

## **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Szczegółowe określenie przedmiotu zamówienia:

1. Planowana liczba wydarzeń wraz z liczbą uczestników:
  - 1.1 zamawiający planuje 10 wydarzeń dla grupy do 5 osób;
  - 1.2 zamawiający planuje 10 wydarzeń dla grupy do 10 osób;
  - 1.3 zamawiający planuje 10 wydarzeń dla grupy do 20 osób;
  - 1.4 zamawiający planuje 5 wydarzeń dla grupy do 50 osób;
  - 1.5 zamawiający planuje 6 wydarzeń dla grupy do 100 osób;
  - 1.6 zamawiający planuje 4 wydarzenia dla grupy do 200 osób;
  - 1.7 zamawiający planuje 2 wydarzenia dla grupy do 300 osób.
2. Menu w ramach świadczenia Usługi Cateringowej obejmować będzie przygotowanie i dostarczenie do wskazanego przez Zamawiającego miejsca:
  - 2.1 dań ciepłych (zupy, dania obiadowe mięsne, dania obiadowe bezmięsne);
  - 2.2 zimnych przekąsek;
  - 2.3 ciepłych przekąsek;
  - 2.4 ciast, deserów, owoców, napojów zimnych, ciepłych w ramach realizowanych przerw kawowych tj. serwisu kawowego.
3. Do obowiązków Wykonawcy należy:
  - 3.1 dostawa posiłków i dodatków estetycznie podanych przez sprawną i fachową obsługę, przygotowanych ze świeżych, dobrej jakości produktów;
  - 3.2 dostawa posiłków i dodatków pojazdami spełniającymi wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności;
  - 3.3 dostawa posiłków i dodatków sporządzonych z naturalnych produktów metodą tradycyjną (Zamawiający nie dopuszcza produktów typu „instant” oraz gotowych np. dania mrożone);
  - 3.4 dostawa posiłków i dodatków przyrządzonych zgodnie z opisem zawartym w formularzu ofertowym (podane w formularzu oferty gramatury dań i posiłków to gramatury po obróbce termicznej);
  - 3.5 w sytuacji zgłoszenia zapotrzebowania przez Zamawiającego zapewnienie stołów (stabilnych, dostosowanych swoim wyglądem i rozmiarem do rodzaju wydarzenia);

- 3.6 zapewnienie zastawy i sztućców (nie dopuszcza się plastikowych sztućców jednorazowego użytku), obrusów, serwetek;
  - 3.7 zapewnienie wyposażenia odpowiednio dostosowanego do podawania gorących potraw i napojów tj. dania gorące powinny być podawane w podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych bismarach, woda do przygotowania kawy i herbaty powinna być podawana w warnikach;
  - 3.8 zapewnienie obsługi kelnerskiej (w licznie min. 1 osoba na 25 gości spotkania, ale nie mniej niż 1 osoba na każdym spotkaniu przy liczbie uczestników mniejszej lub równej 25) w trakcie trwania całej usługi cateringowej lub tylko do rozstawienia cateringu (w zależności od liczby osób i charakteru wydarzenia, którego dotyczy usługa cateringowa, co będzie określał każdorazowo Zamawiający), catering powinien być gotowy ok. 30 min przed rozpoczęciem planowanego wydarzenia;
  - 3.9 zapewnienie obsługi sprzątającej w trakcie lub tylko po realizacji usługi cateringowej (w zależności od liczby osób i charakteru wydarzenia, którego dotyczy usługa cateringowa, co będzie określał każdorazowo Zamawiający). Sprzątanie powinno się zakończyć niezwłocznie (nie później niż w dniu następnym), po zakończonym posiłku przez ostatnią osobę, chyba, że następnego dnia, odbywa się kolejne wydawanie posiłków, w tej sytuacji sprzątanie musi zakończyć się tego samego dnia;
  - 3.10 korzystanie z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń zgodnie z ich przeznaczeniem;
  - 3.11 przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, P.POŻ.;
  - 3.12 uwzględnienie uwag Zamawiającego dotyczących ustalenia menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi;
4. Zasady realizacji zamówienia usługi cateringowej:
    - 4.1 Zamawiający zobowiązuje się zgłaszać Wykonawcy zapotrzebowanie na realizację usługi cateringowej, co najmniej 5 dni przed planowanym terminem jej realizacji, przekazując w szczególności informacje o terminie realizacji usługi, liczbie osób i rodzaju potrzebnego cateringu, inne specjalne informacje/wymagania techniczne dotyczące realizacji planowanej usługi cateringowej;
    - 4.2 Zamawiający wymaga wskazania osoby, która będzie pełniła funkcję koordynatora przy realizacji umowy na świadczenie usług cateringowych tj. osoby, która będzie wyznaczona do kontaktu i obsługi Zamawiającego przy zlecaniu usług cateringowych;
    - 4.3 Usługi Cateringowe będą wykonywane w dni robocze oraz weekendy;

- 4.4 Zamawiający w szczególnych przypadkach – okoliczności, których nie był w stanie przewidzieć zgłosi zapotrzebowanie na Usługi Cateringowe w terminie krótszym niż określono w ppkt. 4.1 niniejszego załącznika;
- 4.5 Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu w ciągu 2 dni roboczych od zgłoszenia zapotrzebowania przez Zamawiającego poniższych propozycji:
- a) Zimne przekąski – 5 propozycje (w tym minimum jedna wegetariańska);
  - b) Ciepłe przekąski – 5 propozycje (w tym minimum jedna wegetariańska);
  - c) Zupy – 3 propozycje ( w tym minimum jedna wegetariańska);
  - d) Zestaw obiadowy mięsny – 3 propozycje;
  - e) Zestaw obiadowy bezmięsny – 3 propozycje.
- 4.6 Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu wraz z propozycjami menu opisanymi w ppkt. 4.5 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia całkowitej ceny usługi dotyczącej każdego z zaproponowanych menu w przeliczeniu na 1 osobę. Przedstawione ceny muszą wynikać ze złożonej przez Wykonawcę oferty;
- 4.7 Zamawiający dokona wyboru elementów menu spośród zaproponowanych do 2 dni roboczych od daty otrzymania propozycji menu;
- 4.8 Wykonawca dokona zamówienia cateringu po otrzymaniu pisemnego potwierdzenia (e-mail) przez upoważnionego ze strony Zamawiającego pracownika;
- 4.9 Zamawiający może w ramach danego zlecenia zwiększyć lub zmniejszyć zamówienie na 2 dni robocze przed terminem;
- 4.10 wypłata wynagrodzenia następuje każdorazowo, po wykonanej usłudze na podstawie prawidłowo wystawionej i dostarczonej do siedziby Zamawiającego faktury. Faktura powinna być wystawiona z terminem płatności 14 dni od daty wpływu do siedziby Zamawiającego.

Podane ilości są wielkościami orientacyjnymi ustalonymi na podstawie przewidywanego zapotrzebowania, przyjętymi w celu porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty.

Zamawiający gwarantuje zrealizowanie minimum 80% wartości Przedmiotu Umowy.

W przypadku, w którym faktycznie wykonana ilość nie osiągnie podanych wielkości orientacyjnych, wykonawca nie ma prawa żądania odszkodowania lub wypłaty wynagrodzenia stanowiącego różnicę między wynagrodzeniem określonym, a wynagrodzeniem za faktycznie wykonany Przedmiot Umowy.