

**Opis przedmiotu zamówienia:**

**Wspólny Słownik Zamówień (CPV):**

**55320000-9 usługi podawania posiłków**  
**55520000-1 usługi dostarczania posiłków**  
**55330000-2 usługi kawiarniane**  
**55321000-6 usługi przygotowywania posiłków**

**A) Przedmiot zamówienia:**

***Usługa cateringowa dla Wydziału Matematyki i Informatyki Uniwersytetu Wrocławskiego podczas seminarium „Big data analytical methods for complex systems” w dniu 19.10.23***

1. Przedmiotem zamówienia: są usługi cateringowe na rzecz Uniwersytetu Wrocławskiego, które świadczone będą w pomieszczeniach wskazanych przez Organizatora spotkania w punkcie 2.
2. Organizator spotkania: to jednostka organizacyjna Uniwersytetu Wrocławskiego: **Wydział Matematyki i Informatyki**, odpowiedzialna za organizację spotkania. Do składania zamówień upoważnieni będą wskazani w umowie przedstawiciele Wydziału Matematyki i Informatyki.
  - a) Miejsce świadczenia usług cateringowych: Uniwersytet Wrocławski: **Instytut Informatyki, ul. Joliot-Curie 15, 50-383 Wrocław**
3. Ilość uczestników: Spodziewana liczba uczestników to **min. 30 osób, maks. 50 osób**, przy czym dokładna liczba uczestników zostanie wskazana Wykonawcy przez Zamawiającego w terminie nie później niż 5 dni roboczych przed rozpoczęciem wydarzenia (dotyczy również prawa opcji, o którym mowa w pkt 5).
4. W ramach niniejszego zamówienia Zamawiającemu przysługuje prawo opcji polegające na możliwości zwiększenia liczby uczestników **do 70 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 seminarium,
  - b) w przypadku uzyskania dodatkowego dofinansowania podstawowego przedmiotu zamówienia i gdy znajdzie się odpowiednia liczba chętnych osób do udziału w seminarium.Wynagrodzenie Opcjonalne Wykonawcy zależeć będzie od ilości dodatkowych zgłoszonych osób do udziału w seminarium, 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 brutto za jednego uczestnika w ramach zamówienia podstawowego). Dokładna liczba uczestników zostanie wskazana Wykonawcy przez Zamawiającego, w terminie nie później niż 7 dni roboczych przed rozpoczęciem wydarzenia.
5. Termin: **Przewidywany termin seminarium: 19.10.2023 (1 dzień)**, przy czym Zamawiający może przesunąć termin organizacji seminarium do końca 2023 r.,

informując o powyższym Wykonawcę z co najmniej 5 dniowym wyprzedzeniem ze względu na:

- a) sytuację związaną z działaniami wojennymi (m. in. w państwach sąsiadujących z Polską);
- b) decyzją organizatorów o przesunięciu terminu seminarium.

**B) Zakres świadczonych usług**

W ramach usług cateringowych Wykonawca świadczy usługi obejmujące przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz serwisem kelnerskim oraz zapewnieniem zastawy i wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia. Za każdym razem, kiedy jest mowa o spotkaniu oznacza to przerwę kawową lub posiłek.

W ramach usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) Przygotowania, dowozu i podania posiłków w terminie wskazanym przez Zamawiającego, do miejsca, w którym będzie się odbywało spotkanie, w tym:
  - a) dostarczenie produktów nie później niż na 30 min. przed wyznaczoną godziną świadczenia usługi cateringowej,
  - b) wypakowanie, rozłożenie i ustawienie przywiezionych produktów na paterach (przekąski, owoce, ciasta), przygotowanie kawy i herbaty (wrzątek w warnikach, herbata w saszetkach) oraz dodatków (śmietanka, cukier, cytryna), rozlanie do dzbanków wody mineralnej,
  - c) ustawienie i uruchomienie podgrzewaczy w warnikach,
  - d) ustawienie i uruchomienie ekspresów ciśnieniowych
  - e) obsługa kelnerska, w tym: obsługa pater, warników, ekspresów, podgrzewaczy podczas posiłków, dokładanie na bieżąco brakujących składników (kawa, herbata, woda, posiłki), systematyczne zbieranie brudnych naczyń, porządkowanie stołów, usuwanie resztek nieskonsumowanego jedzenia, wymiana brudnej zastawy na czystą w ramach każdego posiłku,
  - f) 30 min po zakończeniu spotkania i wydaniu wszystkich posiłków - uporządkowanie miejsca spotkania, tj. zebranie zastawy porcelany oraz sztućców, usunięcie obrusów i dekoracji, zabranie resztek nieskonsumowanego jedzenia i śmieci;
- 2) Zapewnienie wyposażenia niezbędnego do organizacji spotkania, w tym: warniki, ekspresy ciśnieniowe,
- 3) Ekspresy ciśnieniowe, podgrzewacze do dań ciepłych, patery, serwetniki, zastawa porcelanowa i szklana, sztućce ze stali, dekoracje (obrusy, serwetki), a także dowieszenie i ustawienie stołów (pomocniczych, koktajlowych i bankietowych) w ilości i formie niezbędnej do organizacji spotkania;
- 4) Przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Organizatorem spotkania, w tym: ustawienie stołów, nakrycie ich obrusami, ustawienie zastawy stołowej, rozłożenie serwetek;
- 5) 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;
- 6) 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;

- 7) Zapewnienia obsługi kelnerskiej w ilości zapewniającej odpowiednią i sprawną obsługę spotkania w ilości uzależnionej od rodzaju spotkania i zaleceń Organizatora tak;
- 8) 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);
- 9) 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;
- 10) Wykonawca przekaże Zamawiającemu niewykorzystaną a wciąż przydatną do spożycia żywność, zapakowaną w opakowania przeznaczone do jej przechowywania, niezwłocznie po zakończeniu wydarzenia w każdym dniu seminarium.

**C) Sposób rozliczenia usługi cateringowej:**

1. Wykonawca po wykonaniu usługi cateringowej wystawi fakturę na Organizatora spotkania i prześle na adres wskazany w umowie. Na fakturze powinien być wpisany numer umowy.
2. Wynagrodzenie całkowite będzie wyliczone jako iloczyn liczby uczestników seminarium oraz kwoty brutto za jedną osobę za usługę cateringową.
3. Do faktury Wykonawca dołączy rozliczenie szczegółowe, tj. wykaz wydanego menu wraz z usługami towarzyszącymi z podaniem ilości i cen jednostkowych.
4. Należność płatna będzie przelewem na rachunek Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie do 30 dni od daty prawidłowo wystawionej faktury i dostarczonej faktury do Zamawiającego.

**D) OPIS SZCZEGÓŁOWY USŁUG I MENU**

Opis zawiera wymagane przykładowe menu na poszczególne rodzaje usług. Menu, przy tych spotkaniach będzie uzgadniane z indywidualnie z Organizatorem spotkania, w ramach określonej ceny usługi, z uwzględnieniem kosztów typu: ilość obsługi kelnerskiej, czas trwania imprezy, rodzaj i ilość sprzętu oraz wyposażenia niezbędnego do jej przygotowania i obsłużenia.

**Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycje szczegółowego menu do akceptacji nie później niż 10 dni roboczych przed rozpoczęciem wydarzenia.**

Na zgłoszenie Zamawiającego Wykonawca przygotowuje posiłki dla osób ze specjalną dietą żywieniową (np. dieta bezglutenowa).

Zamawiający szczegółowo określi harmonogram seminarium z godzinami poszczególnych posiłków i uroczystej kolacji.

Usługi obejmują w dniu seminarium: **2 przerwy kawowe** (dalej jako „usługa cateringowa nr 1”), **1 obiad** (dalej jako „usługa cateringowa nr 2”)

dla liczby uczestników seminarium zgłoszonej przez Zamawiającego.

### **USŁUGA CATERINGOWA NR 1 – PRZERWA KAWOWA**

**Przedmiotem usługi** jest dostawa posiłków i napojów z obsługą kelnerską oraz udostępnieniem stołów koktajlowych.

Poczęstunek w formie **bufetu szwedzkiego stojącego**, w systemie ciągłym (**godziny do ustalenia**), zorganizowany podczas konferencji. Gorące napoje oraz poczęstunek są systematycznie dokładane, zastawa wymieniana.

Usługa będzie wykonywana w dniu 19.10.2023 – **dwie 30-minutowe przerwy kawowe**.

W koszt usługi wliczone jest przygotowanie menu zgodnie z wyborem dokonany przez Organizatora, jego dostarczenie (min. 30 min. przed rozpoczęciem spotkania) na miejsce spotkania, dostarczenie niezbędnej zastawy stołowej porcelanowej /talerzyki deserowe/, rozłożenie produktów na ozdobne patery, dostarczenie i przygotowanie stołów koktajlowych, zadbanie o porządek w trakcie spotkania, a po zakończeniu spotkania zebranie brudnej zastawy i resztek /śmieci.

Wykonawca dostarczy na minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania **stoły koktajlowe** w ilości odpowiedniej do liczby uczestników seminarium zgłoszonej przez Zamawiającego. Stoły zostaną ustawione w miejscach wskazanych przez Organizatora, w taki sposób, aby zapewniony był do nich wolny dostęp, a jednocześnie nie blokowały przestrzeni komunikacyjnej (łatwość przemieszczania się gości). Koszt udostępnienia jednego stolika obejmuje jego transport na miejsce spotkania, jego ustawienie; po spotkaniu – demontaż i zabranie.

W skład przykładowego menu wchodzi:

#### **Zestaw kawowy:**

Galanteria cukiernicza:

- Mini eklerki/ mini pączki/ mini rogaliki/ mini ptysie – 100 g/os.
- Mix ciasta w małych kawałkach: sernik/ jabłecznik/ ciasto owocowe – 100 g/os.

Owoce świeże filetowane 100 g/os

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego B/O
- Herbata (wrzątek) podawana z werników B/O
- Woda mineralna z cytryną podawana w dzbankach B/O
- Soki owocowe (min. dwa rodzaje) podawane w dzbankach B/O
- Dodatki: śmietanka do kawy podawana w dzbanuszkach, cytryna w plasterkach na spodeczkach, saszetki herbat ekspresowych w pojemnikach, cukier w cukiernicach B/O

### **USŁUGA CATERINGOWA NR 2 – OBIAD**

**Przedmiotem usługi** jest pełna usługa cateringowa (przygotowanie i dostawa menu, zastawy i niezbędnego sprzętu, przygotowanie cateringu), obsługa kelnerska i stoły koktajlowe.

Poczęstunek w formie **bufetu szwedzkiego stojącego**, zorganizowany podczas seminarium, w trakcie którego jednorazowo serwowany będzie gorący posiłek i napoje zimne.

Na **stołach pomocniczych** ustawione będą podgrzewacze, obok słupki porcelanowych talerzy obiadowych, bulionówki, sztucze ze stali oraz eleganckie serwetki papierowe kilku warstwowe dostosowane kolorem do dekoracji stołu (ilość stołów oraz podgrzewacze odpowiednia do ilości osób oraz uzgodniona z organizatorem).

Spotkanie obsługiwane będzie przez kelnerów/kelnerki, którzy systematycznie będą porządkowali stoły, wymieniali zastawę, uzupełniali artykuły. Ilość osób obsługi dostosowana będzie do liczby uczestników. Wszyscy kelnerzy ubrani będą w takie same świeże i czyste, profesjonalne stroje kelnerskie (biała koszula, czarna kamizelka, czarne spodnie/spódnica, czarne buty, zapaska kelnerka czarna lub bordowa. Wymagany zadbane i estetyczny wygląd dotyczący fryzur u Pań oraz fryzur i zarostu u Panów).

**Stoły koktajlowe** (wysokie, okrągłe, składane) w ilości **1 stół na 6 osób** w zależności od liczby uczestników seminarium zgłoszonej przez Zamawiającego. Stoły zostaną dostarczone na minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania ustawione w miejscach wskazanych przez Organizatora, w taki sposób, aby zapewniony był do nich wolny dostęp, a jednocześnie nie blokowały przestrzeni komunikacyjnej (łatwość przemieszczania się gości). Koszt udostępnienia jednego stolika obejmuje jego transport na miejsce spotkania, jego ustawienie; po spotkaniu – demontaż i zabranie.

Usługa będzie wykonywana w dniu 19.10.2023 - **jeden obiad (60 minut)**.

W skład przykładowego menu wchodzi:

I danie: zupa dieta ogólna (na każdy dzień inna np. rosół, pomidorowa, gulaszowa, żurek)/zupa dieta wegańska – 200ml/os

II danie: danie ciepłe (na każdy dzień inna propozycja do wyboru) składające się z zestawu:

- a) Ziemniaki podane z koperkiem i/lub masłem/kluski ziemniaczane polane masłem i/ lub kasza i/ lub ryż – 100g/os
- b) Mięso duszone lub pieczone w sosie/ danie wegańskie – 150 g/os
- c) Warzywa sezonowe pieczone lub blanszowanie i/lub sałatka warzywna z sosem i/lub surówka – 100 g/os

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego B/O
- Herbata (wrzątek) podawana z werników B/O
- Woda mineralna z cytryną podawana w dzbankach B/O
- Soki owocowe (min. dwa rodzaje) podawane w dzbankach B/O
- Dodatki: śmietanka do kawy podawana w dzbanuszkach, cytryna w plasterkach na spodeczkach, saszetki herbat ekspresowych w pojemnikach, cukier w cukiernicach B/O