OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą, podczas szkoleń organizowanych przez Zamawiającego.
2. Miejsce i termin świadczenia usług.
   1. Usługi będą świadczone podczas szkoleń organizowanych przez AWF we Wrocławiu.
   2. Miejsce m. Wrocław ul. Paderewskiego 35
   3. Spotkania organizowane przez Zamawiającego (szkolenia) będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godz. 08.00 - 18.00.
   4. Wykaz planowanych konferencji/szkoleń objętych przedmiotem zamówienia oraz planowana liczbę uczestników przedstawiono poniżej:

* termin do 31 grudnia 2021r.
* Ilość planowanych szkoleń/usług – 60 szt
* planowana liczba uczestników – 80 osób (nie mniej niż 50 nie więcej niż 100 osób)

1. Zakres świadczonych usług.
   1. Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia, wydawania posiłków przez obsługę kelnerską, usługę bieżącego uzupełniania poczęstunku oraz usługi porządkowe w trakcie serwowania oraz po zakończeniu serwowania posiłków.
   2. W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:

1) Zamawiane każdorazowo menu, liczba dań i dodatków zostanie podana przez Zamawiającego w zamówieniach szczegółowych. Zamawiający wymaga dostarczenie i nakrycia stołów i podawania posiłków (przy użyciu zastawy wysokiej jakości: z porcelany lub porcelitu, bielizny stołowej: pokrowców, obrusów i dekoracji kwiatowych stołu) oraz sprzątnięcia i wywozu odpadków we własnym zakresie.

2) Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko serwowane, podane przez fachową obsługę, przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem gastronomicznym, w którym będą przygotowywane zamawiane posiłki i posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Państwową Inspekcję Sanitarną (sanepid). Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza gastronomicznego.

3) Zamawiający wymaga przy każdorazowym zamówieniu dostarczenia do miejsca odbywania się szkolenia odpowiedniej liczby stołów/ stolików koktajlowych.

4) Zamawiający będzie każdorazowo zgłaszał Wykonawcy w formie elektronicznej (e- 24 mail) zlecenia szczegółowe zawierające termin i miejsce szkolenia (godzina rozpoczęcia i zakończenia, adres miejsca w którym będzie odbywało się szkolenie) na 3 dni roboczych przed planowanym spotkaniem.

5) Szczegółowy harmonogram szkolenia (godziny planowanej przerwy kawowej, godzina lunchu,) zostanie podany Wykonawcy przez Zamawiającego w formie elektronicznej (e-mail) na 3 dni robocze przed planowaną konferencją.

6) Ostateczną liczbę uczestników szkolenia Zamawiający przekaże Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) na 3 dni robocze przed planowaną konferencją.

7) Wykonawca najpóźniej na 3 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia każdego szkolenia przekaże Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail) proponowane menu.

8) Zamawiający przewiduje:

a) jedną przerwę na lunch.

b) dwie przerwy kawowe

10) Dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności:

a. produkty takie jak: kawa, herbata, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia;

11) Wykonawca przygotuje i dostarczy do miejsca, w którym będzie odbywało się szkolenie zamówione produkty i akcesoria w terminie ustalonym z Zamawiającym. Nakrycie stołów i poczęstunek na przerwę kawową muszą być przygotowane na 1 godz. przed rozpoczęciem szkolenia. Lunch ma być przygotowany na czas, zgodnie z otrzymanym programem szkolenia. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań na lunch;

12) Zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;

13) Estetycznego i eleganckiego podawania posiłków;

14) Zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;

15) Zapewnienia jednolitego stroju osobom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula, nieodsłonięte ramiona);

16) Zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów itp.);

17) Podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich ;

18) Utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.

19) Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do powierzchni wykorzystywanej na potrzeby zaplecza cateringowego ze stałym dostępem do bieżącej wody oraz prądu, o ile pozwolą na to warunki w danym miejscu konferencji.

1. Rodzaje zamawianych usług:
   1. **Przerwa kawowa**

**•** w formie bufetu samoobsługowego bez obsługi kelnerskiej (kelnerzy uzupełniają na bieżąco braki i wykonują usługi porządkowe),

• gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach konferencyjnych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach konferencyjnych, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 300 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),

• soki 100% w dwóch smakach (np. pomarańczowy i jabłkowy), w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 0,25 l. wody gazowanej i po 0,25 l. wody niegazowej na osobę, wystawionej w butelkach szklanych o pojemności nie większej niż 0,33 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania.

• ciastka kruche. Rodzaje ciastek kruchych nie powinny być w całości powtarzane przy każdej przerwie kawowej, należy je modyfikować, ciastka nie powinny być pokryte czekoladą. Zestaw dla 6 szkoleniowców Woda mineralna niegazowana wysokiej jakości w butelkach szklanych o pojemności 0,33l oraz szklaneczki.

* 1. **Lunch na gorąco**

• Zamawiający przewiduje jedną przerwę na lunch (czas trwania uzależniony jest od liczby uczestników konferencji). Uczestnicy konferencji będą spożywali lunch na stojąco przy stołach koktajlowych. Zamawiający wymaga zapewnienia przez Wykonawcę stołów koktajlowych przy każdym bufecie obiadowym (liczba stołów uzależniona od liczby uczestników spotkania);

• w formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe);

• zupa – jeden rodzaj zupy bez mięsnej typu krem; jedna porcja zupy 300 ml/1 osobę.

• 1 danie główne na gorąco, danie mięsne, minimalna gramatura mięsa 200 g na osobę, • do dań na gorąco podane zostaną, np.: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż;

• 2 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 100 g na osobę (po 50 g każdej);

• soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 0,25 l. wody gazowanej i po 0,25 l. wody niegazowej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania;

• deser – 120 g/1 osobę