

Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego
Znak Sprawy: TZ.2721.28.2019Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych na rzecz Sieci Badawczej ŁUKASIEWICZ - PORT Polski Ośrodek Rozwoju Technologii. przez okres 12 miesięcy lub do wyczerpania kwoty, o której mowa w § 7 ust. 1 Projektu Umowy. Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia na usługi cateringowe został przedstawiony w tabeli, stanowiącej załącznik numer 1.1 do Formularza Oferty.

Słowniczek:

- a) **Usługa Cateringowa** – usługa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu żywności i napojów do siedziby Zamawiającego wraz z odpowiednim wyposażeniem i obsługą cateringową zgodnie ze złożonym Zleceniem w granicach określonych Asortymentem Cateringowym (załącznik 1.1);
- b) **Asortyment Cateringowy** – wyszczególnione w Opisie Przedmiotu Zamówienia rodzaje żywności i napojów, a także wyposażenie (meble i wyposażenie wystawiennicze) oraz obsługa cateringowa, które mogą być wskazane w Zleceniu.

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych, wraz z obsługą, przy zapewnieniu asortymentu cateringowego, szczegółowo opisanego 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 lokalizacja (sala, biuro, pokój) wskazywana 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) wskazywana 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 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 12 miesięcy Zamawiający przewiduje ok. 40 spotkań, w tym: ok. 20 „małych” (ok. 5-10 osób); ok. 10 spotkań „średnich” (20-30 osób); ok. 5 spotkań „dużych” (50-70 osób), 3 eventy (ok. 150 osób), a także 2 spotkania dla pracowników (na ok. 150 osób). Jest to ilość szacunkowa, rzeczywista liczba organizowanych spotkań może się różnić od tej przewidywanej przez Zamawiającego.

2. Obowiązki Wykonawcy:**a) Szczegółowy zakres usługi obejmuje:**

- Przygotowanie, dostarczenie i wydanie potraw i napojów we wskazanym przez Zamawiającego miejscu.
- Zapewnienie odpowiedniej temperatury ciepłych potraw i napojów: 85 st. C (termosy, podgrzewacze) oraz napojów zimnych.
- Zapewnienie, rozstawienie i sprzątnięcie stołów bufetowych oraz stołów koktajlowych w ilości 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. 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.).

- Zapewnienie zastawy stołowej (szklanej lub porcelanowej) w ilości co najmniej 50% większej niż ilość osób dla których przygotowywany jest catering, w tym m.in. szklanek, filiżanek, talerzyków do ciast, sztućców ze stali nierdzewnej, serwetek materiałowych i papierowych (trójwarstwowych, prostokątnych, o wymiarach min. 15 x 15 cm).
- 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.

b) Dodatkowe informacje:

- Zamawiający wymaga, aby część dań była przyrządzana m. in. wg diety wegetariańskiej.
 - 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 wizualizacje aranżacji bufetu, stołu, a także wybranych przez Zamawiającego potraw.
 - 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 skrobi i soi)
 - brak produktów typu instant, tzw. gotowych typu: mrożonki, produkty masłopodobne.
 - Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia Zamawiającemu nieotwartych napojów butelkowanych oraz produktów niezutytych 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 godzinę po zakończeniu realizacji Usługi, przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia tego terminu, w zależności od okoliczności.
- 3. Wymagania dotyczące wyposażenia:**
- stoliki koktajlowe – wszystkie powinny mieć taką samą wysokość od 110 - 120 cm;
 - pokrowce na stoliki koktajlowe – zakrywające cały stół wraz z nogami w następującej kolorystyce: biały, szary lub bordowy. Pokrowce powinny być wykonane z materiału typu strecz (80% polyester, 20% elastan);
 - pokrowce na stoły cateringowe – zakrywające cały stół wraz z nogami w następującej kolorystyce: biały, szary lub bordowy. Pokrowce powinny być wykonane z materiału typu strecz (80% polyester, 20% elastan);
 - kolor i rodzaj zastawy stołowej – biel, porcelana lub szkło bezbarwne;
 - ozdoby stołów cateringowych – naturalne tj. na przykład żywe kwiaty w białym szkłe;
 - sztućce – wykonane ze stali nierdzewnej, w tym samym rodzaju dla każdej osoby;

Z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta umowa na czas określony, na okres 12 miesięcy od daty zawarcia Umowy lub do wyczerpania kwoty, o której mowa w § 7 ust. 1 Projektu Umowy. Data zawarcia umowy będzie jednocześnie datą rozpoczęcia świadczenia Usług Cateringowych.