

Opis przedmiotu zamówienia:

Nazwa nadana zamówieniu:

Zapewnienie usług restauracyjnych i cateringowych na potrzeby gości Biura Prezydenta.

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usług restauracyjnych i cateringowych na potrzeby gości Biura Prezydenta od dnia zawarcia umowy przez 9 miesięcy lub do wydatkowania pełnej kwoty przeznaczonej na realizację zadania, zgodnie z poniższą specyfikacją:

1. Zadaniem Wykonawcy jest realizacja usług restauracyjnych i cateringowych zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
Zamawiający każdorazowo wskaże:
 - ilość osób, dla których ma być świadczona usługa,
 - preferowaną lokalizację obiektu, w którym ma być świadczona usługa,
 - wymagany rodzaj kuchni,
 - określi standard świadczonej usługi, datę, godzinę, czas trwania zleconej usługi.
2. Świadcząc usługi pośrednictwa w wykonaniu usług restauracyjnych i cateringowych Wykonawca zobowiązany będzie do współpracy z zewnętrznymi restauracjami i firmami cateringowymi polegającej na pozyskaniu konkretnego lokalu, obsługi i odpowiedniego menu. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić co najmniej 3 propozycje restauracji spełniających określone wymagania lub co najmniej 3 firmy cateringowe w ciągu 3 godz. od momentu zgłoszenia. Wykonawcy realizacji usługi spośród których Zamawiający wskaże podmiot, który świadczyć będzie usługę. Wyjątkiem są sytuacje w których Zamawiający wskaże konkretny podmiot realizujący usługę.
3. W przypadku realizacji usługi w lokalu gastronomicznym, o ile Zamawiający nie wskaże innej lokalizacji, wszystkie proponowane lokale winny znajdować się w odległości do 1000 metrów od siedziby Zamawiającego, tj. adresu Sukiennice 9,

50-107 Wrocław. W przypadku realizacji usługi poza lokalem gastronomicznym Zamawiający każdorazowo wskaże miejsce realizacji usługi.

4. Czas odpowiedzi na zapytanie dotyczące propozycji restauracji nie może być dłuższy niż 3 godziny, w przypadku wyboru dań z karty. W przypadku przygotowania dań spoza karty oraz usług cateringowych nie może przekraczać 7 godzin.
5. Wykonawca zobowiązany jest przekazać potwierdzenie rezerwacji w formie elektronicznej. Usługa w lokalu gastronomicznym ma być świadczona na podstawie zamówienia a'la carte lub mini karty, w zależności od decyzji Zamawiającego. Każdorazowo Wykonawca przekaże w formie elektronicznej menu do akceptacji Zamawiającego. W przypadku usługi cateringowej Wykonawca jest zobowiązany do przesłania w formie elektronicznej co najmniej 3 propozycji menu, do wyboru przez Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązuje się do osobistego wykonania zamówienia, tj. pośredniczenia w zakupie usług restauracyjnych lub cateringowych. Wykonawca wskaże osobę odpowiedzialną za kontakt z Zamawiającym i realizację procedury rezerwacji usług restauracyjnych lub cateringowych, pozostającego w kontakcie mailowym i telefonicznym z Zamawiającym od poniedziałku do piątku w godzinach od 9.00 do 17.00. W szczególnych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo kontaktu telefonicznego poza wskazanymi ramami czasowymi.
7. W przypadku sytuacji niezaplanowanych Zamawiający poinformuje Wykonawcę o tym fakcie. Do Wykonawcy należeć będzie dopełnienie czynności formalno – finansowych wynikających z umowy.
8. Zamawiający każdorazowo będzie miał nadzór osobisty nad realizacją zadania.
9. W przypadku usług cateringowych Zamawiający stawia następujące wymagania:
 - Zapewnienie niezbędnej ilości stosownych do okazji serii porcelany (wyłącznie biała, bez zdobień), sztućców (stal

nierdzewna) oraz szkła (szklanki, kieliszki do wody, lampki do wina – szkło sodowe lub kryształowe, wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, tłoczeń reklamowych, nadruków lub dekorów). Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.

- Zapewnienie bielizny stołowej w kolorze białym w rozmiarze podanym przez Zamawiającego. Ewentualne odstępstwa dopuszczalne w uzasadnionych przypadkach, po akceptacji Zamawiającego. Użyte obrusy muszą być bezwzględnie czyste, nieuszkodzone i wyprasowane (bez plam i zagnieć).
 - Zapewnienie i aranżacja stołów bankietowych, stolików koktajlowych, transportu sprzętu oraz obsługi kelnerskiej w ilości niezbędnej do prawidłowego wykonania usługi.
 - Zapewnienie wywozu nieczystości po realizacji usługi. Wykonawca zobowiązany jest do utylizacji odpadów żywnościowych oraz nieczystości zgodnie z zasadami segregacji.
 - Wykonawca zobowiązany jest do nadzoru nad sprawnym przygotowaniem oraz uprzątnięciem pomieszczeń po realizacji zamówienia.
10. W przypadku usług cateringowych wymagana jest każdorazowo obecność przedstawiciela Wykonawcy w trakcie realizacji usługi.
11. W przypadku usług pośrednictwa w wykonaniu usług restauracyjnych i cateringowych Wykonawca zobowiązany będzie do koordynacji współpracy pomiędzy Zamawiającym a faktycznym Wykonawcą usług restauracyjnych lub cateringowych.

Zamawiający

.....

Wykonawca

.....