Nr sprawy: SPZP.271.25.2024

Załącznik nr 2 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Przedmiot Zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie Usług Cateringowych („Usługi”) w ramach umowy ramowej, w tym z obsługą, przy zapewnieniu Asortymentu Cateringowego, szczegółowo opisanego w tabeli stanowiącej załącznik nr 2.1 do SWZ tj. Formularzu wyceny.

Usługi Cateringowe świadczone będą w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu przy ul. Stabłowickiej 147 oraz jednorazowo poza siedzibą. Dokładna lokalizacje (budynek, pokój, sala, biuro) wskazywane będą każdorazowo przez Zamawiającego w Zleceniu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do organizacji w tym samym terminie dwóch lub więcej Usług Cateringowych, dla których Wykonawca będzie zobowiązany zapewnić odpowiedni Asortyment Cateringowy, w tym wyposażenie oraz obsługę opisaną w Zleceniu.

W ciągu 12 miesięcy Zamawiający przewiduje ok.:

1. 1 x konferencja 4-dniowa (ok. 150 osób) z przerwami kawowymi, lunchami i kolacjami w formie bufetu;
2. 1 x konferencja 3-dniowa (ok. 100 osób) z przerwami kawowymi, lunchami i kolacjami w formie bufetu;
3. 1 x konferencja 3-dniowa (ok. 30 osób) z przerwami kawowymi, lunchami w formie bufetu i finger foods;
4. 2 x konferencja 1-dniowa (ok. 30 osób) z przerwą kawową, lunchem i kolacją w formie bufetu oraz finger foods;
5. 4 x panel ekspertów (ok. 15 osób) z przerwą kawową i lunchem w formie bufetu;
6. 3 x ewaluacja naukowa (ok. 15 osób) z przerwą kawową, lunchem w formie bufetu oraz finger foods;
7. 1 x spotkanie (ok. 50 osób) z przerwą kawową i lunchem w formie bufetu;
8. 2 x spotkanie branżowe (ok. 60 osób) z przerwą kawową i lunchem w formie bufetu;
9. 1 x konferencja 1-dniowa (ok. 40 osób) z przerwą kawową, lunchem i kolacją w formie bufetu;
10. 2 x spotkanie (ok. 30 osób) z przerwą kawową oraz finger foods;
11. 1 x warsztaty (ok. 40 osób) z przerwą kawową oraz finger foods;
12. 1 x wydarzenie poza port (ok. 15 osób) z przerwą kawową i lunchem w formie bufetu;
13. 4 x półkolonie letnie (ok. 20 osób w jednym turnusie) z lunchboxami z zestawami śniadaniowymi, obiadowymi i podwieczorkiem.

Powyższe punkty zostały szczegółowo opisane w załączniku nr 2.1 do SWZ tj. Formularzu wyceny.

Jest to szacunkowa liczba organizowanych spotkań, która może różnić się od tej rzeczywistej zrealizowanej przez Zamawiającego.

Zamawiający będzie udzielał Zleceń w miarę swoich potrzeb. Zamawiający jest zobowiązany do udzielenia co najmniej jednego Zlecenia w ramach niniejszej Umowy.

Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że przedstawiona wyżej liczba ma jedynie charakter orientacyjny i przysługuje mu roszczenie o zapłatę wynagrodzenia/odszkodowania tylko w zakresie udzielonych Zleceń.

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

* Przygotowanie, dostarczenie i wydanie potraw i napojów we wskazanym przez Zamawiającego miejscu.
* Zapewnienie odpowiedniej temperatury ciepłych potraw i napojów: 85°C (termosy, podgrzewacze, bemary) 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.
* Dbałość o estetykę oraz obsługa bufetu, stołów bankietowych, stolików koktajlowych.
* Aranżacja bufetów, stołów: jednokolorowe pokrowce streczowe, niewielkie dekoracje sezonowe, dwujęzyczne opisy menu oraz napoi (PL-ENG) z oznaczeniem dań wegetariańskich i/lub innych wg specjalnej diety.
* Zapewnienie zastawy stołowej (szklanej, porcelanowej) w ilości odpowiedniej do ilości osób uczestniczących w wydarzeniu (szklanki, filiżanki, zastawa, sztućce ze stali nierdzewnej, serwetki materiałowe i papierowe).
* Zapewnienie obsługi kelnerskiej cateringu w ilości niezbędnej do płynnego, ciągłego uzupełniania/sprzątania stołów, odpowiedniego ubioru Pracowników Wykonawcy (estetyczne, jednolite stroje) oraz ich odpowiedniego zachowania. Zamawiający wymaga, aby obsługa kelnerska posługiwała się językiem angielskim na poziomie podstawowym. Zamawiający 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 i 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. Dodatkowe informacje:

* Zamawiający wymaga, aby część dań była przyrządzana m.in. wg diety bezglutenowej oraz wegetariańskiej i/lub wegańskiej.
* Zamawiający zastrzega sobie zawsze prawo do ostatecznego wyboru menu spośród propozycji przedstawionych przez Wykonawcę.
* Zamawiający zastrzega, iż w Załączniku nr 2.1 do SWZ Formularzu wyceny w Usłudze opisanej jako „*Dodatki do przerwy kawowej/lunchu/inne opcje*” wpisane przez Wykonawcę ceny dotyczą 1 sztuki, natomiast Zamawiający w toku realizacji umowy może wykorzystać większe ilości dodatków, zgodnie ze swoim zapotrzebowaniem w kwocie nie przekraczającej całkowitej kwoty Umowy.
* Zamawiający zastrzega, iż w Załączniku nr 2.1 do SWZ Formularzu wyceny w wydarzeniu opisanym jako „*PÓŁKOLONIE LETNIE*” w wycenie należy wziąć pod uwagę, iż dzienne zapotrzebowanie energetyczne dla dzieci w danej grupie wiekowej i na czas przebywania na półkoloniach (około 9 godzin dziennie) wynosi 1400 kcal. Docelowa grupa wiekowa: 5-11 lat.

Pierwszy posiłek (w formie śniadania) powinien:

- zostać dostarczony między godziną 9:30 a 10:00,

- zawierać 25-30 % dziennego zapotrzebowania energetycznego dla dzieci w danej grupie wiekowej.

Drugi posiłek (w formie obiadu) powinien:

- zostać dostarczony między godziną 13:00 a 13:30,

- zawierać 40-45 % dziennego zapotrzebowania energetycznego dla dzieci w danej grupie wiekowej,

- być dowieziony mając temperaturę między 70-75˚C dla zup, zaś między 60-65˚C dla drugich dań.

Trzeci posiłek (w formie podwieczorku) powinien:

- jeśli jest na zimno może być dowieziony wraz z obiadem, jeśli nie powinien zostać dostarczony między 15:00 a 15:30,

- zawierać 20-25 % dziennego zapotrzebowania energetycznego dla dzieci w danej grupie wiekowej.

Dodatkowe informacje i wymagania:

- wszystkie posiłki zostaną przygotowane z uwzględnieniem specjalnych potrzeb wynikających np. z alergii dzieci określonych przez Zamawiającego,

- posiłki mają zawierać świeże owoce,

- posiłki zbilansowane zgodnie z zasadami zdrowego talerza, tzn. połowa talerza warzyw i owoców, ¼ produktu białkowego, ¼ produktów skrobiowych.

* Wykonawca zobowiązuje się do ścisłej współpracy z Zamawiającym. Tym samym Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać wszelkie uwagi Zamawiającego.
* Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za utrzymanie należytych standardów w zachowaniu swego Personelu oraz za ewentualne zniszczenia pomieszczeń, sprzętu, mebli lub innych przedmiotów stanowiących własność Zamawiającego.
* Wykonawca zobowiązany jest do 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 produktów typu instant.

* Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia Zamawiającemu nieotwartych napojów butelkowanych oraz produktów niezużytych o długim terminie przydatności do spożycia (np. soki, paczki ciastek, mleko).
* Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia posiłków, które zostały po wykonaniu Usługi.
* 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:**

* Stoliki koktajlowe – wszystkie powinny mieć taką samą wysokość os 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.
* Pokrowce na stoły cateringowe – zakrywające cały stół wraz z nogami w następującej kolorystyce: biały, szary lub czarny. Pokrowce powinny być wykonane z materiału typu strecz.
* Kolor i rodzaj zastawy stołowej – biel, porcelana lub szkło bezbarwne.
* Ozdoby stołów cateringowych – naturalne, niewielkie, bez świeczek.
* Sztućce – wykonane ze stali nierdzewnej, w tym samym rodzaju dla każdej osoby.