

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: **Świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i podaniu posiłków podczas Uroczystości Wręczenia Dyplomów EMGS 2023 – EMGS Graduation Ceremony 2023 realizowanej w dniu 18 listopada 2023 r. oraz świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i podaniu posiłków podczas międzynarodowej konferencji naukowej – The Wrocław Security Summit 2023. 3rd International Science Conference NATO and the EU strategic military and civilian cooperation In the post – Crimean Era zaplanowanej w dniach 5 – 6.12.2023 r.**

ZADANIE 1

Świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i podaniu posiłków podczas Uroczystości Wręczenia Dyplomów EMGS 2023 – EMGS Graduation Ceremony 2023

Usługa cateringowa realizowana będzie w dniu **18 listopada 2023 r.**

1. Miejsce realizacji zamówienia i liczba osób: Uczestnicy: minimum: 100 osób, maksimum: 215 osób maksimum

Miejsce: Plac Uniwersytecki 1, 50-137 Wrocław, korytarz przy Oratorium Marianum, godz. 19.00 – 21.00.

Zamawiający oświadcza, że rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby uczestników konferencji oraz zmian w harmonogramie.

2. Termin realizacji zamówienia: posiłki serwowane w dniu 18.11.2023 r.

- Zamawiający przekaze Wykonawcy telefonicznie lub elektronicznie plan konferencji, w tym planowane daty i godziny realizacji usługi w terminie dwóch dni roboczych przed planowanym terminem Wydarzenia;
- informację o liczbie osób korzystających z usług cateringowych oraz konkretne godziny realizacji usługi będą zgłaszane do Wykonawcy w terminie do dwóch dni przed planowanym terminem konferencji;
- Wykonawca jest zobowiązany dostosować się do zmian harmonogramu wprowadzonych przez Zamawiającego.

3. Zakres świadczonych usług w ramach usług cateringowych

- Wykonawca świadczy usługi cateringowe obejmujące przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz z serwisem gastronomicznym oraz zapewnienie zastawy i wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia;

w ramach usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do:

- przygotowania, dowozu i podania posiłków w dniu 18.11.2023 r. do miejsca wskazanego przez Organizatora konferencji, w tym:

- dostarczenie produktów nie później niż na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania;
- wypakowanie, rozłożenie i ustawienie przywiezionych produktów i potraw na paterach lub innych odpowiednich do tego naczyniach, przygotowanie kawy, herbaty oraz dodatków, rozlanie do dzbanków wody mineralnej, soków;
- ustawienie i uruchomienie podgrzewaczy w warnikach;
- 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 minut po zakończeniu ostatniego posiłku uporządkowanie miejsca spotkania, tj. zebranie zastawy oraz sztućców, usunięcie obrusów, zebranie resztek i odpadów;

- zapewnienie wyposażenia niezbędnego w organizacji spotkania: w tym warniki, patery, serwetniki, zastawa porcelanowa lub ceramiczna, szklana, sztućce metalowe, obrusy, serwetki, dowieszenie i ustawienie stołów cateringowych w ilości i formie niezbędnej do organizacji konferencji;

-zapewnienie i przygotowanie 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.

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,

- zapewnienia świeżych posiłków, które będą się charakteryzować wysoka jakością i odpowiednią temperaturą;

- w ofercie prosimy uwzględnić możliwość sporządzenia wersji posiłku spełniającego specjalne potrzeby żywieniowe uczestników (związane z alergiami, nietolerancjami pokarmowymi, dietą wegetariańską itp.), o czym szczegółowo poinformujemy w zamówieniu.;

- zapewnienia obsługi w ilości zapewniającej odpowiednią i sprawną obsługę konferencji w ilości uzależnionej od ostatecznej liczby uczestników;

- przestrzeganie wysokich standardów jakościowych obsługi w dniu wydarzenia.

Organizator najpóźniej w terminie dwóch dni roboczych przed planowanym terminem Wydarzenia wskaże osobę sprawującą nadzór nad prawidłową realizacją zamówienia. Osoba ta będzie współpracowała z Wykonawcą w celu zapewnienia prawidłowego świadczenia usługi.

4. OPIS SZCZEGÓŁOWY USŁUG I MENU

Poczęstunek 18.11.2023 r. godz. 19.00 – 21.00

Zapewnienie lekkiego poczęstunku powitalnego, na stojąco, do samodzielnej konsumpcji w formie bufetu, składającego się z:

Wydarzenie: poczęstunek– korytarz przed Oratorium Marianum, godz. 19:00-21:00
– 100 os.

Przekąski – 3 sztuki na osobę: 60 gram ± 10 gram 1 sztuka

- warzywne słupki z humusem
- komosa ryżowa z cieciorą i orzechami
- zawijany łosoś z delikatnym musem i kawiozem
- szynka parmeńska z melonem bądź gruszką i rukolą

Przekąski na zimno – 3 sztuki na osobę: 60 gram ± 10 gram 1 sztuka

- tartinki z humusem i wybranym warzywem (zielony ogórek, papryka, rzodkiew)
- tartaletka z pastą z papryki i pomidorów
- roladki z grillowanego bakłażana z dodatkiem sera feta i przypraw
- tartinki z serem pleśniowym, gruszką i orzechami
- polędwiczkę z suszonymi pomidorami
- koreczki z suszoną śliwką zawijaną w boczku

Przekąski na słodko – 1 porcja na osobę:

- mini deser panna cota z mango lub owocami leśnymi (100 gram)
- mini deser tiramisu (100 gram);
- mix filetowanych owoców sezonowych z musem (100 gram na osobę)

Napoje:

- woda mineralna niegazowana – bez ograniczeń
- woda mineralna lekko gazowana – bez ograniczeń
- soki owocowe (sok jabłkowy, sok pomarańczowy) - bez ograniczeń
- kawa, mleczko, cukier - bez ograniczeń
- herbata czarna, zielona, owocowa 3 smaki), cytryna - bez ograniczeń

ZADANIE 2

Świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i podaniu posiłków podczas międzynarodowej konferencji naukowej – The Wrocław Security Summit 2023. 3rd International Science Conference NATO and the EU strategic military and civilian cooperation In the post – Crimean Era.

1. Miejsce realizacji zamówienia i liczba osób:

05.12.2023 r. Aula Instytutu Politologii, budynek 2/3, Kampus WNS UWr, Koszarowa 3 Wrocław, Oratorium Marianum, Plac Uniwersytecki 1 Wrocław, minimum 100 osób, maksimum 300 osób

- przerwa kawowa, godz. 08:00-9:30, Aula Instytutu Politologii, budynek 2/3, Kampus WNS UWr, Koszarowa 3 Wrocław

- lunch, godz. 12.00- 13.00, Oratorium Marianum, Plac Uniwersytecki 1 Wrocław

- przerwa kawowa 15.00-15.30, Oratorium Marianum, Plac Uniwersytecki 1 Wrocław

- bankiet 19.15 – 22.15 Oratorium Marianum, korytarz przed salą

06.12.2023 r. Aula Instytutu Politologii, budynek 2/3, Kampus WNS UWr, Koszarowa 3 Wrocław, minimum 100 osób, maksimum 300 osób.

- przerwa kawowa 8.00 – 9.00

- lunch -11.00 – 12.00

Zamawiający oświadcza, że rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby uczestników konferencji oraz zmian w harmonogramie;

2. Termin realizacji zamówienia: posiłki serwowane w dniach 5 – 6.12.2023 r.

- Zamawiający przekaze Wykonawcy telefonicznie lub elektronicznie plan konferencji, w tym planowane daty i godziny realizacji usługi w terminie dwóch dni roboczych przed planowanym terminem Wydarzenia.
- informację o liczbie osób korzystających z usług cateringowych oraz konkretne godziny realizacji usługi będą zgłaszane do Wykonawcy w terminie do dwóch dni przed planowanym terminem konferencji;
- Wykonawca jest zobowiązany dostosować się do zmian harmonogramu wprowadzonych przez Zamawiającego.

3. Zakres świadczonych usług w ramach usług cateringowych

- Wykonawca świadczy usługi cateringowe obejmujące przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz z serwisem gastronomicznym oraz zapewnienie zastawy i wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia;
- w ramach usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do:
 - przygotowania, dowozu i podania posiłków w dniach 5 – 6.12.2023 r. do miejsca wskazanego przez Organizatora konferencji, w tym:
 - dostarczenie produktów nie później niż na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania;

- wypakowanie, rozłożenie i ustawienie przywiezionych produktów i potraw na paterach lub innych odpowiednich do tego naczyniach, przygotowanie kawy, herbaty oraz dodatków, rozlanie do dzbanków wody mineralnej, soków;
- ustawienie i uruchomienie podgrzewaczy w wernikach;
- 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 minut po zakończeniu ostatniego posiłku uporządkowanie miejsca spotkania, tj. zebranie zastawy oraz sztućców, usunięcie obrusów, zebranie resztek i odpadów;
- zapewnienie wyposażenia niezbędnego w organizacji spotkania: w tym werniki, patery, serwetniki, zastawa porcelanowa lub ceramiczna, szklana, sztućce metalowe, obrusy, serwetki, dowieszenie i ustawienie stołów cateringowych w ilości i formie niezbędnej do organizacji konferencji;
- zapewnienie i przygotowanie 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.

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,

- zapewnienia świeżych posiłków, które będą się charakteryzować wysoka jakością i odpowiednią temperaturą;
- w ofercie prosimy uwzględnić możliwość sporządzenia wersji posiłku spełniającego specjalne potrzeby żywieniowe uczestników (związane z alergiami, nietolerancjami pokarmowymi, dietą wegetariańską itp.), o czym szczegółowo poinformujemy w zamówieniu.;
- zapewnienia obsługi w ilości zapewniającej odpowiednią i sprawną obsługę konferencji w ilości uzależnionej od ostatecznej liczby uczestników;
- przestrzeganie wysokich standardów jakościowych obsługi w dniu wydarzenia.

Organizator najpóźniej w terminie dwóch dni roboczych przed planowanym terminem Wydarzenia wskaże osobę sprawującą nadzór nad prawidłową realizacją zamówienia. Osoba ta będzie współpracowała z Wykonawcą w celu zapewnienia prawidłowego świadczenia usługi.

4. OPIS SZCZEGÓŁOWY USŁUG I MENU

Wydarzenie: 05.12.2023 r. , 100 os.

- przerwa kawowa, godz. 8.00 – 9.30
- lunch, godz. 12.00 – 13.00
- przerwa kawowa 15.00 – 15.30
- bankiet 19.15 – 22.15

Przerwa kawowa – bufet – 5.12.2023 r. godziny 8.00 – 9.30

- kawa, mleczko, cukier – bez ograniczeń
- herbata czarna, herbata zielona, herbaty owocowe 3 rodzaje, cytryna, cukier – bez ograniczeń
- woda mineralna niegazowana, lekko gazowana – bez ograniczeń
- kruche ciasteczka mieszane – 60 gram na osobę

Przerwa kawowa z kanapkami (lunch) - 5.12.2023 r. godziny 12,00-13.00,

- kawa, mleczko, cukier – bez ograniczeń
- herbata czarna, zielona, herbaty owocowe 3 rodzaje, cytryna, cukier – bez ograniczeń
- woda mineralna gazowana, lekko gazowana – bez ograniczeń
- soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy) – bez ograniczeń

Kanapki – 5 szt./os. 50 gram ± 10 gram 1 sztuka

- z hummusem dyniowym i zielonym ogórkiem
- z serem żółtym i warzywami
- z pastą z tuńczyka
- z polędwicą sopocką z warzywami

Przerwa kawowa – bufet – 5.12.2023 r. godziny 15.00 – 15.30

- kawa, mleczko, cukier – bez ograniczeń
- herbata czarna, herbata zielona, herbaty owocowe 3 rodzaje, cytryna, cukier – bez ograniczeń
- woda mineralna niegazowana, lekko gazowana – bez ograniczeń
- soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy) – bez ograniczeń
- kruche ciasteczka mieszane – 60 gram na osobę

Bankiet, Oratorium Marianum, korytarz przed salą, godz. 19:15-22:15, 100 os.

Przekąski na zimno – 6 szt./os.: 60 gram ± 10 gram 1 sztuka

- tortilla z grillowaną cukinią i hummusem
- tartinki z tatarem z suszonych pomidorów
- tartinki z serem Lazur i orzechem włoskim
- ptysie wytrawne z tuńczykiem i kaparami
- tartiniki z węgierskim salami ala Szeged
- paszteciki z pieczarkami i kurczakiem
- polędwiczka wieprzowa z kremowym serkiem i oliwkami

Na słodko – 120g/os

- ciasto szarlotka
- ciasto czekoladowe z wiśniami
- sernik

Napoje:

- woda mineralna niegazowana, lekko gazowana – bez ograniczeń
- soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy) – bez ograniczeń
- kawa parzona, mleczko, cukier – bez ograniczeń
- herbata czarna, zielona, owocowe 3 smaki, cytryna, cukier – bez ograniczeń

Wydarzenie: 06.12.2023 r. , 100 osób

Przerwa kawowa: 8.00 – 9.00

- kawa, mleczko, cukier – bez ograniczeń
- herbata czarna, herbata zielona, herbaty owocowe 3 rodzaje, cytryna, cukier – bez ograniczeń
- woda mineralna niegazowana, lekko gazowana – bez ograniczeń
- soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy) – bez ograniczeń
- kruche ciasteczka mieszane – 80 gram na osobę.

Lunch, godz. 11:00-12:00

Napoje:

- woda mineralna niegazowana, lekko gazowana – bez ograniczeń
- soki owocowe (sok jabłkowy, sok pomarańczowy) - bez ograniczeń
- kawa, mleczko, cukier - bez ograniczeń
- herbata czarna, zielona, owocowa 3 smaki), cytryna - bez ograniczeń

Kanapki – 5 szt./os. 50 gram ± 10 gram 1 sztuka

- z pastą z zielonego groszku
- z twarożkiem z rzodkiewką
- z kurczakiem pieczonym i warzywami
- z salami i serkiem śmietankowym