**Příloha č. 1**

**Podrobná specifikace předmětu plnění**

Předmětem plnění dílčích veřejných zakázek zadávaných formou jednotlivých objednávek na základě uzavřené Rámcové dohody bude zajištění následujících služeb na každé jednotlivé veletržní expozici:

1. **Úklid:**
2. Poskytovatel bude povinen na své náklady zajistit pravidelný úklid celé expozice (vysávání koberce, stírání prachu, sklízení použitého nádobí na jednacích stolech v průběhu konání veletrhu a jejich údržbu v čistém stavu, výsyp odpadkových košů, příp. odstranění dalšího odpadu – průběžně po celou dobu veletrhu dle potřeby, min. však 1x denně), a to včetně zajištění odvozu odpadu.
3. Předmětem této veřejné zakázky není generální úklid po stavbě expozice před konáním veletrhu, které zajišťuje dodavatel vybraný v rámci souvisejícího zadávacího řízení VZ s názvem „*Návrh a realizace expozice CzechTourism na zahraničních veletrzích cestovního ruchu*“ (dále rovněž jen „***Realizátor expozice***“).
4. **Catering a obsluha:**
5. Poskytovatel bude povinen na své náklady zajistit cateringové služby drobného občerstvení a nápojů vycházející z české kuchyně pro reprezentativní účely jako součást prezentace země, které budou zástupcům Objednatele a všem vystavovatelům zdarma k dispozici po celou dobu konání veletrhu.
6. Pro catering musí být Poskytovatelem zajištěno od Objednatele dostatečné množství porcelánového nádobí CzechSpecials (konkrétní typy porcelánového nádobí CzechSpecialis, které budou k dispozici k plnění zakázky jsou uvedeny v příloze č. 2 Rámcové dohody). Skleněné nádobí si Poskytovatel zajišťuje sám. Po celou dobu servírování cateringu musí být k dispozici ubrousky.

**Požadavky na cateringové služby jsou vymezeny následovně:**

1. **Občerstvení pro spoluvystavovatele:**

Jedná se o občerstvení, které bude k dispozici všem spoluvystavovatelům (předpokládané počty spoluvystavovatelů na jednotlivých veletrzích jsou uvedeny v příloze č. 7 zadávací dokumentace) po celou dobu konání veletrhu v dostatečném množství, k jehož konzumaci nebude potřeba příbor a bude zahrnovat následující:

1. **Nápoje**

Espresso (kávovar(y) musí odpovídat počtu spoluvystavovatelů, aby obsluha stíhala pokrýt spotřebu kávy), mléko do kávy (kravské, rostlinná alternativa), čaj (3 druhy – černý, zelený a jiný), balená perlivá a neperlivá voda, min. dva druhy džusu (jablečný, pomerančový, popř. ještě další druh), pivo z české produkce, víno bílé a červené z české produkce.

1. **Slané občerstvení**

Jednohubky – mini chlebíčky charakteristické pro Česko, kanapky, drobné slané pečivo, zelenina, oříšky, chipsy.

1. **Sladké občerstvení**

Typické koláčky (moravské, chodské, svatební…), sladké minizákusky, např. hořické trubičky, české čajové pečivo a ovoce.

1. **Oběd**

Teplý oběd, k jehož konzumaci není nutný příbor (zapečená tortilla, sendvič, mini burger…).

Poskytovatel musí brát v úvahu možnost alergiků, tedy např. zajistit zeleninový salát pro celiaky místo sendviče.

V rámci cateringu se nesmí sortiment občerstvení opakovat ve dvou po sobě jdoucích dnech veletrhu, Poskytovatel je povinen počítat s dostatečně širokým sortimentem, aby mohl variaci poskytnout. Servírování/úprava občerstvení by měla zaujmout, být kreativní a nenáročná na konzumaci. Přesný rozpis cateringu na jednotlivé dny bude předložen Objednateli ke schválení v dostatečném předstihu před zahájením veletrhu k možnému vyjádření a doplnění Objednatelem.

1. **Catering pro obchodní partnery spoluvystavovatelů:**

Pro obchodní partnery bude k dispozici stejné občerstvení jako pro spoluvystavovatele s výjimkou teplého oběda, který nebude pro obchodní partnery spoluvystavovatelů zajišťován.

1. **Nadstandardní catering**

Objednatel vždy v předstihu před veletrhem upozorní na plánovanou účast významných hostů či delegaci v místě konání veletrhu. Pro tyto návštěvy bude zajištěn kromě základního cateringu (catering uvedený pod písm. a. výše) také tzv. nadstandardní catering. Bude představovat reprezentativní formu minimálně tří druhů drobného pohoštění vycházející z tradiční české kuchyně. Při zpracování musí být přihlédnuto k účelu, ke kterému bude nadstandardní catering určen, k charakteru zázemí výstavního stánku a prostředí, ve kterém se bude zpracovávat a podávat (oficiální výstavní expozice). Catering bude konzumován s minimálním použitím příboru. Poskytovatel vždy s předstihem pošle Objednateli návrh nadstandardního cateringu včetně stylu servírování k odsouhlasení či příp. připomínkám a schválení.

1. **Další požadavky na catering**

Pro catering musí být zajištěna kvalifikovaná obsluha, kterou se rozumí Vedoucí cateringu se vzděláním v oboru gastronomie nebo hospitality, a to minimálně ukončené vzdělání s výučním listem nebo SŠ vzdělání zakončené maturitní zkouškou, aktivní znalostí anglického jazyka a minimálně 3 letou praxí v oblasti gastronomických služeb a minimálně 2 další osoby – Obsluha cateringu - s minimálně ukončeným vzděláním s výučním listem nebo SŠ vzděláním zakončeným maturitní zkouškou, aktivní znalostí anglického jazyka a minimálně 1 letou praxí v oblasti gastronomických služeb. Členové realizačního týmu jsou uvedeni v příloze č. 8 Rámcové dohody.

Rozsah cateringu, jakož i počet členů kvalifikované obsluhy musí být přizpůsoben velikosti oficiální expozice a počtu spoluvystavovatelů (výstavních/jednacích sektorů) včetně zástupců Objednatele, přičemž při celkovém počtu spoluvystavovatelů menším než deset musí být zajištěny alespoň tři osoby kvalifikované obsluhy, při větším počtu spoluvystavovatelů musí být počet členů kvalifikované obsluhy přiměřeně rozšířen, a to způsobem, který bude dohodnut s Objednatelem před konáním daného veletrhu (např. v rámci příslušné koordinační schůzky).

Všichni členové kvalifikované obsluhy musí mít stejnokroj (bílá košile/halenka, černé kalhoty/sukně) odsouhlasený Objednatelem a každý člen kvalifikované obsluhy musí být vybaven čistou brandovanou černou zástěrou bez laclu, kterou si Poskytovatel dle specifikace Objednatele sám obstará (podrobná specifikace brandované zástěry je obsazena v příloze č. 3 Rámcové dohody). Zástěry musí být pro všechny členy kvalifikované obsluhy stejné, současně musí být k dispozici i náhradní čistá zástěra pro případ potřeby převléknutí.

**Požadované vybavení kuchyně**

Poskytovatel zajistí vybavení kuchyně a obecně vybavení pro catering: pípa, kávovar, myčka, lednice a další vybavení a přístroje pro přípravu cateringu, aby kvalitně obsloužil předem uvedený počet spoluvystavovatelů.

Zadavatel požaduje, aby oba vybraní dodavatelé (Poskytovatel a Realizátor expozice) spolupracovali a poskytli si vzájemnou součinnost při přípravě projektu ohledně umístění spotřebičů v kuchyni, řešení dostatečného příkonu elektřiny, přípojky/odpadu vody aj.

V kuchyňce bude Poskytovatelem vždy zajištěn dostatečný počet utěrek a čistících prostředků, dále odpadkový koš opatřen víkem.

Poskytovatel musí mít veškerá potřebná povolení nařízená hygienickými předpisy. Poskytovatel je povinen si zajistit povolení k podávání cateringu externí firmou, které je u většiny veletržních správ vyžadováno. Stejně tak povolení k podávání alkoholických nápojů, dodržování hygienických předpisů apod. Pokud bude Objednatel vyžadovat doprovodné služby formou cateringu (např. čepování piva, ochutnávka vína..), musí si toto povolení taktéž opatřit sám Poskytovatel.