

Opis przedmiotu zamówienia

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55.32.10.00 - Usługi przygotowywania posiłków

55.32.00.00 - Usługi podawania posiłków

55.52.00.00 - Usługi dostarczania posiłków.

I. Przedmiot zamówienia:

„Usługa cateringowa podczas organizacji konferencji „PSN2022 - Climate Change: Science & Society”

1. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa na rzecz konferencji „Climate Change: Science & Society”, która świadczona będzie w pomieszczeniach wskazanych przez Organizatora spotkania na terenie Uniwersytetu Wrocławskiego (Biblioteka Główna UWr).
2. Termin: Termin konferencji: **28-30 września 2022 r.** (3 dni), przy czym Zamawiający może odwołać organizację Konferencji, informując o powyższym Wykonawcę na co najmniej 30 dni przed rozpoczęciem wydarzenia ze względu na:
 - a) sytuację epidemiczną związaną z COVID -19;
 - b) sytuację związaną z działaniami wojennymi (m. in. w państwach sąsiadujących z Polską);
 - c) niewystarczającą liczbę chętnych uczestników tj. na konferencję zgłosi się i potwierdzi swoje uczestnictwo mniej niż 100 osób.
3. Miejsce: Uniwersytet Wrocławski, Biblioteka Główna UWr., ul. Fryderyka Joliot-Curie 12, 50-383 Wrocław.
4. Ilość uczestników: Spodziewana liczba uczestników to min. 100 osób, max. 150 osób, przy czym dokładna liczba uczestników zostanie wskazana Wykonawcy przez Zamawiającego, po ich rejestracji na konferencję, w terminie nie później niż 14 dni roboczych przed rozpoczęciem wydarzenia (dotyczy również prawa opcji, o którym mowa w pkt 5).
5. W ramach niniejszego zamówienia Zamawiającemu przysługuje prawo opcji polegające na możliwości zwiększenia liczby uczestników do 200 osób.
Zamawiający będzie mógł skorzystać z prawa opcji:
 - a) w przypadku niewyczerpania całości kwoty, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację niniejszego zamówienia zarezerwowanej w swoim budżecie, w stosunku do ceny oferty najkorzystniejszej, gdy znajdzie się odpowiednia liczba chętnych osób do udziału w konferencji,
 - b) w przypadku uzyskania dodatkowego dofinansowania podstawowego przedmiotu zamówienia i gdy znajdzie się odpowiednia liczba chętnych osób do udziału w konferencji.

Wynagrodzenie Opcjonalne Wykonawcy zależeć będzie od ilości dodatkowych zgłoszonych osób do udziału w konferencji, zgodnie z przyjętym sposobem realizacji przedmiotu zamówienia w ramach prawa opcji. Koszt za jednego uczestnika rozliczany będzie zgodnie z ofertą wykonawcy (zgodnie z ceną jednostkową za jednego uczestnika w ramach zamówienia podstawowego). Dokładna liczba uczestników zostanie wskazana Wykonawcy przez Zamawiającego, po ich rejestracji na konferencję, w terminie nie później niż 14 dni roboczych przed rozpoczęciem wydarzenia.

6. Organizator spotkania: jednostka organizacyjna Uniwersytetu Wrocławskiego, odpowiedzialna za organizację spotkania. Do kontaktów z Wykonawcą, w tym do akceptacji konkretnego menu na konferencję, upoważnieni będą wskazani w umowie przedstawiciele Uniwersytetu Wrocławskiego.
7. Zatrudnienie na umowę o pracę: Stosownie do dyspozycji art. 95 ust. 1 uPzp Zamawiający żąda, aby w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zatrudniał, na podstawie stosunku pracy tj. w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r.- Kodeks pracy (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1320), wszystkie osoby skierowane do obsługi kelnerskiej.

A) Zakres świadczonych usług:

W ramach usługi cateringowej Wykonawca świadczy usługi obejmujące przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz serwisem kelnerskim oraz zapewnieniem zastawy i wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia.

W ramach usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) Przygotowania, dowozu i podania posiłków do miejsca i sali, w której będzie się odbywało spotkanie, w tym:
 - a) dostarczenie produktów nie później niż na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
 - b) wypakowanie, rozłożenie i ustawienie przywiezionych produktów na paterach (przekąski, kanapki, owoce, ciasta), ustawienie samoobsługowych ekspresów do mielenia i parzenia kawy, przygotowanie ekspresów do kawy do samodzielnej obsługi oraz herbaty oraz dodatków (śmietanka, cukier, cytryna), rozlanie do dzbanków wody mineralnej i soków,
 - c) ustawienie i uruchomienie podgrzewaczy w wernikach,
 - d) obsługa kelnerska, w tym: dokładanie na bieżąco brakujących składników (kawa, herbata, woda, posiłki) systematyczne zbieranie brudnych naczyń, porządkowanie stołów, usuwanie nieskonsumowanego jedzenia, wymiana brudnej zastawy na czystą w ramach każdego posiłku,
 - e) 30 min po zakończeniu spotkania i wydaniu wszystkich posiłków - uporządkowanie miejsca spotkania, tj. zebranie zastawy porcelanowej oraz sztućców, usunięcie obrusów i dekoracji, zabranie nieskonsumowanego jedzenia i śmieci;
- 2) Zapewnienie wyposażenia niezbędnego do organizacji spotkania, w tym: werniki, ekspresy do kawy, podgrzewacze do dań ciepłych, patery, serwetniki, zastawa porcelanowa i szklana, sztućce ze stali, dekoracje (obrusy, serwetki), a także dowieszenie i ustawienie stołów cateringowych w formie niezbędnej do organizacji spotkania w ilościach odpowiednich do ilości osób zgłoszonych na konferencję;
- 3) Przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Organizatorem spotkania, w tym: ustawienie stołów, nakrycie ich obrusami, ustawienie zastawy stołowej i 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, w tym zapewnienia, aby ciepłe posiłki/napoje itp. podawane były odpowiednio ciepłe, a sałatki/zimne przekąski/zimne napoje odpowiednio chłodne;
- 6) Zapewnienia obsługi kelnerskiej w ilości zapewniającej odpowiednią i sprawną obsługę spotkania w ilości uzależnionej od rodzaju spotkania i zaleceń Organizatora;

- 7) Przestrzeganie wysokich standardów estetycznych i jakościowych obsługi kelnerskiej, w tym: odpowiedni ubiór i prezentacja (estetyczne, jednolite i czyste stroje kelnerskie) oraz odpowiednie zachowanie (wysoka kultura osobista) i sprawność pracowników, tak aby w żadnym momencie spotkania nie tworzyły się kolejki i zatory, a estetyka stołów i bufetów była zawsze na wysokim poziomie (użyta zastawa i obrusy będą czyste i nieuszkodzone);
- 8) Wykonawca musi zapewnić nadzór nad korzystaniem z posiłków, tj. niedopuszczalne jest, aby wydawane były one osobom spoza grona zaproszonych gości. Organizator spotkania wskaże osobę sprawującą nadzór nad prawidłową jego realizacją po stronie Zamawiającego. Osoba ta będzie współpracowała z Wykonawcą w celu zapewnienia prawidłowego świadczenia usługi;
- 9) Wykonawca przekaże Zamawiającemu niewykorzystaną a wciąż przydatną do spożycia żywność, zapakowaną w opakowania przeznaczone do jej przechowywania, niezwłocznie po zakończeniu wydarzenia w każdym dniu konferencji.

B) Sposób rozliczenia usługi cateringowej:

1. Wykonawca po wykonaniu usługi cateringowej wystawi fakturę na Zamawiającego i prześle na adres wskazany w umowie. Na fakturze powinien być wpisany numer umowy. Wynagrodzenie całkowite będzie wyliczone jako iloczyn rzeczywistej liczby uczestników konferencji oraz kwoty netto za jedną osobę, powiększone o podatek VAT.
2. Do faktury Wykonawca dołączy rozliczenie szczegółowe, tj. wykaz wydanego menu zgodnego z zamówieniem.
3. Należność płatna będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w umowie w terminie do 30 dni od daty prawidłowo wystawionej i dostarczonej faktury VAT.

II. OPIS SZCZEGÓŁOWY USŁUGI CATERINGOWEJ I MENU

1. Wykonawca świadczy usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków wraz z serwisem kelnerskim oraz zapewnieniu zastawy i wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia. Usługi obejmują w:
 - a) **pierwszym dniu Konferencji:** dwie przerwy kawowe, jeden lunch, jeden refreshment z przekąskami;
 - b) **drugim dniu Konferencji:** dwie przerwy kawowe, jeden lunch, jeden refreshment z przekąskami, jeden bankiet;
 - c) **trzecim dniu Konferencji:** dwie przerwy kawowe, jeden lunch, jeden refreshment z przekąskami,dla liczby osób zgłoszonej przez Zamawiającego.
2. Szczegółowe zamówienie na każdy dzień (bankiet tylko w drugim dniu konferencji):
 - a) **przerwa kawowa** - w formie bufetu szwedzkiego, w trakcie której serwowane będą:
 - kawa 100% arabica z samoobsługowych ekspresów do kawy (bez ograniczeń) z możliwością wyboru różnych rodzajów kawy (espresso, americano, cappuccino, latte) wraz z dodatkami śmietanka lub mleko - w mleczniku, cukier biały oraz brązowy;
 - herbata min. 3 rodzaje, w tym czarna, owocowa i zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały oraz brązowy, świeża cytryna w plasterkach);
 - napoje zimne,;
 - ciasto min. 2 rodzaje, ciasteczka kruche.

Na jednego uczestnika powinno przypadać min. 1 l napojów zimnych; 2 kawałki ciasta po min. 100 g/porcja oraz kruche ciasteczka min. 100g/porcja.

b) **lunch** - w formie bufetu szwedzkiego, w trakcie którego serwowane będą:

- zupy, 2 rodzaje do wyboru,
- dania główne na ciepło, 2 rodzaje,
- sałatki lub/i surówki, 2 rodzaje,
- dodatki typu ryż, ziemniaki, kasza, frytki,
- deser porcjowany, 2 rodzaje,
- napoje zimne.

Na jednego uczestnika powinno przypadać zupa 300 ml/porcja; danie główne 200 g/porcja; surówki lub/i sałatki 150 g; dodatki typu ryż, ziemniaki, kasza 100 g; deser porcjowany 150 g/porcja, min. 1 l napojów zimnych.

c) **refreshment z przekąskami** - w formie bufetu szwedzkiego, w trakcie którego serwowane będą:

- napoje zimne
- kanapki składające się z min. z 4 składników (np. pieczywo, zielenina typu kiełki, sałata, wędlina/ser/ryba/warzywo) wkład kanapek w wersji mięsnej z warzywami i wegetariańskiej w proporcji 50/50;
- tartinki, ptysie na słono, mini tortille, koreczki, w tym część wegańskich i wegetariańskich.

Na jednego uczestnika powinno przypadać min., 1 l napojów zimnych; - min. 4 szt. kanapki; min. po 2 szt. mini przekąsek (tartinka, ptys, tortilla); min. 4 szt. koreczki.

d) **bankiet** - w formie bufetu szwedzkiego, w trakcie którego serwowane będą:

- kawa 100% arabica z samoobsługowych ekspresów do kawy (bez ograniczeń) z możliwością wyboru różnych rodzajów kawy (espresso, americano, cappuccino, latte) wraz z dodatkami śmietanka lub mleko - w mleczniku, cukier biały oraz brązowy;
- herbata min. 3 rodzaje, w tym czarna, owocowa i zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały oraz brązowy, świeża cytryna w plasterkach);
- napoje zimne;
-
- przystawki wytrawne (np. babeczki, tartinki, koreczki, mini ptysie, roladki),
- deska serów szlachetnych,
- deska wędlin szlachetnych,
- sałatki min. 2 rodzaje,
- owoce sezonowe w całości i filetowane min. 3 rodzaje
- desery pod postacią słodkiego stołu (np. mini deser pana cotta, mini deser tiramisu, mini ptysie, mini eklerki, mini drożdżówki nadziewane)

Na jednego uczestnika powinno przypadać min. 1 l napojów zimnych; przystawki wytrawne min. 6 szt; sałatki 150 g; deska serów szlachetnych min. 20 g; deska wędlin szlachetnych min. 20 g; owoce min. 150 g.

3. Wykonawca przestawi Zamawiającemu propozycje szczegółowego menu do akceptacji nie później niż 5 dni roboczych przed rozpoczęciem wydarzenia. Wykonawca zaproponuje **3 rodzaje menu: mięsne, wegetariańskie, wegańskie** - do wyboru, przy czym Zamawiający zastrzega możliwość kompilacji menu mieszanego z potraw wybranych z poszczególnych rodzajów menu.
4. Na zgłoszenie Zamawiającego Wykonawca przygotowuje posiłki dla osób ze specjalną dietą żywieniową (np. dieta bezglutenowa).
5. Zamawiający szczegółowo określi harmonogram konferencji z godzinami poszczególnych posiłków i bankietu.
6. W koszt usługi wliczone jest przygotowanie menu zgodnie z potrzebami Organizatora, obsługa kelnerska, aranżacja bufetów szwedzkich, dostarczenie i przygotowanie stolików coctailowych dla zaproszonych gości, zapewnienie odpowiedniej ilości zastawy z porcelany, szklanek, filiżanek, kieliszków, obrusów, serwetek oraz ich transport, a także inne koszty, które okażą się niezbędne do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia.
7. **Przykładowe** propozycje menu (oczekiwany standard):

Przerwa kawowa:

<u>1</u>	Kawa ze śmietanką lub mlekiem, cukrem Herbaty czarne i smakowe z dodatkami (cukier, świeża cytryna) Woda mineralna gazowa i niegazowana Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy w dzbankach
	Kruche ciasteczka – mini rogaliki z nadzieniem, ciasteczka marchewkowe, ciasteczka maślane, ciasteczka owsiane itp. Ciasto domowe (np. jabłecznik, sernik, marchewkowe)

Lunch:

<u>2</u>	Krem pomidorowy z bazyliowym pesto podany z ziołowymi grzankami Krem z białych warzyw/ zupa gulaszowa Roladki z polędwiczek drobiowych z jarzynkami julieen w sosie śmietankowym Pieczony karczek marynowany w ziołach cięty w paski Grilowana cukinia z serem mascarpone i makaronem penne Ratatouille warzywne podane z pieczywem Polędwiczki wieprzowe ala Beaf Strogonow podany z pieczywem Lasagne ze szpinakiem i pomidorami Lasagne z sosem bolońskim Curry warzywne z ciecierzycą podane z pieczywem Strogonow drobiowy z papryką podane z pieczywem Ratatouille (wege)/ lasagne Wieprzowina w sosie musztardowo-miodowym / karkówka z pieca Ryba na parze podana z cukinią Ziemniaki paryskie z klarowanym masłem Ryż na kolorowo z warzywami
	Mix sałat zielonych z sosem vinaigrette Sałatka grecka z oliwkami i serem feta Sałatka Capri z bazylią Sałatki podane jednoporcjowo (sałatka z kuskusem, warzywami i serem feta / sałatka makaronowa z szynką, sałatka cesarska z kurczakiem, sałatka włoska ze

	szpinakiem, pomidorkami koktajlowymi i grzankami / sałatka z wędzonym indykiem, ananasem i winogronem)
	Panna cotta z owocowym coulis
	Sałatka owocowa

Refreshment:

3	<p>Tartinki</p> <p>Z łososiem wędzonym i kawiozem</p> <p>Z szynką i piklami</p> <p>Z serem pleśniowym camembert</p> <p>Z żółtym serem i warzywami</p> <p>Z mozzarella, świeżymi pomidorami i rukolą</p> <p>Z grillowanym kurczakiem i świeżymi warzywami</p> <p>Z pieczonym rostbefem i serem cheddar</p> <p>Z hummusem, awokado i roszką</p> <p>Z węgierskim salami ala Szeged Z tatarem z suszonych pomidorów i cukinii</p> <p>Z łososiem wędzonym i serkiem śmietankowym</p> <p>Z grillowanym kurczakiem i świeżymi warzywami</p>
	<p>Koreczki</p> <p>Salami i oliwkami</p> <p>Z pieczoną śliwką i bekonem</p> <p>Z serem camembert, winogronem i gruszką</p> <p>Z pieczonym kurczakiem, pomidorkiem cherry i serem żółtym</p> <p>Z Caprese z mini mozzarellą, bazylią i pomidorkami koktajlowymi</p> <p>Z pieczoną śliwką kalifornijską opasaną bekonem</p> <p>Z serem dor blu i winogronami</p> <p>Z kabanosem i perłową cebulką</p>
	<p>Napoje</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>Napoje gazowane typu cola</p> <p>Woda mineralna gazowa i niegazowana</p> <p>Soki owocowe</p>
	<p>Delikatesy stołu na zimno</p> <p>Vol-au-vent z pikantną pastą paprykową</p> <p>Rolada z łososia z serkiem fromage zawijana w algi morskie</p> <p>Roladka z szynki parmeńskiej z rukolą i suszonym pomidorem</p> <p>Roladki z grillowanej cukinii faszerowane serem feta</p> <p>Ptysie wytrawne z tuńczykiem i kaparami</p> <p>Vol – au – vent z pieczarkami i kurczakiem</p> <p>Bakłażanowe involtini z serem feta i miętą</p> <p>Vol – au – vent z pastą z tuńczyka i oliwką</p> <p>Mini ptysie z pastą z kurczaka</p>

Bankiet:

	<p>Delikatesy stołu</p> <p>Wędzona kaczka pierś podana na grzance ziołowej z konfiturą z czerwonej cebuli</p> <p>Szynka parmeńska grillowana z kozim serem</p> <p>Mini nuggetsy z kurczaka w pikantnej panierce</p> <p>Sataye z kurczaka sosem teriyaki i prażonym sezamem</p> <p>Vol-au-vent z różnym nadzieniem</p> <p>Krucze babeczki z różnymi nadzieniami</p> <p>-z serem ricotta i szpinakiem</p> <p>-z awokado i wędzonym łososiem</p> <p>Mini tortile z wędzonym kurczakiem i prażonymi orzechami</p> <p>Warzywne batonnets z hummusem</p> <p>Quinoa z cieciorką i orzechami pekan</p> <p>Różyczki z łososia na musie jogurtowym z kawiozem</p> <p>Szynka parmeńska na melonie</p> <p>Pierś z kaczki na roszponce z orzechami pinii</p> <p>Krem z białych warzyw z prażonymi płatkami migdałów</p> <p>Mini pierożki z pikantną soczewicą i suszonymi pomidorami</p> <p>Rolada z kaczki faszerowana orzechami i jabłkami</p> <p>Policzki wołowe na ratatouille warzywnym</p> <p>Ziemniaczki paryskie z masłem i koperkiem</p> <p>Mix sałat z pomidorkami koktajlowymi i sosem vinegrette, surówka z koprem włoskim, selerem naciowym i jabłkiem, prażone pestki słonecznika</p>
4	<p>Tartinki</p> <p>Z łososiem wędzonym i kawiozem</p> <p>Z szynką i piklami</p> <p>Z serem pleśniowym camembert</p> <p>Z żółtym serem i warzywami</p> <p>Z humusem</p> <p>Z tapenadą z oliwek i suszonych pomidorów</p>
	<p>Koreczki</p> <p>Salami i oliwkami</p> <p>Z pieczoną śliwką i bekonem</p> <p>Z bazylią i pomidorkami cocktailowymi</p> <p>Z grillowanym tofu i oliwkami</p>
	<p>Stół słodki</p> <p>Sałatka owocowa z delikatną nutą camparii</p> <p>Pudding kokosowy z mango</p> <p>Mini ptysie</p> <p>Mini eklerki</p> <p>Mini deser panna cotta</p> <p>Mini deser tiramisu</p> <p>Mini deser mango</p> <p>Mini deser budyniowy z czarną porzeczką</p>
	<p>Owoce sezonowe podane w całości i filetowane</p>
	<p>Napoje</p> <p>Kawa z dodatkami</p> <p>Herbaty czarne i smakowe z dodatkami</p> <p>Soki owocowe</p>

	Woda mineralna gazowa i niegazowana
--	-------------------------------------