OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **usługa cateringowa na potrzeby szkoleń i warsztatów organizowanych przez Uniwersytet Wrocławski.** Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczania i podawania posiłków z wykorzystaniem przez Wykonawcę własnych urządzeń, sprzętu, naczyń, produktów w czasie szkoleń i warsztatów organizowanych przez UWr do budynków UWr zlokalizowanych na terenie miasta w terminach wskazanych przez Zamawiającego i usuwaniu naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych po zakończeniu spotkań.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1) Serwis kawowy dla max 3902 osób
2) Lunch dla max 3134 osoby

W ramach projektu:

1. „Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Wrocławskiego 2018-2022”

Serwis kawowy dla max 3412 osób
Lunch dla max 2772 osób

2. „Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Wrocławskiego II na lata 2019-2023”

Serwis kawowy dla max 490 osób
Lunch dla max 362 osób
Ostateczna liczba osób może ulec zmniejszeniu

1.1 Serwis kawowy:
Dostępny w ciągu całego spotkania w formie szwedzkiego bufetu w tym:

1. Kawa parzona (100% arabica) podawana w warnikach, kawa rozpuszczalna, woda gorąca do zaparzania, w warnikach, serwis ciągły.
2. Wybór herbat min. 4 rodzaje (w tym herbata owocowa), woda gorąca do zaparzania, w warnikach, serwis ciągły.
3. Soki owocowe 100% (2 rodzaje z podanych: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) łącznie 200 ml/osobę, podawane w dzbankach. Soki muszą być w zamkniętych fabrycznie kartonach, a dzbanki napełniane bezpośrednio przed spotkaniem i uzupełniane w trakcie przerw.
4. Mleko (min.2% zawartości tłuszczu) do kawy podawane w dzbanku, mleko musi być w zamkniętym fabrycznie kartonie, a dzbanek napełniany bezpośrednio przed spotkaniem i uzupełniany w trakcie przerw.
5. Cukier biały i brązowy w kostkach lub indywidualnie pakowany – min. 10g/os
6. Woda mineralna gazowana i niegazowana w odkręcanych butelkach o poj. nie większej niż 0,5l – min. 0,5l/os każdego rodzaju
7. Mini ciasta i ciasteczka do wyboru Zamawiającego min. 4 rodzaje (w tym min. 1 rodzaj ciastek bezglutenowych) – min. 10dkg/os.
8. Ciastka i ciasta muszą być rozkładane na patery bezpośrednio przed spotkaniem w jednorazowych rękawiczkach i uzupełniane w trakcie przerwy.
9. Po spotkaniu pozostałe ciasta i ciastka będą pakowane w jednorazowe opakowania i przekazywane Zamawiającemu. Koszt zakupu jednorazowych opakowań pozostaje po stronie Wykonawcy.
10. Świeża cytryna pokrojona w plastry z jednorazowymi drewnianymi wykałaczkami
11. Pojemnik na odpadki, np. po zużytej herbacie (ustawiony na stole cateringowym)

1.2 Lunch w formie szwedzkiego bufetu, składający się z następujących elementów :

1. Mięso na ciepło w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – ok.200g/os
2. Ryba na ciepło w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – ok.200g/os
3. Danie wegetariańskie na ciepło w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – ok.300g/os
4. Zestaw dodatków w postaci ziemniaki, ryż, kasze, min. 2 rodzaje w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – ok.200g/os
5. Zestaw dodatków warzywnych min. 3 rodzaje 150g/os
6. W zestawie co najmniej jedno danie powinno być bezglutenowe
7. Po spotkaniu pozostałe dania będą pakowane w jednorazowe opakowania i przekazywane Zamawiającemu. Koszt zakupu jednorazowych opakowań pozostaje po stronie Wykonawcy.

Propozycje menu będą ustalone z Zamawiającym.

1.3 Wykonawca zapewni:

- Etykiety z nazwą potrawy
- Serwetki flizelinowe 40x40 min. 2szt/os
- Szklanki i filiżanki
- Standardowe stoliki koktajlowe min. 1szt na 5 osób wraz z obrusami – dotyczy szkoleń i warsztatów z lunchem
- Własny osobny stół na zużyte naczynia
- Zastawę/sztućce typ stali 18/10
- Odpowiednią liczbę zastawy, szklanek oraz filiżanek ok. 15% więcej zastawy

Ponadto w ramach wykonania przedmiotu umowy, Wykonawca :

- Będzie dbał podczas przygotowywania posiłków o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych;
- Będzie świadczył usługę w miejscu wskazanym przez Zamawiającego i zobowiązany jest zapewnić dostarczenie usługi na miejsce wskazane przez Zamawiającego;
- Będzie serwował ciasta, dania i napoje w czystych, nieuszkodzonych naczyniach ceramicznych;
- Będzie przyrządzał posiłki w dniu świadczenia usługi o wysokiej jakości w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania, produkty przetworzone (tj. herbata, kawa, soki i inne) z odpowiednią datą przydatności do spożycia i temperaturą, stałą odpowiednio wysoką temperaturę dań i napojów ciepłych przez cały czas trwania usługi;
- Zapewni obsługę techniczną w zakresie przygotowania cateringu;
- Zbierze wszelkie przedmioty oraz resztki po zrealizowaniu usługi.

2. Klasyfikacja przedmiotu zamówienia wg kodów CPV:
1) 55321000-6: Usługi przygotowywania posiłków;
2) 55521200-0: Usługi dowożenia posiłków;
3) 55520000-1: Usługi dostarczania posiłków.

3. Wymagania, związane z realizacją zamówienia przy zastosowaniu art. 29 ust. 4 ustawy Pzp, dotyczące aspektów środowiskowych.

3.1. Na podstawie art. 29 ust. 4 ustawy Pzp Zamawiający wymaga, aby:
1) 50% posiłków wykonywanych były z sezonowych owoców i warzyw
2) wykonawca zminimalizował odpady spożywcze i odpady w postaci opakowań po żywności
3) posiłki dostarczane i podawane były z wykorzystaniem naczyń wielorazowego użytku

3.2. W celu realizacji obowiązków, o którym mowa w pkt 3.1. Wykonawca, zobowiązany jest do:

1) przedstawienia z 14 dniowym wyprzedzeniem propozycji menu do akceptacji Zamawiającego
2) przedstawienia umowy na utylizację odpadów spożywczych oraz dowodów zakupu produktów w opakowaniach wielokrotnego użytku
3) każdorazowo dostarczania i serwowania ciasta, dań i napoi w naczyniach ceramicznych

Wykonawca przedstawiając dokumenty powinien przekazać je w sposób nienaruszający przepisów dot. ochrony danych osobowych (tj. dokumenty powinny mieć odpowiednio zakryte, wymazane dane, które nie są niezbędne do potwierdzenia formy zatrudnienia np. w zakresie adresu osoby fizycznej, jej wynagrodzenia, itp.).

3.3. Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań zawartych w pkt 3.1 na każdym etapie realizacji umowy. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca obowiązany będzie niezwłocznie przedłożyć dokumenty, o które wnioskuje Zamawiający.

3.4. W przypadku niespełnienia wymagań zawartych w pkt 3.1 Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia Zamawiającemu kary umownej, w wysokości określonej w § 5 ust. 1 projektu umowy, chyba że Wykonawca wykaże, że niespełnienie wymagań nastąpiło z przyczyn nie leżących po jego stronie.

4. Zamówienie przeznaczone jest do użytku osób fizycznych, w tym pracowników zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się przy realizacji zamówienia uwzględnić wymagania w zakresie dostępności dla osób z niepełnosprawnością.

5. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia: **od dnia podpisania umowy do 31.12.2022 r. lub do wyczerpania środków finansowych.**

6. Miejsce wykonania zamówienia

Wrocław