

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Zamówienie: obsługa cateringowa Konferencji JPAZ na potrzeby realizacji projektu pt. „Czy wiesz czym oddychasz?” Kampania edukacyjno-informacyjna na rzecz czystszej powietrza, nr projektu: LIFE17 GIE/PL/000631, składające się z dwóch funkcjonalnych zadań:**

### I. Obsługa cateringowa konferencji organizowanej w dniach 03-05.07.2023 r.

- Termin: 03-05.07.2023 r. (3 dni),
- Miejsce: Centrum Kongresowe Politechniki Wrocławskiej we Wrocławiu ul. Janiszewskiego 8, Wrocław),
- Liczba uczestników: maksymalnie **200 osób**.

#### Zakres świadczenia:

##### 1. Usługa: przerwa kawowa ciągła:

- w godzinach: 8:00 – 17:00,
- w pierwszym dniu (03.07.2023 r.) przedłużenie przerwy kawowej do godziny 20:00 z rozszerzonym menu (od 17:00 do 20:00),
- przerwa kawowa musi być wydawana w dwóch miejscach: parter - długi stół, piętro - krótszy stół,
- menu powinno się zmieniać codziennie - ostateczne menu zostanie zatwierdzone przez zamawiającego,
- wszystkie potrawy powinny być opisane (opis co to za potrawa + zaznaczone do jakiej diety),

##### 2. Menu przedmiotowe (propozycja): ostateczne menu musi zostać uzgodnione i zatwierdzone przez zamawiającego. Propozycję szczegółowego Menu Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu w dniu następnym po terminie zawarcia umowy:

###### 1) Przerwa kawowa:

- kawa z ekspresu (mleko + mleko roślinne, cukier do kawy),
- herbata - min. 4 rodzaje do wyboru (cytryna, cukier, miód do herbaty),
- woda mineralna z cytryną i miętą w dużych dzbankach o pojemności min. 1-1,5 litra,
- słodkie przekąski monoporcje: 3 rodzaje w tym jedna wegańska plus 1 rodzaj ciastka kruche, plus 1 rodzaj ciastka owsiane z niskim indeksem glikemicznym,
- przekąski szone: 4 rodzaje minikanapek; w tym jedna wegańska, jedna wegetariańska, pieczywo: żytnie, orkiszowe, pumpernikiel,
- owoce sezonowe – regionalni dostawcy: 2 rodzaje,

###### 2) Przedłużona przerwa kawowa (od 17:00 do 20:00 w pierwszym dniu) dodatkowo:

- 4 przekąski typu finger food w tym dwa wegańskie, dwa wegetariańskie, paluszki, krakersy,
- piwo bezalkoholowe w butelkach nie większych niż 330 ml schłodzone w misach z lodem (1 butelka/osobę).

###### 3) Lunch: wydawany jedynie na parterze – długi stół:



- zupa wegańska,
- danie główne: 3 rodzaje: 1 danie mięsne, 1 danie – dieta wegańska, 1 danie – dieta wegetariańska,
- przystawki: 2 rodzaje w tym jedno dla osób z dietą bezglutenową,
- warzywa i surówki 3 rodzaje, na zimno, bezglutenowe,
- kawa, herbata, woda mineralna, słodka przekąska
- 30 stolików bankietowych wysokich (ostateczna liczba do ustalenia).

W tym czasie na górnym stole kawa, herbata, woda mineralna, słodka przekąska.

#### Wykonawca zobowiązuje się do:

- przygotowania stołów, obrusów, dekoracji, serwetek,
- zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, sztućców, cukiernic, talerzy itp..) zgodnie z wymaganiami menu,
- przygotowania dodatkowej wody pitnej z kranu podawanej w dzbanach z dodatkiem ogórka, cytryny i mięty (odpowiednio oznaczona)
- posprzątania po zakończeniu całego wydarzenia z zapewnieniem prawidłowego sortowania odpadów,
- prawidłowego opisu potraw (opis co to za potrawa + zaznaczone do jakiej diety z wykazem najbardziej popularnych alergenów występujących w tych potrawach).

Zamawiający wymaga aby potrawy wydawane w formie posiłków ciepłych spełniały niezbędne standardy jakościowe, w tym w szczególności aby serwowane były z zachowaniem odpowiedniej temperatury.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń i sztućców jednorazowych.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania potraw z ryb ani przetworów rybnych wyprodukowanych z ryb należących do następujących gatunków:

- dorsz atlantycki, halibut atlantycki, łosoś atlantycki, sardela europejska, węgorz europejski, homar europejski, śledź, ostrobok, przegrzebek, sardynka, szprot, jesiotr, miecznik, krewetki tygrysie oraz królewskie, tuńczyk żółtopłetwy, błękitnopłetwy oraz bonito.

W razie jakichkolwiek wątpliwości interpretacyjnych Zamawiający pomocniczo odsyła do wykazu „ryb, których należy unikać”, który odzwierciedla stan zasobów rybnych w różnych regionach ([Home | Good Fish Guide \(mcsuk.org\)](#)).

## II. Przygotowanie i obsługa bankietu konferencyjnego:

- Termin: 04.07.2023 r., godz. 18:00 – 20:00,
- Miejsce organizacji bankietu: ogród Zakładu Klimatologii i Ochrony Atmosfery Uniwersytetu Wrocławskiego, ul. Kosiby 8, Wrocław,
- Forma: bankiet grillowy na zewnątrz (ogród),
- Liczba uczestników: maksymalnie **200 osób**.

#### Zakres świadczenia:

- 1. Menu przedmiotowe (propozycja):** ostateczne menu musi zostać uzgodnione i zatwierdzone przez zamawiającego. Propozycję szczegółowego Menu Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu w dniu następnym po terminie zawarcia umowy.



Projekt Life17 GIE/PL/000631 jest finansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach instrumentu Finansowego LIFE oraz współfinansowany przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

- 1) **dania ciepłe z grilla** (potrawy z grillowane na miejscu): mięso 2 rodzaje (karkówka, drób), szaszłyki wegetariańskie, ser z grilla (typu oscypek, typu camembert), kiełbasa podwawelska, kaszanka, ziemniaki zapiekane z czosnkiem, pieczarki faszerowane, warzywa z grilla 3 rodzaje,
- 2) **dania ciepłe**: danie jednogarnkowe mięsne (drobiowe), danie jednogarnkowe wegetariańskie,
- 3) **dania zimne**: 6 rodzajów przekąsek typu finger food w tym dwa wegańskie, dwa wegetariańskie,
- 4) **sałatki**: 3 rodzaje: dwie na bazie miks ze świeżych sałat oraz sałatka caprese,
- 5) **pieczywo**: bułki (małe, mix), chleb żytni, chleb orkiszowy, bagietki francuskie,
- 6) **sosy**: 3 rodzaje dipów, musztarda, ketchup,
- 7) **stół ze smalcem**: smalec zwykły + smalec wegetariański, chleb wiejski, ogórki małosolne, masło czosnkowe,
- 8) **słodki stół**: słodkie przekąski monoporcje: 2 rodzaje w tym jedna wegańska plus 1 rodzaj ciastka kruche, plus 1 rodzaj ciastka owsiane z niskim indeksem glikemicznym, 2 rodzaje owoców sezonowych od lokalnych dostawców, kawa z ekspresu (mleko + mleko roślinne, cukier do kawy), herbata – min. 4 rodzaje do wyboru (cytryna, cukier, miód do herbaty), woda mineralna z cytryną i miętą w dużych dzbankach o pojemności min. 1 – 1,5 litra, sok jabłkowy 100 % - regionalni dostawcy,
- 9) **piwo bezalkoholowe** w butelkach nie większych niż 330 ml schłodzone w misach z lodem (2 butelki/osobę).

#### Wykonawca zobowiązuje się do:

- przygotowania własnych stołów piwnych, ławek, parasoli, oświetlenia, dużego namiotu, ogrzewaczy gazowych (w razie potrzeby), obrusów, dekoracji, serwetek,
- posprzątania po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu) z zapewnieniem prawidłowego sortowania odpadów,
- zapewnienia własnych naczyń (ekspres, warnik, termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, sztućców, cukiernic, talerzy itp.) zgodnie z wymaganiami menu,
- przygotowania dodatkowej wody pitnej kranu podawanej w dzbanach z dodatkiem ogórka, cytryny i mięty (odpowiednio oznaczona),
- prawidłowego opisu potraw (opis co to za potrawa + zaznaczone do jakiej diety).

Zamawiający wymaga aby potrawy wydawane w formie posiłków ciepłych spełniały niezbędne standardy jakościowe, w tym w szczególności aby serwowane były z zachowaniem odpowiedniej temperatury.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń i sztućców jednorazowych.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania potraw z ryb ani przetworów rybnych wyprodukowanych z ryb należących do następujących gatunków:

- dorsz atlantycki, halibut atlantycki, łosoś atlantycki, sardela europejska, węgorz europejski, homar europejski, śledź, ostrobok, przegrzebek, sardynka, szprot, jesiotr, miecznik, krewetki tygrysie oraz królewskie, tuńczyk żółtopłetwy, błękitnopłetwy oraz bonito.

W razie jakichkolwiek wątpliwości interpretacyjnych Zamawiający pomocniczo odsyła do wykazu „ryb, których należy unikać”, który odzwierciedla stan zasobów rybnych w różnych regionach ([Home | Good Fish Guide \(mcsuk.org\)](http://Home | Good Fish Guide (mcsuk.org))).



Projekt Life17 GIE/PL/000631 jest finansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach instrumentu Finansowego LIFE oraz współfinansowany przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.