**SZACOWANIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Świadczenie usługi cateringowej (przerwa kawowa) - w związku z realizacją cyklu szkoleń, przeprowadzonych w ramach realizacji projektu „Laboratorium innowacyjnych kompetencji dydaktycznych INNOLAB 2.0 - program doskonalenia kompetencji pracowników dydaktycznych i doktorantów Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu”**

Projekt jest realizowany w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego na lata 2021-2027, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

Numer umowy o dofinansowanie projektu: FERS.01.05-IP.08-0123/23-00.

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

W ramach usługi cateringowej – przerwa kawowa - Wykonawca świadczy usługi obejmujące przygotowanie i dostarczenie posiłków/produktów wraz z serwisem gastronomicznym oraz zapewnieniem zastawy i wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia.

Usługa cateringowa realizowana będzie dla Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu.

Zapewnienie usługi cateringowej obejmować będzie przerwę kawową obejmującą:

-kawę,

-herbatę,

-wodę (w szklanych butelkach lub woda z dystrybutorów wody pitnej serwowana w szklanych dzbankach),

-mleko,

-cukier lub jego zamiennik,

-cytrynę,

-drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce.

**Wykonawca jest zobligowany do uwzględnienia specjalnych potrzeb osób (uczestników szkoleń) - np. opcja wegańska, bezglutenowa - w przypadku otrzymania takiej informacji od Zamawiającego min. 3 dni przed rozpoczęciem danego szkolenia.**

Każda przerwa kawowa zorganizowana będzie w trakcie trwającego szkolenia.

**Szczegółowe godziny realizacji zostaną przesłane Wykonawcy przez Zamawiającego min. 5 dni przed rozpoczęciem danego szkolenia (z możliwością przesunięcia jej rozpoczęcia o 20 minut wcześniej lub później). Informacja o przesunięciu zostaje przekazana Wykonawcy maksymalnie dzień przed szkoleniem.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Usługa cateringowa** | **Nazwa szkolenia** | **Data usług**  **(październik 2024 r. – marzec 2025 r.)** | **Liczba grup** | **Liczba osób/ dzień szkoleniowy** | **Szkolenie (ilość dni)** | **Ile trwa dzień szkoleniowy** |
| **Przerwa kawowa**  **I-IV** | Szkolenie Visual Thinking w dydaktyce | Dokładny termin zostanie przekazany Wykonawcy  5 dni przed rozpoczęcia danego szkolenia. | 4 grupy | 5 osób | 1 grupa – 4 dni szkoleniowe.  4 grupy – 16 dni szkoleniowych. | co najmniej 5h dziennie  (1h = 45 min) |
| **Przerwa kawowa**  **V-VIII** | Szkolenie Artificial Intelligence - AI - w dydaktyce | Dokładny termin zostanie przekazany Wykonawcy  5 dni przed rozpoczęcia danego szkolenia. | 4 grupy | 5 osób | 1 grupa – 4 dni szkoleniowe.  4 grupy – 16 dni szkoleniowe. | co najmniej 5h dziennie  (1h = 45 min) |
| **Przerwa kawowa**  **IX-XII** | Szkolenie angażujące wystąpienia publiczne | Dokładny termin zostanie przekazany Wykonawcy  5 dni przed rozpoczęcia danego szkolenia. | 4 grupy | 5 osób | 1 grupa – 4 dni szkoleniowe.  4 grupy – 16 dni szkoleniowe. | co najmniej 5h dziennie  (1h = 45 min) |
| **Przerwa kawowa**  **XIII-XVI** | Szkolenie z wykorzystania metodyki  Design Thinking (DT) – poziom podstawowy | Dokładny termin zostanie przekazany Wykonawcy  5 dni przed rozpoczęcia danego szkolenia. | 4 grupy | 5 osób | 1 grupa – 4 dni szkoleniowe.  4 grupy – 16 dni szkoleniowe. | co najmniej 5h dziennie  (1h = 45 min) |

**Termin realizacji zamówienia: październik 2024 r. - marzec 2025 r.**

**Maksymalna ilość osób w grupie – 5 osób.**

Łączna liczba osób - **maksymalnie 80 osób.**

**Łączna liczba dni szkoleniowych – maksymalnie: 64 dni szkoleniowe**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób w poszczególnych grupach lub ich anulowania pod

warunkiem:

- braku możliwości zrekrutowania wymaganej liczby uczestników do danej grupy szkoleniowej w stosunku do pierwotnych założeń ujętych w OPZ,

-wystąpienia innych obiektywnych przyczyn, zdarzeń losowych, siły wyższej, niedających się przewidzieć na dzień zawarcia umowy/zamówienia.

W przypadku wystąpienia okoliczności opisanych powyżej odpowiednio ulegnie zmianie wynagrodzenie Wykonawcy.

Zmiana ceny nastąpi proporcjonalnie do zmiany liczby posiłków.

Stąd też Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za faktycznie zrealizowaną liczbę grup.

Miejsce realizacji: Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu, sala DT HUB w budynku U (wejście od ul. Wielkiej)

**Szczegółowe adresy realizacji danych szkoleń przekazywane będą Wykonawcy nie później niż 5 dni przed ich realizacją.**

**W sytuacjach losowych Zamawiający ma możliwość zmiany miejsca szkolenia, o czym Wykonawca zostanie poinformowany najpóźniej 1 dzień przed ich realizacją.**

**Przedmiot zamówienia obejmuje:**

-dostarczenie produktów nie później niż na 20 min. przed rozpoczęciem przerwy w określonym szkoleniu w danym dniu szkoleniowym,

- przygotowanie jednolitych oznaczeń posiłków/produktów jeśli dotyczy (np. informacja o rodzaju mleka\_

-zamieszczenia przy wybranym produkcie etykiet informujących o rodzaju potrawy (wegetariańska / wegańska / pochodzenia zwierzęcego) i zawartych alergenach,

- wypakowanie, rozłożenie i ustawienie na stołach przywiezionych produktów i potraw na paterach lub innych odpowiednich naczyniach,

- zapewnienie czystej i nieuszkodzonej, wielorazowej zastawy stołowej: **jedzenie i napoje serwowane są w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych:** (porcelanowe lub ceramiczne filiżanki do kawy i herbaty; szklanki do wody; dzbanki lub inne odpowiednie naczynia z napojem roślinnym lub mlekiem do kawy, cukier w cukiernicach lub saszetkach, saszetki herbat w odpowiednich pojemnikach lub na odpowiednich talerzach, sztućce metalowe; patery lub inne odpowiednie naczynia z serwowanym jedzeniem; odpowiednia ilość talerzy i eleganckich, czystych i nieuszkodzonych wielorazowych sztućców).

**Nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.** Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków na zastawie plastikowej, sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki.

-rozlanie do dzbanków wody mineralnej (jeśli dotyczy) i/lub uruchomienie dystrybutorów wody pitnej (jeśli dotyczy),

-zapewnienie serwetek gastronomicznych,

- wykonawca ma obowiązek sprzątnięcia po realizacji usługi przestrzeni, gdzie był serwowany catering oraz zaplecza.

Stoły pod bufet oraz wysokie stoły, przy których można spożyć posiłek zostaną zapewnione przez zamawiającego, a ich przygotowanie do serwowania cateringu leży po stronie Wykonawcy.

Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej powinna posiadać ważną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanych, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności.

Wykonawca winien zapewnić taki sposób realizacji usługi cateringowej, aby był on zgodny z obowiązującymi w dniu uroczystości wytycznymi GIS oraz przepisami prawa. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne zakresie personelu i warunków produkcji. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu zamówienia, w szczególności do podania potraw oraz zapewnienia obsługi kelnerskiej, zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, w szczególności przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, a także aktualnych na dzień uroczystości przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i Ppoż., stosowania i przestrzegania metod realizacji niniejszego zamówienia zgodnie z wymogami zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz systemu HACCP.

Realizacja usługi nastąpi zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami technicznymi i technologicznymi z poszanowaniem praw innych osób wedle swojej wiedzy i umiejętności wynikającej z profesjonalnego charakteru świadczonych przez siebie usług.