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 na potrzeby Ogrodów Doświadczeń, w tym z obsługą, przy zapewnieniu asortymentu cateringowego, szczegółowo opisanego w tabeli stanowiącej załącznik nr 2.1 do SWZ tj. Formularzu wyceny (składającym się z 3 arkuszy).

Usługi świadczone będą w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu przy
ul. Stabłowickiej 147. Dokładna lokalizacja (budynek, pokój, sala, biuro) oraz data wskazywana będzie każdorazowo przez Zamawiającego w Zleceniu wykonawczym do zawartej z Zamawiającym umowy ramowej. Data Usługi każdorazowo zostanie podana 14 dni przed świadczeniem Usługi w ww. Zleceniu wykonawczym.

Termin realizacji umowy ramowej: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2024 lub do wyczerpania maksymalnego wynagrodzenia brutto z uwzględnieniem postanowień wzoru umowy stanowiącego Załącznik nr 3 do SWZ.

W czasie realizacji Umowy ramowej Zamawiający przewiduje ok.:

1. 1 spotkanie w 2024 r. dla 50-70 osób obejmujące przerwę kawową, finger food oraz desery;
2. 1 spotkanie w 2024 r. dla50-70 osób obejmujące przerwę kawową, finger food oraz desery;
3. 1 szkolenie w 2024 r. dla15 osób obejmujące przerwę kawową + ciasto + finger food (dostępne przez cały czas trwania szkolenia) + lunch (w przerwie szkolenia);
4. 1 szkolenie w 2024 r. dla 15 osób obejmujące przerwę kawową + ciasto + finger food (dostępne przez cały czas trwania szkolenia) + lunch (w przerwie szkolenia).

Powyższe punkty zostały szczegółowo opisane w załączniku nr 3 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 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 w żadnym momencie świadczenia usługi nie tworzyły się kolejki, a estetyka stołów i bufetów była zawsze na odpowiednim poziomie.
* Obsługę zaplecza.
* Usuwanie i utylizację odpadów 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 wegetariańskiej oraz wegańskiej.
* Zamawiający zastrzega sobie zawsze prawo do ostatecznego wyboru menu spośród propozycji przedstawionych przez Wykonawcę.
* 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 wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy wysokiej jakości i estetyki produktów, przez co Zamawiający rozumie:

- produkty świeże, przyrządzone w dniu realizacji Zlecenia wykonawczego;

- 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 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.