

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Nazwa zamówienia:** Usługa cateringowa na potrzeby konferencji Misja 1,5 °C Wrocław - Biznes dla klimatu.
2. **Przedmiot zamówienia:** świadczenie przez Wykonawcę kompleksowej obsługi cateringowej dla uczestników konferencji Misja 1,5°C Wrocław - Biznes dla klimatu.
3. **Termin realizacji:** 21 maja 2024 r. w godz. 9⁰⁰ - 15⁰⁰.
4. **Miejsce realizacji zamówienia:** Wrocławski Park Technologiczny, ul. Duńska 9, budynek **Delta** we Wrocławiu.
5. Świadczenie usługi przez Wykonawcę obejmować będzie zorganizowanie przerw kawowych tj:
 - a) Usługi cateringowej z dowozem na wskazane miejsce cateringu wraz z zastawą i sprzętem niezbędnym do wydania poczęstunku;
 - b) Przygotowanie stołów;
 - c) Bieżącą obsługę kelnerską;
 - d) Sprzątnięcie miejsca cateringu nie później niż godzinę po zakończeniu konferencji.
6. W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania obsługi cateringowej we Wrocławskim Parku Technologicznym we Wrocławiu, w dniu 21 maja 2024r. w godz. 9⁰⁰ – 15⁰⁰ w formie bufetu stojącego ze szwedzkim stołem dla 80 osób, w ramach którego zapewni:
 - 1) Kawę z ekspresu ciśnieniowego (nielimitowana);
 - 2) Paletę herbat smakowych w saszetkach (czarna, zielona, owocowa) (nielimitowana);
 - 3) Cukier biały/brązowy do kawy i herbaty w jednorazowych saszetkach (75 saszetek cukru białego oraz 75 saszetek cukru trzcinowego);
 - 4) Cytryny podawane w plasterkach (minimum po 2 plasterki na osobę);
 - 5) Wodę gazowaną/niegazowaną w szklanych butelkach o pojemności 330 ml (100 butelek wody niegazowanej, 60 butelek wody gazowanej);
 - 6) Sok owocowy (ekologiczny) w szklanych butelkach o pojemności 250 ml, 2 rodzaje soków: pomarańczowy w szklanych butelkach w ilości 40 butelek, jabłkowy w szklanych butelkach w ilości 40 butelek;
 - 7) Mleko krowie, bez laktozy oraz roślinne owsiane lub migdałowe (nielimitowane);

8) Przekąski w formie finger food:

a) Świeże wypieki na słodko: 80 sztuk muffinek po 50 g +/- 5g, 80 sztuk croissantów po 45 g +/- 5g, 80 sztuk cynamonek/kardamonek po 80g +/- 10 g (wypieki bez tłuszczu trans);

b) Kruche ciasteczka w ilości 160 sztuk, 3 rodzaje ciastek (bez tłuszczu trans), po 2 ciasteczka na osobę min. 30 g +/- 5 g;

c) tartaletek/quiche/mini wraps (3 rodzaje przekąsek do uzgodnienia z Zamawiającym), 80 sztuk, przekąski wegetariańskie wykonane z warzyw sezonowych.

9) Pojemniki jednorazowe do zapakowania pożywienia pozostałego po zakończeniu konferencji (ilość sztuk minimum 10 szt.).

7. Wykonawca zapewni, aby w trakcie konferencji uczestnicy spotkania mieli zapewniony ciągły dostęp do napojów gorących i zimnych, a także wszystkich podawanych przekąsek w ramach przewidzianych ilości oraz gramatur.

8. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany:

1) przygotować, dowieźć i podać przygotowany poczęstunek w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w zamówieniu;

2) dostarczyć poczęstunek najpóźniej na 30 minut przed zaplanowaną godziną ich serwowania;

3) estetycznie podawać poczęstunek;

4) zapewnić liczbę pracowników zapewniającą sprawną obsługę wydarzenia;

5) zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: ekspres do kawy; podgrzewacze wody; obrusy tekstylne w gładkim, jednolitym, jasnym kolorze; naczynia szklane i porcelanowe bez nadruków i dekorów, stanowiące komplet; papierowe serwetki, wszystko w ilości, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń w miejscu wykonywania usługi a także pojemniki na śmieci i odpadki;

6) świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty;

7) przygotowywać poczęstunek zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);

8) przekąski będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie o przebytym szkoleniu z zakresu HACCP;

- 9) przestrzegać przepisów sanitarno - epidemiologicznych, BHP i p. poż.;
- 10) dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnąć pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia.
9. Wykonawca zagwarantuje wysoką jakość świadczonych usług, tj.:
 - 1) dostarczona zastawa stołowa będzie czysta i nieuszkodzona, obrusy będą czyste, nieuszkodzone, wyprasowane, w stonowanych barwach;
 - 2) usługa świadczona będzie na właściwym poziomie, z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - 3) pracownicy wykonujący obsługę spotkania będą ubrani w jednolite stroje, w standardzie przyjętym dla tego rodzaju usług.
10. Catering przygotowany będzie wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, a także z przestrzeganiem przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych:
 - 1) przekąski przygotowane ze świeżych produktów;
 - 2) przekąski, o których mowa w ust. 6 pkt 8 lit. a) i c) powinny być przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz przechowywane w odpowiedniej temperaturze, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania;
 - 3) produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia;
 - 4) wszystkie produkty i przekąski powinny być odpowiednio zapakowane na czas przewozu tj. w pojemniki, które zabezpieczą ich trwałość, świeżość oraz wygląd.
11. Wykonawca oraz wszystkie osoby biorące udział w realizacji zamówienia wyznaczone przez Wykonawcę w trakcie realizacji usługi:
 - 1) w żaden sposób nie mogą narazić udostępnionych pomieszczeń na jakiegokolwiek uszkodzenia lub zniszczenia;
 - 2) Wykonawca przyjmuje na siebie pełną odpowiedzialność materialną za ewentualne zniszczenia lub zaginięcia mienia znajdującego się w udostępnionych pomieszczeniach.
12. Obowiązkiem Wykonawcy będzie skuteczna redystrybucja pozostałej po wydarzeniu żywności.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie niezwłocznie uwzględnić.