

## **Opis Przedmiotu Zamówienia**

### **ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH POLEGAJĄCYCH NA PRZYGOTOWANIU I DOSTARCZANIU DAŃ I DODATKÓW WRAZ Z OBSŁUGĄ, PODCZAS INAUGURACJI ROKU AKADEMICKIEGO 2022/2023**

#### **UROCZYSTA INAUGURACJA ROKU AKADEMICKIEGO 2022-2023 AWF WROCŁAW –**

**Termin : 26.09.2022 Przewidywany czas 2 godz.+/-1 godz.**

**Miejsce: : Uniwersytet Wrocławski Gmach główny**

**Gotowość godz. 14:00**

**Planowana ilość uczestników ilość: 150 osób**

#### **I. ZAKRES ŚWIADCZONYCH USŁUG.**

1. Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia, obsługę podczas uroczystości obejmującą usługę bieżącego uzupełniania poczęstunku oraz usługi porządkowe w trakcie serwowania oraz po zakończeniu serwowania posiłków.
2. Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”.
3. W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
  - a) Przygotuje i dostarczy do miejsca, w którym będzie odbywało się uroczystość zamówione produkty i akcesoria w terminie ustalonym z Zamawiającym.
  - b) Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko serwowane, przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości podane przez fachową, wykwalifikowaną obsługę gwarantującą właściwe i rzetelne wykonanie usług w tym bieżące utrzymywanie porządku podczas realizacji zamówienia.
  - c) Zapewnienia osobom bezpośrednio realizującym usługę cateringową odpowiedniego, estetycznego stroju.
  - d) Zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, ekspresy ciśnieniowe , termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, naczynia itp.);
  - e) Wykonawca zapewni estetyczne tabliczki z nazwą serwowanych potraw oraz napisem KAWA, HERBATA lub WRZĄTEK.
  - f) Zamawiający wymaga nakrycia stołów i podawania posiłków oraz sprzątnięcia i wywozu odpadków we własnym zakresie. Wykonawca odpowiada za właściwe nakrycie stołu, ustawienie wszystkich naczyń i sztuców zgodnie z zasadami *savoir vivre*. Rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalane przez strony .
4. Koszty związane z przygotowaniem miejsca podawania posiłków, jego uprzątnięcie (wraz z wywozem śmieci) leży po stronie Wykonawcy.
5. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu Zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego. Wykonawca

- dba, aby dostarczane jedzenie (potrawy) były przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach oraz dba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość .
6. Wykonawca powinien dysponować serwisem, tj. talerzami (, płytkie), miseczkami, kubkami, filiżankami, literatkami , sztućcami. Zamawiający nie dopuszcza serwowania potraw lub napoi w zastawach z tworzywa (plastiku).
  7. Wykonawca najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia uroczystości przekaże Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail) proponowane menu.
  8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, w szczególnych wypadkach, zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników spotkania o 20% w stosunku do zgłoszonej ostatecznej liczby uczestników spotkania, jeśli o powyższej zmianie zawiadomi Wykonawcę (e-mailem) najpóźniej do godz. 12.00 w dobie poprzedzającej termin spotkania
  9. Zamawiający zastrzega, że termin może ulec zmianie.
  10. Zamawiający przewiduje w przypadku gdy zostanie zrealizowana cała wartość umowy, możliwość uruchomienia opcji polegającej na zwiększeniu zamówionych usług określonych umową . Chęć skorzystania z prawa opcji nie będzie wymagać zawarcia aneksu do nn. umowy, odbywać się będzie w oparciu o skierowane do Wykonawcy w formie pisemnej zgłoszenie oraz poprzez formularze zamówienia. W razie nieudzielenia zamówienia opcjonalnego Wykonawcy nie przysługują jakiegokolwiek roszczenia z tego tytułu. Zamówienie opcjonalne realizowane będzie na zasadach przewidzianych dla zamówienia podstawowego. Zamawiający przewiduje w ramach opcji zwiększenie maksymalnie o 20% wartości zamówienia podstawowego.
  11. Wartością graniczną wynagrodzenia Wykonawcy jest cena ofertowa brutto zaproponowana przez Wykonawcę (zamówienie podstawowe + opcja).
  12. Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę w ramach poszczególnych usług.
  13. Rodzaje zamawianych usług:

## **MENU :**

### **ZIMNE PRZEKĄSKI**

1. Grillowany bakłażan z serem feta – 80 porcji, minimum 120g na porcję
2. Praliny z koziego sera- 70 porcji , minimum 120 g na porcję
3. Bagietka z musem z brokułów i suszonych pomidorów – 80 porcji, minimum 120g na porcję
4. Tartinki z wędliną –70 porcji, minimum 100g na porcję
5. Tartinki jarskie – 70 porcji ,minimum 100g na porcję,
6. Vol au vent z kremem paprykowym i salami – 70 porcji, minimum 100g na porcję,
7. Vol au vent z twarogiem i wędzonym pstrągiem- 80 porcji, minimum 100g na porcję
8. Mini paszteciki z ciasta francuskiego z nadzieniem szpinakowym – 80 porcji minimum 100g na porcję,
9. Mini tortille – 80 porcji, minimum 120g na porcję
10. Camembert z orzechami włoskimi i winogronem 70 porcji, minimum 30g na porcję
11. Mini sałatki - 70 porcji, minimum 160g na porcję

### **NA SŁODKO – CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU**

1. Sernik – 130 porcji
2. Jablecznik -130 porcji
3. Orzechowiec – 70 porcji
4. Czekoladowe z owocami – 70 porcji

5. Mini deserki różne rodzaje -130 porcji

*Uwaga: porcja ciasta powinna mieć wymiar minimum 2,5x5 cm i wysokość 4 cm*

#### **NAPOJE**

1. Woda mineralna niegazowana – z miętą i cytryną b/o.
2. Soki owocowe – trzy rodzaje (0,5 l/os.)
3. Kawa z ekspresu ciśnieniowego (czarna , biała, espresso, cappuccino, latte macchiato  
Zamawiający wymaga dostarczenia ekspresu/ów do kawy: automatyczny, który szybko i sprawnie przygotuje kawę ze świeżo zmielonych ziaren.
4. Herbaty smakowe Lipton b/o (bądź równoważny) herbata – każda sztuka herbaty pakowana w oddzielną „kopertę”, herbata ze sznureczkiem.
5. Dodatki :cukier, mleko do kawy mleko do kawy w pojemnikach jednorazowych, świeża cytryna ( plasterki przekrojone na pół)

#### **SPRAWY TECHNICZNO- ORGANIZACYJNE**

1. Dostawa i ustawienie 12 stołów coctailowych (kolor pokrowca do uzgodnienia) oraz stołu/ów bufetowych w wystarczającej ilości.
2. Dwa miejsca ustawienia i wydawania posiłków,
3. Woda gorąca do samodzielnego przygotowania herbaty,(w termosach konferencyjnych)
4. Talerzyki do przekąsek i ciasta (typu porcelana), kubki, filiżanki , – minimum 250 szt..  
Zamawiający nie dopuszcza serwowania potraw lub napoi w zastawach z tworzywa (plastiku).
5. Sztućce Widelczyki i łyżeczki – metalowe- w ilości wystarczającej odpowiednio do ilości uczestników uroczystości
6. Serwetki bez ograniczeń.
7. Soki rozlewane do dzbanków + minimum 200 szt. literatek szklanych.