

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas spotkań Komitetu Sterującego (planowane 2 spotkania do końca roku – wstępne terminy koniec września i grudzień) oraz spotkań roboczych grupy projektowej (planowane 2 spotkania do końca roku, połowa października i połowa grudnia) w ramach projektu pt. "Czy wiesz czym oddychasz?" Kampania edukacyjno-informacyjna na rzecz czystszej powietrza. Realizowanego przez Uniwersytet Wrocławski, współfinansowanego przez Komisję Europejską w ramach Instrumentu Finansowego LIFE oraz Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, nr projektu: LIFE17 GIE/PL/000631.
2. Spotkania Komitetu Sterującego (planowane 2 spotkania 1-dniowe do końca roku, wstępnie na koniec września i grudzień) odbywać się będą we Wrocławiu, dla około 40 osób. W ramach usługi cateringowej będziemy zamawiać ciągłą przerwę kawową (od godz. 9:00 do 16:00) oraz lunch. Minimalna liczba uczestników spotkania 30 osób. Miejsce dostarczenia cateringu zostanie podane na 10 dni wcześniej przed planowanym terminem dostawy.
3. Spotkania robocze grupy projektowej (planowane 2 spotkania 1-dniowe do końca roku, wstępnie połowa października i połowa grudnia), dla około 20 osób. W ramach usługi cateringowej będziemy zamawiać lunch + deser. Minimalna liczba uczestników spotkania 15 osób. Miejsce dostarczenia cateringu zostanie podane na 10 dni wcześniej przed planowanym terminem dostawy.
4. Zamawiający przewiduje możliwość nawiązania współpracy na podstawie umowy z Wykonawcą. Jej treść zostanie uzgodniona z wybranym Wykonawcą.
5. Dokładne terminy spotkań i ilość osób w nich uczestnicząca zostaną podane Wykonawcy na co najmniej 10 dni przed spotkaniem, liczba uczestników od tego momentu jest wiążąca. Zamawiający zastrzega możliwość odwołania spotkań, jeżeli sytuacja epidemiologiczna w kraju na to nie pozwoli lub ze względu na wewnętrzne przepisy Uniwersytetu Wrocławskiego (Zarządzenie Rektora) związane z sytuacją COVID-19, oraz zamawiający zastrzega również możliwość zmiany liczby uczestników o +/- 30%. Zamawiający ze względu na obecną sytuację epidemiologiczną, nie jest w stanie podać konkretnych terminów spotkań.

II. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przygotowanie stołów, obrusów, drobnej dekoracji, posprzątanie po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu);
2. Zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, ekspresu do kawy, filiżanek, spodeczków, szklanek, sztućców, cukiernic, talerzy itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń jednorazowych i plastikowych;
3. Zapewnienie dostępu do kubłów umożliwiających segregację śmieci;
4. Dowóz i ekspozycja cateringu w ustalonych terminach, na wyznaczoną godzinę pod wskazany adres na terenie Wrocławia;

5. W ramach zamówienia cateringu podczas spotkań **Komiteu Sterującego**, planowana liczba osób na spotkaniach – 40:

a) organizacja ciągłej przerwy kawowej (od godz. 9:00 do 16:00):

- kawa czarna z ekspresu pochodząca ze zrównoważonej produkcji z certyfikatem Fairtrade;
- herbata czarna tradycyjna, zielona, owocowa ze zrównoważonej produkcji z certyfikatem Fairtrade;
- dodatki: mleko lub śmietanka w płynie, cukier, cytryna serwowane w naczyniach wielorazowych;
- woda mineralna niegazowana – min. 0,5l/osobę w butelkach lub szklanym dzbanku z cytryną uzupełniana na bieżąco;
- sok owocowy 100% jabłkowy lub inny – min. 0,2l/osobę od lokalnych dostawców uzupełniany na bieżąco;
- ciasta dwa rodzaje do wyboru lub jedno ciasto i dodatkowo do wyboru babeczki, mini pączki, mini eklery etc. – min. 200g/osobę od lokalnych dostawców;
- kanapki z chleba pełnoziarnistego – mix kanapek (minimum 2 sztuki na osobę), wegańskie, wegetariańskie, mięsne;
- owoce sezonowe min. 150g/na osobę;

b) Organizacja lunchu o określonej godzinie (godzina zostanie ustalona z Wykonawcą) – menu ustalone i zaakceptowane przez Zleceniodawcę:

- gorące danie do wyboru (wegetariańskie 50% wszystkich porcji i mięsne 50% wszystkich porcji) serwowane w formie szwedzki stół– propozycja menu dostawcy (jeżeli będą to ryby to muszą pochodzić ze zrównoważonych hodowli oraz nie są zagrożone wyginięciem takie jak: halibut atlantycki, karmazyn, łosoś bałtycki, rekin, płaszczka, sola, tuńczyk błękinopłetwy, węgorz);
- 2 rodzaje wybranych dodatków (kasza, ryż, ziemniaki pieczone itp.);
- 1 rodzaj surówki;
- 1 rodzaj sałatki;
- woda, soki owocowe min. 0,2l/osobę do lunchu;

6. W ramach zamówienia cateringu podczas **spotkań roboczych** grupy projektowej, planowana liczba osób – 20:

a) Organizacja lunchu – menu ustalone i zaakceptowane przez Zleceniodawcę, wszystko serwowane w formie bufetu szwedzkiego:

- gorące danie wegetariańskie
- 2 rodzaje dodatków (czarny ryż, kuskus, kasza pęczak, ziemniaki pieczone, ziemniaki gotowane itp.)
- 1 rodzaj surówki
- 1 rodzaj sałatki
- woda, soki owocowe min. 0,2l/osobę do lunchu od lokalnych dostawców
- ciasto od lokalnych dostawców

III. TERMIN WYKONANIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas spotkań Komitetu Sterującego (2 spotkania do końca roku, koniec września i grudzień) oraz spotkań roboczych grupy projektowej (2 spotkania do końca roku połowa października i grudzień) w ramach projektu pt. "Czy wiesz czym oddychasz?" Kampania edukacyjno-informacyjna na rzecz czystszej powietrza. Ze względu na sytuację sanitarno-epidemiologiczną dokładna ilość spotkań, terminy spotkań jak i ilość osób zostaną podane zamawiającemu na 10 dni przed spotkaniem, podana liczba osób od tego momentu jest wiążąca.

Zamawiający zastrzega możliwość odwołania spotkań, jeżeli sytuacja epidemiologiczna w kraju na to nie pozwoli lub ze względu na wewnętrzne przepisy Uniwersytetu Wrocławskiego (Zarządzenie Rektora) związane z sytuacją COVID-19, oraz zamawiający zastrzega również możliwość zmiany liczby uczestników o +/- 30%. Zamawiający ze względu na obecną sytuację epidemiologiczną, nie jest w stanie podać konkretnych terminów spotkań.