

Opis przedmiotu zamówienia:

„Usługa cateringowa dla Wydziału Prawa, Administracji i Ekonomii podczas Międzynarodowej Konferencji Naukowej– Zdrowie i Style Życia. Wrocław 2023 pt. „Zdrowie i style życia w nowej sytuacji geopolitycznej”.”

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa na rzecz Uniwersytetu Wrocławskiego, która świadczona będzie w pomieszczeniach wskazanych przez Organizatora konferencji – Wydział Prawa, Administracji i Ekonomii na terenie tego Wydziału, w holu przed salą Amf AC.

A) Zakres świadczonych usług

W ramach usług cateringowych Wykonawca świadczy usługi cateringowe obejmujące przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz z serwisem gastronomicznym oraz zapewnieniem zastawy i wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia.

W ramach usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) Przygotowania, dowozu i podania posiłków w dniu 25 maja 2023 roku, do miejsca i sali wskazanej przez Organizatora konferencji, znajdującego się na terenie Wydziału Prawa, Administracji i Ekonomii, w tym:
 - a) dostarczenie produktów nie później niż na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
 - b) wypakowanie, rozłożenie i ustawienie przywiezionych produktów i potraw na paterach lub innych odpowiednich naczyniach, przygotowanie kawy i herbaty oraz dodatków (mleko lub śmietanka do kawy, cukier, cytryna), rozlanie do dzbanków wody mineralnej soków,
 - c) ustawienie i uruchomienie ekspresów ciśnieniowych,
 - d) bieżące sprzątanie w trakcie i po posiłkach, w tym: systematyczne zbieranie brudnych naczyń, porządkowanie stołów, usuwanie resztek, wymiana brudnej zastawy na czystą, a do 30 min po zakończeniu ostatniego serwisu posiłków – uporządkowanie miejsca spotkania, tj. zebranie zastawy oraz sztućców, usunięcie obrusów, zabranie resztek i odpadów;
- 2) Zapewnienia wyposażenia niezbędnego w organizacji spotkania, w tym: ekspresy ciśnieniowe i/lub warniki, półmiski, zastawa porcelanowa lub ceramiczna oraz szklana, obrusy, serwetki, a także dowieszenie i ustawienie stołów cateringowych koktajlowych w ilości i formie niezbędnej do organizacji konferencji;
- 3) Przygotowania stołów w liczbie dostosowanej do liczby uczestników konferencji w sposób uzgodniony z Organizatorem, w tym: ustawienie stołów, nakrycie ich obrusami, ustawienie zastawy stołowej, rozłożenie serwetek;
- 4) Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz przestrzegania przepisów prawa polskiego w zakresie przechowywania, przygotowania oraz przewożenia artykułów spożywczych:

- 5) Zapewnienia świeżych posiłków, które będą się charakteryzować wysoką jakością i odpowiednią temperaturą;
- 6) Zapewnienia obsługi w ilości zapewniającej odpowiednią i sprawną obsługę konferencji w ilości uzależnionej od ostatecznej liczby uczestników;
- 7) Przestrzeganie wysokich standardów jakościowych obsługi w dniu wydarzenia.

Organizator konferencji najpóźniej do dnia 22 maja 2023 roku wskaże osobę sprawującą nadzór nad prawidłową realizacją zamówienia. Osoba ta będzie współpracowała z Wykonawcą w celu zapewnienia prawidłowego świadczenia usługi.

B) Sposób realizacji usługi cateringowej:

1. Świadczenie usługi cateringowej nastąpi w dniu 25 maja 2023 r.
2. Minimalna liczba uczestników konferencji to 40 osób, maksymalna – 70 osób.

C) Sposób rozliczenia usługi cateringowej:

1. Wykonawca po wykonaniu usługi cateringowej wystawi Zamawiającemu fakturę VAT i prześle osobie sprawującej nadzór nad prawidłową realizacją zamówienia. W treści faktury VAT winien zostać wskazany numer umowy.
2. Do faktury Wykonawca dołączy rozliczenie szczegółowe, tj. wykaz wydanego menu /zgodnego z zamówieniem/ z podaniem ilości i cen jednostkowych.
3. Należność płatna będzie przelewem na konto Wykonawcy wskazane w umowie w terminie 30 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT.

OPIS SZCZEGÓŁOWY USŁUG I MENU

Przedmiotem usługi jest dostawa towarów wraz z obsługą gastronomiczną.

Całość usługi składać winna się z trzech części:

- 1) Przerwa kawowa I – serwowane gorące napoje (kawa i herbata wraz z dodatkami: cukrem białym i brązowym, napojem roślinnym, mlekiem, cytryną) i zimne napoje (woda mineralna serwowana w karafkach z cytryną i miętą b/o). Czas obsługi wyniesie **od 10 do 25 minut**; zorganizowany przed rozpoczęciem obrad w godzinach od 8.40 do 9.00 (z możliwością przesunięcia jej rozpoczęcia o 20 minut wcześniej lub później)
- 2) Przerwa kawowa II - poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego, którego czas obsługi wyniesie **od 15 do 25 minut**; zorganizowany w przerwie obrad planowanej w godzinach od 11.45 do 12.00 (z możliwością przesunięcia jej rozpoczęcia o 20 minut wcześniej lub później), w trakcie której serwowane są gorące napoje (kawa i herbata) i zimne napoje (woda, soki owocowe), przekąski słodkie, owoce sezonowe oraz wytrawne przekąski zimne.
- 3) Przerwa lunchowa – poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego podawany w podgrzewaczach, którego czas obsługi wyniesie **od 60 do 75 minut**; zorganizowany w przerwie obrad planowanej w godzinach od 13.30 do 14.30 (z możliwością przesunięcia o 20 minut wcześniej lub później), w trakcie której

serwowane są: gorąca zupa wegańska, gorąca zupa dla osób bez wskazanej diety wegańskiej/wegetariańskiej, gorące dania obiadowe (co najmniej 3 różne, przy czym jeden wariant musi być wegański, jeden – mięsny, a jeden – rybny), jak również napoje gorące (herbata, kawa), kompot oraz desery lub ciasto.

Przywiezione na konferencję stoły zostaną przygotowane i ustawione zgodnie z zaleceniami Organizatora. Na stołach zostaną ustawione ekspresy ciśnieniowe z kawą, herbatą (wrzątkiem) i/lub warniki oraz porcelanowe lub ceramiczne filiżanki do kawy i herbaty, szklanki do zimnych napojów, dzbanki lub inne odpowiednie naczynia ze śmietanką lub mlekiem do kawy, cukier w cukiernicach lub saszetkach, saszetki herbat w odpowiednich pojemnikach lub na odpowiednich talerzach, sztuczki metalowe oraz serwetki papierowe. Ponadto na stołach ustawione zostaną patery lub inne odpowiednie naczynia z serwowanymi daniami, jak również odpowiednia ilość talerzy i sztućców.

Konferencja obsługiwana będzie przez odpowiednią liczbę pracowników Wykonawcy, którzy – w czasie trwania wyżej wymienionych przerw – systematycznie będą porządkować stoły, wymieniać zastawę, uzupełniać napoje i jedzenie, a następnie – po zakończeniu przerwy – sprzątną po posiłku. Liczba osób obsługi dostosowana będzie do liczby uczestników.

Poniżej zaprezentowano przykładowe menu:

A) Zestaw kawowy I:

- Kawa z ekspresów ciśnieniowych - b/o
- Herbata (wrzątek) z warników/termosów – b/o
- Woda mineralna serwowana w karafkach z cytryną i miętą – b/o
- Dodatki: napój roślinny lub mleko do kawy podawane w dzbankach, cytryna w plasterkach, cukier biały i brązowy w cukiernicach lub saszetkach, saszetki herbat – b/o

B) Zestaw kawowy II:

- Kawa z ekspresów ciśnieniowych – b/o
- Herbata (wrzątek) z warników/termosów – b/o
- Woda mineralna serwowana w karafkach z cytryną i miętą – b/o
- Soki owocowe serwowane w karafkach pomarańczowy i jabłkowy – b/o
- Dodatki: napój roślinny lub mleko do kawy podawane w dzbankach, cytryna w plasterkach, cukier biały i brązowy w cukiernicach lub saszetkach, saszetki herbat – b/o
- Desery lub ciasta: mini rogaliki, mini pączki, ciasteczka konferencyjne, kokosanki (100 g/os); mini deserki finger food (1,5 szt/os)
- Mix przekąsek i kanapek konferencyjnych
- Owoce sezonowe na półmiskach

C) Zestaw lunchowy:

- Zupa wegańska – krem z kurek z pietruszką – (250 g/os dla 35 osób).
- Barszcz ukraiński – (250 g/os dla 35 osób).
- Ćwiartki ziemniaczane pieczone z ziołami prowansalskimi lub ryż tradycyjny (do wyboru przez uczestnika) – łącznie 150 g/os.
- Wybór surówek i sałatek: Warzywa gotowane mix (marchewka, mini brokuły, mini kalafior), marchewka z jabłkiem, surówka z buraczków – łącznie 150 g/os.

- Dorsz duszony z mixem warzyw, leczo balatońskie wegetariańskie (papryka kolorowa mix, cukinia, pieczarki, cebula), drobiowe roladki - do wyboru przez uczestnika - łącznie 250 g/os.
- Ciasta: Sernik, jabłecznik, tiramisu - 80 g/os.
- Kompot z owoców leśnych - 0,3l/os
- Kawa z ekspresów ciśnieniowych - b/o
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach - b/o
- Dodatki: cukier biały i brązowy, napój roślinny, gorące mleko, cytryna - b/o