**Załącznik nr 2 do SWZ**

**Numer sprawy PO.271.36.2022**

**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Sieci Badawczej Łukasiewicz – PORT Polskiego Ośrodka Rozwoju Technologii podczas konferencji naukowych w zakresie:

Części 1: **Symposium on Advanced Technologies and Materials** ATAM 2022 (6-9.09.2022 r.),

Części 2: PORT for Health: Oncology (28-30.09.2022 r.);

z zastrzeżeniem możliwości zmiany terminu obu konferencji, o której Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż 21 dni przed pierwotnie zakładanym terminem, z zastrzeżeniem, że konferencja nie może odbyć się później niż w terminie 4 miesięcy od momentu zawarcia Umowy, chyba że nastąpi działanie siły wyższej, o której mowa w § 11 ust. 2 lit. b) Umowy. Z tytułu zmiany określonego wyżej terminu konferencji (terminu realizacji przedmiotu Umowy) Wykonawcy nie przysługuje dodatkowe wynagrodzenie. Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia na usługi cateringowe został przedstawiony w tabeli, stanowiącej załącznik nr 1.1 do SWZ z podziałem na dwie części.

1. **Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych, w tym z obsługą, przy zapewnieniu Asortymentu Cateringowego szczegółowo opisanego w tabeli, stanowiącej załącznik nr 1.1 do SWZ. Usługi Cateringowe zamawiane będą na organizowane przez Zamawiającego konferencje naukowe:

Część 1: **Symposium on Advanced Technologies and Materials** ATAM 2022   
(6-9.09.2022 r.),

Część 2: PORT for Health: Oncology (28-30.09.2022 r.).

Usługi Cateringowe świadczone będą w Siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu przy ul. Stabłowickiej 147. Dokładna lokalizacja (sala, biuro, pokój) wskazana będzie każdorazowo przez Zamawiającego w Zleceniu. Jednocześnie, na wyraźne polecenie Zamawiającego, Usługi Cateringowe świadczone będą we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na terenie Wrocławia (w granicach administracyjnych miasta), którym Zamawiający będzie dysponował (np. wynajmował, otrzyma od Kontrahenta w ramach współpracy, będzie organizował wydarzenie typu konferencja, seminarium, spotkanie poza swoją siedzibą i inne wydarzenia). Dokładna lokalizacja (adres we Wrocławiu) wskazywana będzie każdorazowo przez Zamawiającego na Zleceniu. W takim przypadku na minimum 2 dni przed terminem realizacji Usługi Cateringowej, wskazanym w zleceniu, Wykonawca odbędzie wizję lokalną we wskazanej lokalizacji.

1. **Obowiązki Wykonawcy:**
2. **Szczegółowy zakres usługi obejmuje:**

**Zamówienie podstawowe część 1:**

* Przerwy kawowe w standardzie podstawowym (BAZA) na 4 dni dla 50 osób,
* Lunche w postaci lunch boxów na 4 dni dla 50 osób,
* Express ciśnieniowy na 4 dni,
* 5 stolików koktajlowych z pokrowcami na 4 dni,
* 5 stołów cateringowych z pokrowcami na 4 dni.

**Zamówienie podstawowe część 2:**

* Przerwy kawowe w standardzie podstawowym (BAZA) na 3 dni dla 30 osób,
* Lunche na 2 dni dla 30 osób,
* Lunch/kolacja biznes na 1 dzień dla 30 osób,
* Zastawa stołowa (szklana lub porcelanowa) + dodatki (serwetki, sztućce) dla 30osób na 3 dni,
* Express ciśnieniowy na 3 dni,
* 5 stolików koktajlowych z pokrowcami na 3 dni,
* 5 stołów cateringowych z pokrowcami na 3 dni,

**Zamówienie opcjonalne część 1 (ponad zamówienie podstawowe części 1):**

* Przerwy kawowe w standardzie podstawowym (BAZA) na 3 dni dla maksymalnie 50 osób,
* Lunche w postaci lunch boxów na 4 dni dla maksymalnie 50 osób.
* Przerwy kawowe w standardzie BIZNES I (bufet słodki) na 4 dni dla maksymalnie 100 osób,
* Piknik organizowany na wolnym powietrzu dla maksymalnie 100 osób,
* Zastawa stołowa (szklana lub porcelanowa) + dodatki na 4 dni dla maksymalnie 100 osób,
* Zastawa stołowa jednorazowa (papierowa lub drewniana) na 4 dni dla –maksymalnie 100 osób,
* 5 stolików koktajlowych z pokrowcami na 4 dni,
* 5 stołów cateringowych z pokrowcami na 4 dni.

**Zamówienie opcjonalne część 2 (ponad zamówienie podstawowe części 2):**

* Przerwy kawowe w standardzie podstawowym (BAZA) na 3 dni dla maksymalnie 20 osób,
* Lunche na 2 dni dla maksymalnie 20 osób,
* Lunch/kolacja biznes na 1 dzień dla maksymalnie 20 osób,
* Przerwy kawowe w standardzie BIZNES II (bufet wytrawny) na 3 dni dla maksymalnie 50 osób,
* 5 stolików koktajlowych z pokrowcami na 3 dni,
* 5 stołów cateringowych z pokrowcami na 3 dni.

W ramach zamówienia Wykonawcę obowiązuje (dotyczy części 1 i 2):

* Przygotowanie, dostarczenie i wydanie potraw i napojów we wskazanym przez Zamawiającego miejscu.
* Zapewnienie odpowiedniej temperatury ciepłych potraw i napojów: 85 st. C (termosy, podgrzewacze, bemary, lunch boxy) oraz napojów zimnych.
* Zapewnienie, rozstawienie i sprzątnięcie stołów bufetowych oraz stołów koktajlowych w liczbie wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków przez wskazaną przez Zamawiającego liczbę osób.
* Obsługę bufetu (stołów do serwowania) i stolików koktajlowych.
* Nieustanną dbałość o estetykę bufetu, stołów i stołów koktajlowych.
* Aranżację bufetów, stołów: obrusy, przywieszki, ozdoby np. dekoracje sezonowe lub/i ikebany z kwiatów (świeże, cięte - np. orchidee i róże o kolorystyce wskazanej przez Zamawiającego, dwujęzyczne opisy napojów i potraw ang-pol.).
* Zapewnienie zastawy stołowej (szklanej, porcelanowej lub jednorazowej) w liczbie co najmniej 50% większej niż liczba osób, dla których przygotowywany jest catering, w tym m.in. szklanek, filiżanek, talerzyków do ciast, sztućców ze stali nierdzewnej i papierowych, serwetek materiałowych i papierowych (trójwarstwowych, prostokątnych, o wymiarach min. 15 x 15cm).
* Zapewnienie obsługi kelnerskiej cateringu (niezbędny personel co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 15 osób), odpowiedniego ubioru Pracowników Wykonawcy (estetyczne, jednolite stroje) oraz ich odpowiedniego zachowania. Zamawiający wymaga, aby obsługa kelnerska posługiwała się językiem angielskim na poziomie podstawowym. Zamawiającemu wymaga, aby w żadnym momencie świadczenia usługi nie tworzyły się kolejki, a estetyka stołów i bufetów była zawsze na odpowiednim poziomie.
* Obsługę zaplecza.
* Usuwanie i utylizację odpadków oraz śmieci.
* Reagowanie na wszystkie wytyczne i potrzeby Zamawiającego.
* Zebranie Asortymentu Cateringowego oraz wyposażenia, a tym samym pozostawienie miejsca świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego w niezmienionym stanie, w jakim zostało ono zastane.

1. **Zamawiający będzie rozliczał zamówienie na podstawie Asortymentu Cateringowego podanego w Zleceniu na podstawie niniejszego OPZ oraz załącznika nr 1.1. do SWZ (tabeli – formularza wyceny), z zastrzeżeniem, że każdego dnia konferencji zakres Zlecenia może być różny, z zapewnieniem realizacji podczas trwania konferencji zamówienia podstawowego odnoszącego się odpowiednio do części 1 lub części 2 zamówienia, natomiast w ramach prawa opcji – w zakresie zależnym od decyzji Zamawiającego.**
2. **Dodatkowe informacje (dotyczy części 1 i 2):**

* Zamawiający wymaga, aby część dań była przyrządzana m.in. wg diety wegetariańskiej. Zamawiający zastrzega sobie prawo procentowego określenia liczby posiłków wegetariańskich w zamówieniu.
* Zamawiający zastrzega sobie zawsze prawo do ostatecznego wyboru menu spośród propozycji przedstawionych przez Wykonawcę.
* Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy z Zamawiającym, tak aby standard świadczonych przez Wykonawcę Usług Cateringowych był na jak najwyższym poziomie. Tym samym Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać wszelkie uwagi Zamawiającego.
* Na żądanie Zamawiającego, na 2 dni przed terminem wykonania Usługi Cateringowej, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zdjęcia lub wizualizację aranżacji bufetu, stołu, a także wybranych przez Zamawiającego potraw.
* Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za utrzymanie należyty standardów w zachowaniu swego Personelu oraz za ewentualne zniszczenia pomieszczeń, sprzętów, mebli lub innych przedmiotów stanowiących własność Zamawiającego.
* Wykonawca zobowiązany jest świadczenia Usług Cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy wysokiej jakości i estetyki produktów, przez co Zamawiający rozumie:

- produkty świeże, przyrządzone w dniu dostawy zlecenia;

- wysoką jakość wędlin (brak skrobi i soi);

- brak produktów typu instant, tzw. gotowych typu: mrożonki, produkty masłopodobne.

* Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia Zamawiającemu nieotwartych napojów butelkowych oraz produktów niezużytych o długim terminie przydatności do spożycia (np. soki, paczki ciastek, mleko).
* Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia posiłków, które zostały po evencie.
* Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków na miejsce świadczenia Usługi Cateringowej najpóźniej na 30 minut przed ustalonym terminem rozpoczęcia realizacji Usługi oraz zebrania naczyń i resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 1 godzinę po zakończeniu realizacji Usługi, przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia tego terminu, w zależności od okoliczności.

1. **Wymagania dotyczące wyposażenia (dotyczy części 1 i 2):**

* Stoliki koktajlowe – wszystkie powinny mieć taką samą wysokość od 110 – 120 cm;
* Pokrowce na stoliki koktajlowe – zakrywające cały stolik wraz z nogami w następującej kolorystyce: biały, szary lub czarny. Pokrowce powinny być wykonane z materiału typu strecz (80% poliester, 20% elastan);
* Kolor i rodzaj zastawy stołowej – biel, porcelana, szkło bezbarwne lub papierowe, jednorazowe;
* Ozdoby stołów cateringowych – naturalne, np. żywe kwiaty w białym szkle;
* Sztućce – wykonane ze stali nierdzewnej, ekologiczne (np. drewniane, bambusowe), w tym samym rodzaju dla każdej osoby.