OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia: **Świadczenie usług cateringowych wraz z obsługą podczas Spotkań Wigilijnych dla pracowników oraz seniorów Akademii Wychowania Fizycznego im. Polskich Olimpijczyków we Wrocławiu**

ZAKRES ŚWIADCZONYCH USŁUG

1. Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia posiłków, obsługę kelnerską, usługę bieżącego uzupełniania poczęstunku oraz usługi porządkowe w trakcie oraz po zakończeniu serwowania posiłków podczas:
    a. Spotkania Wigilijnego dla pracowników Zamawiającego,
    b. Spotkania Wigilijnego dla seniorów.
2. Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu".
3. W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wymagań:
    a. zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
    b. zapewnienia odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług;
    c. zapewnienia osobom bezpośrednio realizującym usługę cateringową odpowiedni, estetyczny strój;
    d. zamówione produkty, wyposażenie i akcesoria przygotuje i dostarczy do miejsca, w którym będą odbywały się uroczystości oraz poczęstunek w terminie ustalonym z Zamawiającym;
    e. 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;
    f. posiłki powinny być przygotowane z naturalnych produktów, wysokiej jakości, Zamawiający nie dopuszcza stosowania produktów typu instant lub produktów gotowych oraz mrożonych;
    g. Wykonawca zapewni pełen serwis/zastawę tj. naczynia typu porcelana, naczynia szklane np. literatki oraz sztućce metalowe w wystarczającej liczbie sztuk, odpowiednio do rodzaju oraz liczby serwowanych dań, napoi oraz liczby uczestników uroczystości; Zamawiający nie dopuszcza serwowania potraw lub napoi w zastawach z tworzywa (plastiku);
    h. Wykonawca zapewni we własnym zakresie wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (stoły bufetowe, stoliki koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, ekspresy ciśnieniowe, podgrzewacze do potraw, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego (z wrzątkiem do samodzielnego przygotowania herbaty), urządzenia grzewcze, aranżację stołów, zastawę/naczynia itp.) w tym także odpowiednio dostosowane do podawania gorących potraw – dania oraz napoje gorące muszą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie serwowania;
    i. Wykonawca dostarczy i ustawi 20 (Spotkanie Wigilijne dla pracowników) lub 7 (Spotkanie Wigilijne dla seniorów) stołów koktajlowych (kolor pokrowca do uzgodnienia z Zamawiającym) oraz stołów bufetowych w wystarczającej

liczbie w stosunku do liczby uczestników, w tym min. 3 (Spotkanie Wigilijne dla pracowników) lub 2 (Spotkanie Wigilijne dla seniorów) miejsca ustawienia i wydawania posiłków (serwowania dań na ciepło, ciast, napojów, owoców i przekąsek);

j. wszystkie elementy nakrycia stołu zapewnia Wykonawca, obrusy, serwety, serwetki powinny być wymieniane w przypadku zabrudzenia;
k. Wykonawca odpowiada za właściwe nakrycie stołu, ustawienie wszystkich naczyń i sztućców zgodnie z zasadami savoir vivre, rodzaj i kolorystykę nakryć należy uzgodnić z Zamawiającym;
l. Wykonawca zapewni dekorację w tematyce świątecznej na stołach bufetowych i stolikach koktajlowych z np. stroik świąteczny;
m. Wykonawca zapewni estetyczne tabliczki z nazwą serwowanych potraw oraz napisem KAWA, HERBATA lub WRZĄTEK.

4. Koszty związane z przygotowaniem miejsca podawania posiłków, jego uprzątnięcie (wraz z wywozem śmieci) leży po stronie Wykonawcy.
5. Wykonawca odpowiada za transport posiłków oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
6. Wykonawca dba, aby dostarczane potrawy były przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach oraz dba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość.
7. Zamawiający wymaga złożenia wraz z ofertą **propozycji menu wraz gramaturą dań** z uwzględnieniem akcentu świątecznego dekoracji i odpowiedniej estetyki podania (opis i/lub zdjęcia).
8. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany menu po ustaleniu z Wykonawcą wybranym w postępowaniu.
9. Zamawiający zastrzega, że termin może ulec zmianie.

SPOTKANIE WIGILIJNE PRACOWNIKÓW	
TERMIN	22 grudnia 2023 r. (piątek)
PRZEWIDYWANY CZAS TRWANIA SPOTKANIA	2 godziny +/- 1 godzina
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	siedziba Zamawiającego Hol Pawilonu P4
GOTOWOŚĆ WYKONAWCY	godz. 13:00
PLANOWANA LICZBA UCZESTNIKÓW	200 osób

MENU:

1. **DANIA NA CIEPŁO:**
   a. barszcz czerwony klarowny (do picia) z pasztecikiem/krokietem z nadzieniem bezmięsnym:
      i. barszcz – **200 porcji** (min. 200 ml/porcja),
      ii. pasztecik/krokiet – **200 szt.** (min. 50 g/szt.),
   b. pierogi z kapustą i grzybami, **100 porcji**, (min. 5 szt. w porcji, min. 200 g / porcja)
   c. pierogi ruskie, **100 porcji**, (min. 5 szt. w porcji, min. 200 g / porcja)

2. **ZIMNE PRZEKĄSKI TYPU „FINGERFOOD”:**
    a. min. 6 rodzajów po 100 porcji, **600 porcji**
    przekąski typu (min. 2 rodzaje przekąsek powinny być wegańskie): tartinki, mini tortille, mini sałatki, mini galaretki, śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką, śledź z żurawiną w oleju, tartinki z sałatką, tartinki z łososiem, roladki ze szpinakiem, łososiem, carpaccio z buraka z fetą i rukolą, łosoś z mozzarellą, mini tortille z łososiem i tradycyjną sałatką jarzynową, mini sałatka śledziowa itp.
3. **CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU:**
    a. porcja ciasta powinna mieć wymiar minimum 2,5x5 cm i wysokość 4 cm lub min. 100 g/osobę
    b. sernik – **100 porcji**
    c. jabłecznik – **100 porcji**
    d. makowiec – **100 porcji**
    e. piernik – **100 porcji**
4. **OWOCE:**
    a. owoce świeże, wysokiej jakości, wykładane sukcesywnie, porcja min. 450 g – 3 rodzaje owoców po 150 g każdy, **50 porcji**
    b. ostateczny wybór owoców do ustalenia z Zamawiającym, w tym: krajowe owoce sezonowe, owoce południowe (preferowanie: winogrona jasne i ciemne, banany, mandarynki)
5. **NAPOJE:**
    a. kawa z ekspresu ciśnieniowego bez limitu (czarna, biała, espresso, cappuccino, latte, macchiato)
    b. Zamawiający wymaga dostarczenia ekspresu/ów do kawy: automatyczny, który szybko i sprawnie przygotuje kawę ze świeżo zmielonych ziaren
    c. herbaty smakowe typu Lipton bez limitu, herbata ze sznureczkiem
    d. każda sztuka herbaty pakowana w oddzielną „kopertę”
    e. woda gorąca do samodzielnego przygotowania herbaty (w termosach konferencyjnych)
    f. woda mineralna niegazowana w dzbankach – z miętą i/lub cytryną bez limitu
    g. soki owocowe oddawane w dzbankach: 0,5 l/osobę, w tym 3 rodzaje (jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka)
6. **DODATKI (bez limitu):**
    a. serwetki
    b. cukier, mleko do kawy w pojemnikach jednorazowych
    c. świeża cytryna podana na talerzykach (plasterki przekrojone na pół)

SPOTKANIE WIGILIJNE DLA EMERYTÓW – zamówienie opcjonalne	
TERMIN	18 grudnia 2023 r. (poniedziałek)
PRZEWIDYWANY CZAS TRWANIA SPOTKANIA	2 godziny +/- 1 godzina
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	siedziba Zamawiającego Budynek dydaktyczny ul. Witelona 25

GOTOWOŚĆ WYKONAWCY	godz. 13:00
PLANOWANA LICZBA UCZESTNIKÓW	70 osób

MENU:

7. **DANIA NA CIEPŁO:**
    a. tradycyjny, wigilijny barszcz czerwony z uszkami nadziewanymi kapustą i pieczarkami:
        i. barszcz – **70 porcji** (min. 200 ml/porcja),
        ii. uszka z kapustą i pieczarkami – **70 porcji** (min. 5 szt. w porcji, min. 50 g / porcja),
8. **ZIMNE PRZEKĄSKI TYPU „FINGERFOOD":**
    a. min. 4 rodzaje, w tym 3 rodzaje po 50 porcji oraz 1 rodzaj 60 porcji, **210 porcji** przekąski typu (min. 1 rodzaj przekąsek powinien być wegański): tartinki, mini tortille, mini sałatki, mini galaretki, tartinki z tradycyjną sałatką jarzynową, mini sałatki śledziowe, śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką, śledź z żurawiną w oleju, tartinki z łososiem, roladki ze szpinakiem i łososiem, carpaccio z buraka z fetą i rukolą, mini tortille z łososiem i mozzarellą itp.
9. **CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU:**
    a. porcja ciasta powinna mieć wymiar minimum 2,5x5 cm i wysokość 4 cm lub min. 100 g/osobę
    b. sernik – **35 porcji**
    c. jabłecznik – **35 porcji**
    d. makowiec – **35 porcji**
    e. piernik – **35 porcji**
10. **OWOCE:**
    a. owoce świeże, wysokiej jakości, wykładane sukcesywnie, porcja min. 450 g – 3 rodzaje owoców po 150 g każdy, **20 porcji**
    b. ostateczny wybór owoców do ustalenia z Zamawiającym, w tym: krajowe owoce sezonowe, owoce południowe (preferowanie: winogrona jasne i ciemne, banany, mandarynki)
11. **NAPOJE:**
    a. kawa z ekspresu ciśnieniowego bez limitu (czarna, biała, espresso, cappuccino, latte, macchiato)
    b. Zamawiający wymaga dostarczenia ekspresu/ów do kawy: automatyczny, który szybko i sprawnie przygotuje kawę ze świeżo zmielonych ziaren
    c. herbaty smakowe typu Lipton bez limitu, herbata ze sznureczkiem
    d. każda sztuka herbaty pakowana w oddzielną „kopertę"
    e. woda gorąca do samodzielnego przygotowania herbaty (w termosach konferencyjnych)
    f. woda mineralna niegazowana w dzbankach – z miętą i/lub cytryną bez limitu
    g. kompot z suszu podawany w dzbankach 0,2 l/ os (owoce suszone np.: gruszki, jabłka, śliwki, morele)
12. **DODATKI (bez limitu):**
    a. serwetki
    b. cukier, mleko do kawy w pojemnikach jednorazowych

c. świeża cytryna podana na talerzykach (plasterki przekrojone na pół)