresy kawowe ciśnieniowe: ilość 4 szt.
- Stoliki koktajlowe z elastycznym pokrowcem w wybranym kolorze: ilość 20 szt.
- Kwiatki na stoliki koktajlowe: ilość wazonów: 20 szt.
- Stoły cateringowe z obrusami i zawieszkami w wybranym kolorze: ilość 16 szt.
- Popielnice na Tarasie Krytym: ilość 7 szt.





**12.30 – 13.30 Lunch serwowany przy stołach koktajlowych i okrągłych 10-osobowych, w formie szwedzkiego stołu**

**Miejsce: Pomieszczenie we Wrocławskim Centrum Kongresowym**

**Ilość: 200-300 osób**

**Zupy:**

- Krem pomidorowy z grzankami 100 - 150 porcji /200g
- Rosół z kluseczkami 100 - 150 porcji /200g

**Dania główne:**

- Roladka drobiowa faszerowana papryką w kremowym sosie śmietanowym 100 porcji /100g/20g
- Łosoś na szpinaku w sosie cytrynowym 100 porcji /70g
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym 100 porcji / 70g/50g
- Mix pierogów 70 porcji /150g
- Ryż zapiekany z cukinią i bakłażanem 40 porcji /120g

**Dodatki do wyboru:**

- Ryż 100 porcji /120g
- Ziemniaki pieczone 200 porcji /150g
- Kluski śląskie 100 porcji /120g
- Ratatulle warzywne 50 porcji /100g
- Bar sałatkowy 200 porcji /80g

**Napoje:**

- Soki owocowe, woda – bez ograniczeń

**Sprzęt:**

- Stoliki koktajlowe z elastycznym pokrowcem w ustalonym kolorze; ilość: 30
- Stoły 10-osobowe – 20-30 stołów obrusy ciemne (granatowe)
- Krzesła : pokrowce na krzesła ecru wraz z kokardą, bądź ciemnym elementem pasującym do obrusów- 200-300 szt.
- Tabliczki przy daniach z nazwami w języku angielskim
- Zestawy do przypraw: 30 szt.



- Zastawa – pełna porcelanowa ze sztucami – 200-300 szt.
- Stoły cateringowe na potrawy z obrusami i zawieszka kolor ecru; 20 szt.
- Serwetki w obręczach : 200-300 szt.
- Bukiety kwiatów na stołach: kompozycja zwarta ( frezja, eustoma, róża zgodnie z kolorystyką wydarzenia, max. do 20 kwiatów w misach) : 20-30 szt.

**Od 9.00-16.00 – Poczęstunek w pokojach VIP / łącznie: 20 osób**

### Sprzęt

- Lodówki jednokolorowe w dwóch pokojach VIP – wyposażone w napoje: ilość 1 szt. do każdego pokoju
- Ekspresy kawowe: ilość 3 szt.
- Tace z przekąskami i tace z owocami: ilość 9 szt.
- Tartinki, koreczki – 200p/ 35g
- Stół cateringowy z obrusem i zawieszka ecru: ilość 3
- Dekoracje kwiatowe w salach VIP (np. frezja, eustoma, róża) – 3 bukiety na stoły – odświeżone po pierwszym dniu
- Serwetki papierowe
- Wieszaki na ubrania: ilość 3 szt.
- Kelnerzy do obsługi: ilość 3 szt.
- Napoje bez limitu

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością  
adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 108.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95, REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: [zarzad@halastulecia.pl](mailto:zarzad@halastulecia.pl), [www.halastulecia.pl](http://www.halastulecia.pl)



**Posiłki dla obsługi:**

**Miejsce: pomieszczenie w Hali Stulecia**

**Ilość: 100-150 osób**

**Lunch od godz. 13.30 – 15:00**

**Lunch:**

**Zupy:**

- Zupa pieczarkowa 100 -150 porcji /200g

**Dania główne:**

- Filet z kurczaka z ziemniakami w sosie pomidorowym 100 -150 porcji /100g/30g

**Dodatki:**

- Zestaw surówek 100 -150 porcji /20g
- Czekoladowe ciastko 100 -150 porcji

**Napoje serwowane od godz. 08:00 – 23:30:**

- Woda mineralna gazowana i niegazowana (butelkowana), kawa, herbata: bez ograniczeń

**Uwaga:**

Realizacja usługi obejmuje przygotowanie i wystrój sal, stołów, obsługę techniczną oraz kelnerską, przygotowanie posiłków oraz przywrócenie pomieszczeń do stanu pierwotnego..

Kolor obrusów powinien być jednakowy na wszystkich stołach; do wyboru: ecru, biały, granatowy, złoty, zielony.

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia obsługi w liczbie zapewniającej sprawne i rzetelne wykonanie zamówienia.



**3. Informację o minimalnej i maksymalnej liczbie osób, którym będzie świadczona usługa.**

Zamawiający udzieli Wykonawcy, najpóźniej na 4 dni przed terminem konferencji, informacji dotyczącej ostatecznej liczby uczestników konferencji. Liczba uczestników będzie mieścić się w przedziałach podanych w poniższej tabeli.

MIEJSCE	DATA	RODZAJ CATERINGU	Liczba osób [min.-maks.]
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	Całodniowa przerwa kawowa	250 -350
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	Poczęstunek w pokojach VIP	20
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	Lunch serwowany przy stołach koktajlowych w formie szwedzkiego stołu	200-300
Hala Stulecia	4 XII 2012	Posiłki dla obsługi	100-150
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	Uroczysty bankiet - welcome drink	200-300
Wrocławskie Centrum Kongresowe	4 XII 2012	Uroczysty bankiet - kolacja	200-300
Wrocławskie Centrum Kongresowe	5 XII 2012	Całodniowa przerwa kawowa	250 -350
Wrocławskie Centrum Kongresowe	5 XII 2012	Poczęstunek w pokojach VIP	20
Wrocławskie Centrum Kongresowe	5 XII 2012	Lunch serwowany przy stołach koktajlowych w formie szwedzkiego stołu	200-300
Hala Stulecia	5 XII 2012	Posiłki dla obsługi	100-150

