

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie na rzecz Zamawiającego usługi pod nazwą: „Usługi cateringowe dla Biura Współpracy Międzynarodowej – II semestr 2023” w miejscach wyznaczonych przez Zamawiającego.

Przedmiotem umowy jest świadczenie 6 Usług cateringu zwanych dalej Wydarzenie nr 1, Wydarzenie nr 2, Wydarzenie nr 3, Wydarzenie nr 4 na rzecz Zamawiającego podczas organizacji następujących uroczystości:

1. **Wydarzenie pierwsze** tj. Usługa cateringowa na spotkania z koordynatorami studiów pełnopłatnych, anglojęzycznych w listopadzie 2023 r. w Gmachu Głównym UW. - Klub UW./Oratorium Marianum.
2. **Wydarzenie drugie** tj. Usługa cateringowa na Wigilię dla studentów międzynarodowych Uniwersytetu Wrocławskiego w grudniu 2023 r. w Gmachu Głównym Uniwersytetu Wrocławskiego.
3. **Wydarzenie trzecie** tj. Usługa cateringowa w trakcie warsztatów organizowanych dla uczestników Programu Ster w miesiącu listopad (listopad 2023r. w Gmachu Głównym, Klub UW./Oratorium Marianum UW.; Pl. Uniwersytecki 1, 50-137 Wrocław.
4. **Wydarzenie czwarte** tj. Usługa cateringowa w trakcie warsztatów organizowanych dla uczestników Programu Ster w miesiącu grudniu 2023r. w Gmachu Głównym, Klub UW./Oratorium Marianum UW.; Pl. Uniwersytecki 1, 50-137 Wrocław.

Ostateczne terminy wykonania zamówienia zostaną podane Wykonawcy najpóźniej na 5 dni przed zaplanowanym, ostatecznym terminem danego Wydarzenia.

5. Zamawiający może zmienić lokalizację usług cateringowych. Informację o zmianie Zamawiający jest zobowiązany przedstawić Wykonawcy na 5 dni przed rozpoczęciem wydarzenia.
6. Zamawiający zastrzega, że może przesunąć termin organizacji do końca 2023 roku, informując o powyższym pisemnie Wykonawcę na co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem Wydarzenia, ze względu:
 - a) sytuację związaną z działaniami wojennymi (m. in. w państwach sąsiadujących z Polską);
 - b) decyzję kierownika jednostki organizacyjnej, tj. kierownika Biura Współpracy Międzynarodowej o przesunięciu terminu.
7. Spodziewana liczba uczestników dla Wydarzenia nr 1 to minimum 20 osób (zamówienie podstawowe), maksymalnie do 30 osób (opcja).
8. Spodziewana liczba uczestników dla Wydarzenia nr 2 to minimum 100 osób (zamówienie podstawowe), maksymalnie do 200 osób (opcja).
9. Spodziewana liczba uczestników dla Wydarzenia nr 3 to minimum 16 osób (zamówienie podstawowe), maksymalnie do 20 osób (opcja).
10. Spodziewana liczba uczestników dla Wydarzenia nr 4 to minimum 16 osób (zamówienie podstawowe), maksymalnie do 20 osób (opcja).
11. Zamawiający zobowiązany jest do określenia ostatecznej liczby uczestników, po ich rejestracji, w terminie nie później niż 5 dni roboczych przed rozpoczęciem danego Wydarzenia.
12. Proponowane Menu dla każdego Wydarzenia zostało zawarte w Załączniku nr 1 do OPZ.
13. Podana w Opisie Przedmiotu Zamówienia ilość osób jest **szacunkowa i może ulec zmianie w zależności od ilości osób**. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania całego przedmiotu umowy z prawem obniżenia wartości umowy bez

prawa Wykonawcy do dochodzenia kar, odszkodowań lub innych należności z tego tytułu.

14. Wykonawca będzie realizować umowę przy wykorzystaniu własnego transportu, oraz specjalistycznego sprzętu i wyposażenia, na własny koszt i ryzyko.
15. Wykonawca zobowiązany jest do zagospodarowania na własny koszt i ryzyko wszystkich odpadów wytworzonych w trakcie wykonywania usługi.

Przykładowe Menu dla każdego Wydarzenia

WYDARZENIE NR 1

Spotkania z koordynatorami studiów pełnopłatnych, anglojęzycznych

Termin: październik 2023; godziny poranne/przedpołudniowe/popołudniowe

Ilość osób: 20 osób (zakres podstawowy); do 30 osób (opcja)

Miejsce: Gmach Główny, Klub Uniwersytetu Wrocławskiego/Oratorium Marianum Uniwersytetu Wrocławskiego; Pl. Uniwersytecki 1, 50-137 Wrocław

Ostateczne propozycje menu Wykonawca zobowiązany będzie przedstawić Zamawiającemu najpóźniej na 3 dni przed ostatecznym terminem Usługi.

BUFET Z ZIMNYMI PRZEKĄSKAMI:

- Tartinki bankietowe, ozdobne 3 szt./os.
(np. Tartinki na kromeczkach z bagietki z salami i oliwkami, z łososiem, z pastą serową i kiełkami, z serem typu dor blue, itp.)
- Babeczka z ziołowym serem typu fromage i orzechem włoskim – 25 szt.
 - Babeczka z pastą tuńczykową dekorowana oliwkami - 25 szt.
- Sałatka ze świeżego szpinaku z grillowanym serem typu halloumi i żurawinami w formie finger food – 1 szt./os.
 - Mini tortille z różnymi nadzieniami 1 szt./os.
(np. MIX z szynką i warzywami, z paluszkami krabowymi i ogórkiem)

BUFET Z CIEPŁYMI PRZEKĄSKAMI:

- gulasz warzywny

DESER:

- Ciasto domowe 120g/os (np. Sernik z czekoladą, keks z wiśniami)
 - Owoce sezonowe 50 g/os.

NAPOJE:

- Kawa, herbata (mleczko, cukier, cytryna)
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego – 1 filiżanka/os.
- Herbata czarna, owocowa – 1 filiżanka/os.
- Woda, soki (pomarańczowy, jabłkowy)
- Woda w dyspenserach z cytryną – 200ml/os.
- Sok (pomarańczowy, jabłkowy) – 200 ml/os.

W cenie menu:

- zastawa porcelanowa, sztućce, szkło, serwetki
- obrusy na stoły bufetowe dostępne na miejscu
- transport
- stoły bankietowe

WYDARZENIE NR 2

Wigilia dla studentów międzynarodowych UW.

Termin: 9 grudnia 2022; godziny poranne/przedpołudniowe.

Ilość osób: 100 osób (zakres podstawowy); do 200 osób (opcja).

Miejsce: Gmach Główny UW.; Pl. Uniwersytecki 1, 50-137 Wrocław.

Ostateczne propozycje menu Wykonawca zobowiązany będzie przedstawić Zamawiającemu najpóźniej na 3 dni przed ostatecznym terminem Usługi.

BUFET Z ZIMNYMI PRZEKĄSKAMI:

- Sałatka wegetariańska 60 g./os
- Ciasto francuskie nadziewane serem typu mozzarella i pieczarkami 20 g./os
 - Jajko w sosie typu tatarskiego 50 szt.
- Śledzik w sosie jogurtowym, z jabłkiem i koperkiem – 50 g./os
 - Śledzik z cebulką, w oliwie – 50 g./os
 - Pieczywo mieszane

BUFET Z CIEPŁYMI DANIAMI:

- Barszcz czerwony z uszkami – 150 ml./os i 4 szt. uszek
 - Dorsz smażony 120 g./os
- Pierogi świąteczne z kapustą i grzybami – 4 szt./os
 - Pierogi ruskie 4 szt./os
- Ryba po grecku podana w formie przekąski finger food 1 szt./os

DESER:

- Ciasto domowe świąteczne: sernik z bakaliami, makowiec, piernik – 100 g./os
 - Owoce sezonowe 50 g/os.

NAPOJE:

- Kawa, herbata (mleczko, cukier, cytryna)
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego – 1 filiżanka/os.
- Herbata czarna, owocowa – 1 filiżanka/os.
- Woda, soki (pomarańczowy, jabłkowy)
- Woda w dyspenserach z cytryną – 200ml/os.
- Sok (pomarańczowy, jabłkowy) – 200 ml/os.
 - Kompot z suszu – 100 ml.

W cenie menu:

- zastawa porcelanowa, sztućce, szkło, serwetki
- obrusy na stoły bufetowe dostępne na miejscu
- Dekorację świąteczną szwedzkiego stołu
- transport
- stoły bankietowe

WYDARZENIE NR 3

Usługa cateringowa w trakcie warsztatów organizowanych dla uczestników Programu Ster

Termin: wyznaczony przez Zamawiającego (listopad 2023).

Ilość osób: 16 osób (zakres podstawowy); do 20 osób (opcja).

Miejsce: Gmach Główny UWr., Klub UWr./Oratorium Marianum UWr.; Pl. Uniwersytecki 1, 50-137 Wrocław.

Ostateczne propozycje menu Wykonawca zobowiązany będzie przedstawić Zamawiającemu najpóźniej na 3 dni przed ostatecznym terminem Usługi.

DESER:

- Ciasto domowe 120g/os (np. Sernik z czekoladą, keks z wiśniami)
 - Owoce sezonowe 50 g/os.

NAPOJE:

- Kawa, herbata (mleczko, cukier, cytryna)
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego – 1 filiżanka/os.
- Herbata czarna, owocowa – 1 filiżanka/os.
- Woda, soki (pomarańczowy, jabłkowy)
- Woda w dyspenserach z cytryną – 200ml/os.
- Sok (pomarańczowy, jabłkowy) – 200 ml/os.

W cenie menu:

- zastawa porcelanowa, sztućce, szkło, serwetki
- obrusy na stoły bufetowe dostępne na miejscu
- transport

USŁUGA NR 4

Usługa cateringowa w trakcie warsztatów organizowanych dla uczestników Programu Ster

Termin: wyznaczony przez Zamawiającego (grudzień 2023).

Ilość osób: 16 osób (zakres podstawowy); do 20 osób (opcja).

Miejsce: Gmach Główny UWr., Klub UWr./Oratorium Marianum UWr.; Pl. Uniwersytecki 1, 50-137 Wrocław.

Ostateczne propozycje menu Wykonawca zobowiązany będzie przedstawić Zamawiającemu najpóźniej na 3 dni przed ostatecznym terminem Usługi.

DESER:

- Ciasto domowe 120g/os (np. Sernik z czekoladą, keks z wiśniami)
 - Owoce sezonowe 50 g/os.

NAPOJE:

- Kawa, herbata (mleczko, cukier, cytryna)
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego – 1 filiżanka/os.
- Herbata czarna, owocowa – 1 filiżanka/os.
- Woda, soki (pomarańczowy, jabłkowy)
- Woda w dyspenserach z cytryną – 200ml/os.
- Sok (pomarańczowy, jabłkowy) – 200 ml/os.

W cenie menu:

- zastawa porcelanowa, sztućce, szkło, serwetki
- obrusy na stoły bufetowe dostępne na miejscu
- transport