

## **UNIwersYTET WROcŁAWSKI**

**pl. Uniwersytecki 1, 50-137 Wrocław**  
**NIP 896-000-54-08**

Przedmiotem zamówienia jest wyżywienie dla uczestników Letniego Kursu NAWA i uczestników 48. Letniego Kursu Języka i Kultury Polskiej, planowane w terminie 9.07.2023-30.07.2023.

W cenie oferty należy uwzględnić wszystkie koszty wykonania zamówienia.

Podana cena zawiera podatek VAT.

Wynagrodzenie określone w ofercie nie podlega waloryzacji ani zmianom.

Zamawiający nie będzie udzielać zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

Zamawiający zastrzega sobie zapłatę Wykonawcy za realnie wykorzystane posiłki, których liczba zależna będzie od liczby uczestników kursu (zgodnie ze wzorem umowy stanowiącym załącznik nr 2). Zapłata nastąpi do 30 dni od daty zakończenia usługi i wystawienia faktur.

1. Za posiłki dla stypendystów NAWA
2. Za posiłki dla pozostałych uczestników kursu.

Zakłada się potrzebę zamówienia posiłków dla 60-90 osób.

Szkoła zastrzega sobie możliwość odwołania lub rezygnacji zamówienia posiłków z powodów braku finansowania z NAWA.

### **I. INFORMACJE OGÓLNE**

Uniwersytet Wrocławski  
pl. Uniwersytecki 1  
50-137 Wrocław  
NIP PL: 896-000-54-08  
REGON: 00000-1301

### **II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa restauracyjna i cateringowa polegająca na wykonaniu następujących zadań:

#### **USŁUGA RESTAURACYJNA:**

- A. obiady (1140-1710 porcji) – w lokalu gastronomicznym, w dni robocze i weekendy, w godzinach 13:45-15:00 w dni robocze oraz o godz. 15:00:16:00 w weekendy, godziny posiłków w dniu wyjazdu uczestników mogą być takie jak w dni robocze. godziny posiłków wg. harmonogramu kursu.
- B. śniadania (1260 -1890 porcji) – w lokalu gastronomicznym, w dni robocze i weekendy, w godzinach 8:30-10:00 w dni robocze i 9:00-11:00 w weekendy, godziny posiłków wg. harmonogramu kursu.

#### **USŁUGA CATERINGOWA:**

Posiłek dla ok. 60-90 na Wieczorze Wielu Kultur – typowe polskie dania. Miejsce dostawy ul. Fryderyka Joliot-Curie – Instytut Dziennikarstwa i Komunikacji Społecznej lub Pl. Nankiera 15b -Instytut Filologii Polskiej.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby porcji co uzależnione będzie od liczby uczestników

kursu w trakcie jego trwania.

### III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

**9.07.2023-30.07.2023**

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa restauracyjna i cateringowa wraz z obsługą.

Usługa przewidziana jest dla 60-90 osób w terminie od 9 lipca 2023 do 30 lipca 2023.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby porcji, co uzależnione będzie od liczby uczestników kursu w trakcie jego trwania.

#### **PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA BĘDĄ NASTĘPUJĄCE ZADANIA:**

##### **ZADANIE – USŁUGA RESTAURACYJNA:**

- A. obiady (1140-1710 porcji) – w lokalu gastronomicznym, w dni robocze i weekendy, w godzinach 13.45-15.00 w dni robocze oraz o godz. 15.00 w weekendy (wymagane menu na 19 obiadów).
  - B. śniadania (1260-1890 porcji) – w lokalu gastronomicznym, w dni robocze i weekendy, w godzinach 8:30-10:00 w dni robocze, godz. 9:00-11:00 w weekendy (propozycja menu na 21 śniadań);
- W menu powinny znaleźć się m.in. propozycje dla wegetarian, wegan, uczulonych na gluten i laktozę oraz osób z dietą koszerą.

##### **Warunki miejsca:**

- lokal gastronomiczny, spełniający wszystkie warunki sanitarne, z dostępem do czynnych i czystych toalet, spełniający warunki higieny, BHP i Ppoż. Lokal gastronomiczny musi posiadać przestrzenną, jasną, wentylowaną salę, musi być przygotowany do obsługi **jednocześnie 60-90 osób** w podanym wyżej czasie (zapewniona wystarczająca do tego celu liczba osób obsługujących grupę);
- lokal gastronomiczny musi być położony **do 1,3 km od miejsca zajęć, czyli od pl. Nankiera 15b**, budynku Wydziału Filologicznego Uniwersytetu Wrocławskiego. Ten wymóg powodowany jest faktem, że obiad przewidziany jest w przerwach między zajęciami, stąd konieczność uwzględnienia dystansu do przejścia. **Wydawanie obiadów dla 60-90 osób musi nastąpić jednocześnie dla wszystkich uczestników kursu i w czasie nie dłuższym niż 1 godzina zegarowa.**
- Miejsce musi spełniać niezbędne warunki dostępu do usługi określone dla osób niepełnosprawnych.

##### **ZADANIE – USŁUGA CATERINGOWA: Miejsce wskazane przez Zamawiającego**

Wieczór Wielu Kultur – (60-90 porcji) Termin: 26.07.2023 w godz. 18:30-20:30 ul. Fryderyka Joliot-Curie – Instytut Dziennikarstwa i Komunikacji Społecznej.

Warunki dodatkowe dla zadania:

Posiłek powinien być dostarczony dnia 26.07.2023 o godzinie 18:00 do budynku UWr przy ul. Fryderyka Joliot-Curie. Wieczór Wielu Kultur trwa od 18.30 do godz. 20:30.

Wykonawca poda posiłek w formie stołu szwedzkiego. Ciepłe posiłki na podgrzewaczach. Dostarczy również niezbędne stoły, naczynia i sztucce, obrusy, serwetki, szklanki na napoje i posprząta po zakończeniu imprezy.

W menu powinny znaleźć się m.in. propozycje dla wegetarian, wegan, uczulonych na gluten i laktozę oraz osób z dietą koszerką.

### **OPIS USŁUGI RESTAURACYJNEJ**

#### **ZADANIE A** (1140-1710 porcji)

**Obiady** mają być wydawane w lokalu gastronomicznym w dni powszednie w godz. **13.45-15:00** i weekendy w godzinach **15.00-16.00**. Dokładny program kursu z godzinami na posiłki przekazany będzie wraz z liczbą uczestników.

**Liczba osób:** 60-90

#### **W skład menu wchodzi:**

Obiad powinien zawierać na 1 osobę minimalnie:

- **zupy:** zupę ze świeżych sezonowych warzyw – min. 250-300 ml, (dopuszczalne podanie zupy na wynos w naczyniu termicznym – na życzenie uczestnika kursu);
- **dodatki i dania mączne/jarskie:** 120-180 gramów: ziemniaki lub ryż, lub kaszę (gryczana, jaglana, jęczmienna, pęczak), lub makaron (różne typy), lub kluski (różne typy: śląskie, leniwe itp.), lub kopytka, lub pierogi (ruskie, ze szpinakiem, z kapustą, z grzybami, z mięsem lub inne nadzienia); min 8 szt., zapiekanki ok. 300 gramów;
- **mięsa:** sztukę mięsa bez sosu min. 170 gramów lub sztukę mięsa z sosem min. 190 gramów, lub kotlet schabowy min. 120 gramów, lub rybę bez panierki min. 150 gramów, lub rybę z panierką min. 170 gramów, lub udziec z kurczaka min. 170 gramów, lub pierś kurczaka min. 150 gramów, lub kotlet mielony min. 150 gramów, lub gulasz/potrawkę min. 200 gramów, pulpety min. 150 gramów, gołąbki min. 200 gramów lub inne propozycje w podobnej gramaturze;
- **warzywa:** surówkę warzywną ze świeżych sezonowych warzyw 150-170 gramów, lub warzywa gotowane 170 gramów, lub rośliny strączkowe (fasolę, groch, soczewicę, ciecierzycę itp.);
- **napoje:** wodę mineralną niegazowaną lub kompot ze owoców – 250 ml.

Obiad powinien uwzględniać **dania wegetariańskie i wegańskie** dla ok. 20 osób (**w tym 1 posiłek koszerny i 1 bez laktozy**).

Należy uwzględnić wydanie posiłku na wynos – na życzenie uczestnika kursu.

#### **Warunki szczegółowe:**

#### **Menu musi uwzględniać tradycyjne polskie dania i zupy.**

Menu musi być opisane szczegółowo. Zostanie przekazane każdemu uczestnikowi kursu. Menu musi być wywieszane w miejscu wydawania posiłku na każdy dzień z osobna.

1. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany we właściwej temperaturze, na talerzu ceramicznym, porcelanowym lub szklanym z kompletem sztućców (nieakceptowane są naczynia i sztućce jednorazowe, wyszczerbione, powyginane, uszkodzone). Na stołach muszą być serwetki oraz przyprawy. Używana zastawa musi być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.

2. Wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych produktów oraz estetyki ich podania.

3. Użyte produkty muszą mieć odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

4. Skład menu obiadu nie może się powtarzać w żadnym z jego poszczególnych elementów w następujących po sobie dniach i w danym tygodniu świadczenia usługi. Dopuszczalne jest podawanie do wyboru dodatków: ryżu, makaronu, ziemniaków, klusek czy kasz.

6. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

7. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane w procesie transportu i dostarczania posiłków.

8. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

a) świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów atestowanych spełniających normy jakości produktów spożywczych, świeżych, najlepiej wspierających rynek regionalny,

b) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.).

#### **ZADANIE B (1260 -1890 porcji)**

**śniadanie** – w dni robocze 8.30-10:00 i weekendy 9:00-11:00

**liczba osób:** 60-90

**miejsce:** jak w zadaniu A

#### **W skład menu mogą wchodzić następujące składniki do wykorzystania:**

- pieczywo pełnoziarniste/pszenne/żytnie/pszenno-żytnie/bezglutenowe, chleb/bułka/bagietka/rogał, masło, wędliny, sery żółte i białe/też bez laktozy, świeże warzywa, słodka bułka, naleśniki (różne rodzaje), jogurt, placki z syropem, jajecznicą z dodatkami, pasty rybne, pasty serowe i warzywne, pasty mięsne, pasty jajeczne, jajka, jajecznicą, sałatki warzywne, płatki śniadaniowe (mleko lub jogurt) lub inne propozycje;
- napoje: kawa, herbata, mleczko do kawy, cytryna do herbaty, cukier, woda mineralna gazowana lub niegazowana.

Menu powinno uwzględniać dania wegetariańskie i wegańskie (bez laktozy, bezglutenowe, koszerne, dla alergików) dla ok. 20 osób **(w tym 1 posiłek koszerne)**.

Menu zostanie przekazane każdemu uczestnikowi kursu. **Menu będzie wywieszane w miejscu wydawania posiłku na każdy dzień z osobna.**

**Pozostałe warunki takie jak przy zadaniu A.**

#### **ZADANIE USŁUGA CATERINGOWA – 60 - 90 porcji na Wieczór Wielu Kultur**

Wieczór Wielu Kultur – (60-90 porcji) Termin: 26.07.2023 w godz. 18:30-20:30 ul. Fryderyka Joliot-Curie –

Instytut Dziennikarstwa i Komunikacji Społecznej.

Warunki dodatkowe dla zadania:

Posiłek powinien być dostarczony dnia 26.07.2023 o godzinie 18:30 do budynku UWr przy ul. Fryderyka Joliot-Curie. Wieczór Wielu Kultur trwa do godz. 20:30.

Wykonawca poda posiłek w formie stołu szwedzkiego . Ciepłe posiłki na podgrzewaczach. Dostarczy również niezbędne stoły, naczynia i sztucce, obrusy, serwetki, szklanki na napoje i posprząta po zakończeniu imprezy.

W menu powinny znaleźć się m.in. propozycje dla wegetarian, wegan, uczulonych na gluten i laktozę oraz osób z dietą koszerną (ok. 20 osób).

Menu na Wieczór Wielu Kultur musi uwzględniać wyłącznie najbardziej tradycyjne dania polskie.

- pierogi (różne rodzaje), krostki, bigos, barszcz, sałatkę jarzynową, smalec, chleb, ogórek kiszony itp., zimne napoje.

**Pozostałe warunki takie jak przy zadaniu A.**

**W RAMACH ZAMÓWIENIA WYKONAWCA ZOBOWIĄZANY JEST DO:**

a) świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów atestowanych spełniających normy jakości świeżych produktów spożywczych,

b) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.). Przygotowanie, dostarczanie i serwowanie posiłków odbywać się będzie w warunkach zgodnych z przepisami prawa (BHP, SANEPID, Ppoż.),

c) zapewnienia warunków organizacyjnych i technicznych niezbędnych do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy,

d) wykonania wszystkich punktów umowy z najwyższą starannością,

e) realizowania Zadań zgodnie ze wskazówkami przekazywanymi mu przez Zamawiającego,

**f) rozliczenia się na podstawie rzeczywistej liczby wydanych posiłków.**