

Załącznik nr 1

Opis Przedmiotu Zamówienia

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego **FZ.2721.13.2016.U.ZO**

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia na usługi cateringowe na potrzeby Wrocławskiego Centrum Badań EIT+ przedstawiony został **w tabeli, stanowiącej załącznik numer 1.1 do Formularza Oferty**.

Słowniczek:

- a) **Usługi Cateringowe** – dostarczanie żywności i napojów, określonych w Opisie Przedmiotu Zamówienia, do siedziby Zamawiającego wraz z obsługą cateringową (załącznik 1.1);
- b) **Asortyment Cateringowy** – wyszczególnione w Opisie Przedmiotu Zamówienia rodzaje żywności i napojów, pogrupowane lub opcjonalnie, do wyboru; a także meble i wyposażenie wystawiennicze.

Należy zaznaczyć, że Wrocławskie Centrum Badań EIT+ jest instytucją, realizującą programy badawcze i współpracę z przedsiębiorstwami. Przy przystąpieniu do przetargu należy szczegółowo zapoznać się z treścią strony www.eitplus.pl, celem pełnego zrozumienia profilu działalności WCB EIT+. Wynika bowiem z niego ogólna koncepcja planowanych przez zamawiającego uroczystości/eventów, które służą wsparciu kompleksowej kreacji i promocji marki. Każda planowana uroczystość jest narzędziem do zbudowania odpowiednich relacji z potencjalnymi Partnerami, Kontrahentami i Klientami Wrocławskiego Centrum Badań EIT+, a także w służy przekazywaniu szerokiej informacji o realizowanych projektach, ich zakresie i obszarach działania. Usługi Cateringowe winny zatem być utrzymane na najwyższym poziomie. Goście odwiedzający Wrocławskie Centrum Badań EIT+ to często Partnerzy zagraniczni, przyzwyczajeni do w pełni profesjonalnej obsługi i wysokiego standardu cateringu. Wymogiem jest posiadanie przez Oferenta profesjonalnego Personelu, który sprosta wysokiemu wymogowi, zapewniającemu odpowiedni wizerunek Zamawiającego.

Priorytetowym celem ponoszenia wydatków na usługi cateringowe jest wsparcie dla podejmowania przedsięwzięć związanych z promocją bezpośrednią, komunikacją, kreowaniem wizerunku i zarządzaniem marką realizowanych przez Wrocławskie Centrum Badań EIT+ projektów, finansowanych ze środków unijnych.

Tego typu działania Zamawiającego służą do nawiązywania niezbędnych do powodzenia realizowanych projektów, relacji, ich budowania i podtrzymywania, a także dają szansę na pokazanie potencjału i szerokiego zakresu działań projektowych, wpisując się tym samym w strategię aktywnej promocji – kreowania i wypracowywania przestrzeni w środowisku badawczo-rozwojowym, a także biznesowo-przemysłowym.

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych, wraz z obsługą, zapewniając jednocześnie asortyment cateringowy, szczegółowo opisany w tabeli, stanowiącej załącznik nr 1.1. Usługi cateringowe zamawiane będą na organizowane przez Zamawiającego Konferencje, Eventy, Uroczystości (w tym dla swoich Pracowników), seminaria, targi oraz spotkania.

Usługi Cateringowe świadczone będą w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu przy ul. Stabłowickiej 147. Dokładna sala (biuro, pokój) wskazywane 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). Dokładna lokalizacja (adres we Wrocławiu) wskazywane będzie każdorazowo przez Zamawiającego na Zleceniu. W takim przypadku Wykonawca jest zobowiązany do dokonania wizji lokalnej wskazanego miejsca na minimum 2 dni przed terminem realizacji Usługi Cateringowej, wskazanym w Zleceniu.

Zamawiający zastrzega jednak, że w przypadku, gdy wybrane przez Zamawiającego miejsce, co jest uzasadnione m.in. konkretną potrzebą Zamawiającego bądź rangą wydarzenia, bądź współpracą Zamawiającego z innymi Kontrahentami, posiada własną Obsługę Cateringową, Usługa Cateringowa i jej Obsługa zostanie zrealizowana przez firmę posiadającą wyłączność na tego typu usługi, działającą we wskazanym miejscu.

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

W ciągu roku 2016 Zamawiający przewiduje: ok. 50 spotkań, w tym: ok. 20 „małych” (ok. 5-10 osób); ok. 25 spotkań „średnich” (20-30 osób); ok. 2 spotkań „dużych” (50-70 osób), 1 uroczyste eventy (ok. 150 osób), a także 1 spotkanie noworoczne dla pracowników (na ok. 100 osób).

Szczegółowy zakres usługi obejmuje:

- a. przygotowanie, dostarczenie i wydanie potraw i napojów we wskazanym przez Zamawiającego miejscu w obrębie siedziby Zamawiającego lub w innym miejscu na terenie Wrocławia (w tym właściwy transport) oraz w określonym w Zleceniu terminie
- b. zapewnienie odpowiedniej temperatury ciepłych potraw i napojów: 85 stop. C (termosy, podgrzewacze) oraz napojów zimnych,
- c. zapewnienie, rozstawienie i sprzątnięcie stołów bufetowych oraz stołów koktajlowych w ilości wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków przez wskazaną przez Zamawiającego liczbę osób;
- d. obsługa bufetu (stołów do serwowania) lub/i, na życzenie Zamawiającego, stolików koktajlowych;
- e. nieustanną dbałość o estetykę bufetu, stołów i stołów koktajlowych (w zależności od zlecenia);
- f. aranżacja bufetów, stołów: obrusy, przywieszki, ozdoby np. świece, 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.);
- g. zapewnienie zastawy stołowej (porcelana) w ilości co najmniej 50% większej niż ilość osób dla których przygotowywany jest catering, w tym m.in. szklanek, filiżanek, talerzyków do ciast, metalowych sztućców, serwetek materiałowych i papierowych (trójwarstwowych, prostokątnych, o wymiarach min. 15 x 15 cm) – wszystko w zależności od potrzeb;
- h. zapewnienie obsługi kelnerskiej cateringu (niezbędny personel co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 15 osób) - odpowiedni ubiór Pracowników Wykonawcy (estetyczne, jednolite stroje) oraz Ich odpowiedniego zachowania, na życzenie Zamawiającego obsługa w języku angielskim (poziom podstawowy); sprawność Pracowników, tak aby w żadnym momencie Usługi Cateringowej nie tworzyły się kolejki, a estetyka stołów i bufetów była zawsze na odpowiednim poziomie;
- i. obsługa zaplecza;
- j. usuwanie i utylizacja odpadków oraz śmieci;
- k. reagowanie na wszystkie wytyczne i potrzeby Zamawiającego;
- l. zebranie Asortymentu Cateringowego oraz wyposażenia, a tym samym pozostawienie miejsca Usługi Cateringowej w siedzibie Zamawiającego w niezmienionym stanie, w jakim zostało ono zastane.

W nawiązaniu do powyższego, Wykonawca zobowiązuje się dostosować do rangi uroczystości organizowanych przez Zamawiającego, na której świadczyć będzie Usługę Cateringową. O randze uroczystości Wykonawca zostanie powiadomiony przez Zamawiającego w Zleceniu. Zamawiający zobowiązuje się również uściślić w trybie roboczym rangę uroczystości przed każdym zleceniem Usługi Cateringowej.

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 3 dni przed terminem wykonania Usługi Cateringowej, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zdjęcia lub wizualizacje aranżacji bufetu, stołu, a także wybranych przez Zamawiającego potraw.

Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za zachowanie 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;
- posiłki muszą być wykonane metodą tradycyjną, z wykorzystaniem świeżego masła, wysokiej jakości wędlin (brak skrobi i soi) bez użycia produktów typu instant, tzw. gotowych typu: mrożonki, produkty masłopodobne, mięso nie może być MMO.

Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia Zamawiającemu nieotwartych napojów butelkowanych oraz produktów nieużytych o długim terminie przydatności do spożycia (np. soki, paczki ciastek, mleko).

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania 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 h po zakończeniu realizacji Usługi, przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesuwania tego terminu, w zależności od okoliczności.

Termin rozpoczęcia obowiązywania Umowy, a tym samym realizacji Usług Cateringowych i ich Obsługi, określi pisemnie Zamawiający na 7 (słownie: siedem) dni przed pierwszym Zleceniem. Pismo zostanie dostarczone do Wykonawcy za pośrednictwem poczty elektronicznej Wykonawcy, lub w formie pisemnej na adres Wykonawcy wskazany w komparycji Umowy lub faksem.