

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

**ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH W 2022R. NA POTRZEBY  
AKADEMII WYCHOWANIA FIZYCZNEGO WE WROCŁAWIU  
PODZAS FESTYNU PRZEWIETRZ SIĘ NA OLIMPIJSKIM**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**„PRZEWIETRZ SIĘ NA OLIMPIJSKIM „ - 28.05.2022**

**miejsce: Pawilon P-5 – teren rekreacyjny**

**gotowość godz. 10:00**

**ilość: na 600 osób**

**I. Menu :**

1. zupa grochowa z kielbasą 300g, 400 porcji
2. zupa krem (wegetariańska) 300g, 200 porcji
3. pierogi ruskie 4 szt., 200g, 200 porcji
5. kielbaska z grilla 100g, 400 porcji
7. napoje: sok w kartoniku 200 ml ( różne smaki do wyboru) – 600 szt.
8. bułka mała + chleb, ketchup, musztarda- bez limitu

**II. Wyposażenie:**

1. 3 stanowiska grillowe do wydawania posiłków
2. Stoły , ławki dla 300 osób oraz parasole (lub namioty) dla 100 osób

**III. Dodatkowe informacje :**

1. W cenę talonu wliczone są wszystkie koszty tj. transport, obsługa , posiłki , talerze i sztućce biodegradowalne (Wszystkie elementy zastawy muszą być przyjazne dla środowiska.), serwetki jednorazowe, wyposażenie, uprzątnięcie terenu, wywóz odpadów, wydrukowanie talonów oraz wszystkie, inne koszty bezpośrednio związane z należyтым wykonaniem zamówienia.
2. Wydrukowanie talonów – treść i forma uzgodniona z Zamawiającym . Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wydrukowane talony Zamawiającemu do 10 dni przed imprezą po wcześniejszym zatwierdzeniu projektu oraz menu przez Zamawiającego.
3. Wykonawca może umieścić na terenie imprezy swoje materiały reklamowe (w miejscu uzgodnionym z Zamawiającym).
4. Dodatkowo Wykonawca może prowadzić podczas całej imprezy sprzedaż artykułów spożywczych, posiłków i napoi.

5. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany menu po przeprowadzeniu negocjacji bezpośrednio po wyborze Wykonawcy.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym jego etapie.
7. Przewidywany czas – 4 godz. +/- 1 godz.

#### IV. Warunki zamówienia :

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości osób uczestniczących, nie więcej niż 20% osób .
2. Zamawiający zastrzega, że termin może ulec zmianie.
3. Wartością graniczną wynagrodzenia Wykonawcy jest cena ofertowa brutto zaproponowana przez Wykonawcę .
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę w ramach poszczególnych usług.
5. Zakres świadczonych usług:
  - a) 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.
  - b) Koszty związane z przygotowaniem miejsca podawania posiłków, jego uprzątnięcie (wraz z wywozem śmieci) leży po stronie Wykonawcy.
  - c) W ramach zamówienia Wykonawca stosuje się do poniższych wskazań:
    - Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie 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.
6. Ostateczną liczbę uczestników Zamawiający przekaże Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) na 3 dni robocze przed planowaną uroczystością.
7. Wykonawca najpóźniej na 10 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia festynu przekaże Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail) proponowane menu.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, w szczególnych wypadkach, zmniejszenia liczby uczestników spotkania o 20% w stosunku do zgłoszonej ostatecznej liczby uczestników spotkania, jeśli o powyższej zmianie zawiadomi Wykonawcę (e-mailem) najpóźniej do trzech dni roboczych tj. dni poprzedzających termin spotkania, Dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności
9. Wykonawca przygotuje i dostarczy do miejsca, w którym będzie odbywało się uroczystość zamówione produkty i akcesoria w terminie ustalonym z Zamawiającym.
10. Wykonawca zobowiązuje się do:

- a) zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
  - b) estetycznego podawania posiłków;
  - c) zapewnienia odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;
  - d) zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły , stanowiska grillowe, parasole i lub namioty , aranżacja stołów itp.);
  - e) utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.
11. Zamawiający wymaga podawania posiłków oraz sprzątnięcia i wywozu odpadków we własnym zakresie.
  12. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.
  13. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu Zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
  14. Wykonawca dba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość i ułożenie potraw.
  15. Wykonawca dba, aby dostarczane jedzenie (potrawy) były przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach.