

Postępowanie:

**ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ PODCZAS V OGÓLNOPOLSKIEJ
KONFERENCJI DLA MŁODYCH NAUKOWCÓW WIECZÓR NAUKOWCA 2022 - WOKÓŁ
CZŁOWIEKA.**

Sprawa KZ ZO 27_02 2022

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przygotowanie i obsługa usługi cateringowej podczas V Ogólnopolskiej Konferencji dla Młodych Naukowców Wieczór Naukowca 2022 - Wokół Człowieka.

1. **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:** Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu i dostarczaniu napojów i dodatków wraz z obsługą, podczas jednodniowej konferencji organizowanej przez Zamawiającego.
2. **MIEJSCE I TERMIN ŚWIADCZENIA USŁUG.**
 - a) Usługi będą świadczone podczas konferencji organizowanej przez AWF we Wrocławiu.
 - b) **Miejsce:** Akademia Wychowania Fizycznego we Wrocławiu, al. Ignacego Jana Paderewskiego 35 budynek P4 (I piętro). Hol Główny
 - c) **Termin:** Konferencja organizowana przez Zamawiającego będzie odbywać się w dniu **8 czerwca 2022 r.** Obejmie przygotowanie i obsługę miejsca usługi w godz. 15:30 – 19:30, w tym dwie przerwy kawowe:
 - 1) pierwsza w godz. 16:30 – 17:15
 - 2) druga w godz. 18:30 – 19:00
 - d) **Gotowość:** Nakrycie stołów i poczęstunek na przerwę kawową muszą być przygotowane na godz. 16:00.
3. **PLANOWANA ILOŚĆ OSÓB BIORĄCYCH UDZIAŁ W KONFERENCJI – 100 OSÓB.**
4. **ZAMAWIAJĄCY ZAPEWNI:**
 - a) Zamawiający zapewnia stoły bufetowe.
 - b) Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do powierzchni wykorzystywanej na potrzeby zaplecza cateringowego ze stałym dostępem do bieżącej wody oraz prądu.
5. **RODZAJ ZAMAWIANEJ USŁUGI CATERINGOWEJ :**

Podana gramatura poszczególnych pozycji jest wartością minimalną na osobę

 - 1) **PRZERWA KAWOWA**
 - a) w formie bufetu samoobsługowego bez obsługi kelnerskiej (kelner uzupełnia na bieżąco braki i wykonuje usługi porządkowe),
 - b) **serwis kawowy** – Wykonawca zapewni wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej
 - c) **naczynia, wyposażenie:** serwetki do dyspenserów, kubki biodegradowalne jednorazowe do kawy i herbaty, kubki biodegradowalne jednorazowe do wody mineralnej, łyżeczki śmietniczki stołowe w ilości zapewniającej utrzymanie czystości na stołach, dyspensery do serwetek typu podajnik, gdzie z podajnika wychodzi tylko jedna serwetka za każdym razem, termosy konferencyjne o odpowiedniej pojemności oraz wystarczającej ilości (do uzgodnienia z Zamawiającym)
 - 2) **MANU :**
 - a) **kawa świeżo mielona 100% Arabica** do samodzielnego przygotowania,
 - b) **kawa rozpuszczalna** do samodzielnego przygotowania ,
 - c) **herbata** w saszetkach (czarna, zielona, owocowa) – każda sztuka herbaty pakowana

- w oddzielnej „kopertę”, herbata ze sznureczkiem
- d) **gorąca woda w termosach konferencyjnych (termosy dostarcza Wykonawca o odpowiedniej pojemności oraz ilości)** woda uzupełniana na bieżąco.
 - e) **mleko do kawy** w dzbanuszkach uzupełniane na bieżąco, **cukier** w saszetkach – 10g/os., **słodzik, świeża cytryna w plastrach** (plasterki przekrojone na połowę), 1 plaster/os.(podawana na talerzykach),
 - f) **woda mineralna** w liczbie 48 sztuk po 0.5 l. wody gazowanej dla komisji
 - g) **ciastka kruche**– minimum 3 rodzaje - po 50 g/osobę. Ciastka nie powinny być pokryte czekoladą.

6. **ZAKRES ŚWIADCZONYCH USŁUG.**

Zamawiający wymaga aby:

- 1) Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia, wydawania oraz bieżącego uzupełniania poczęstunku oraz usługi porządkowe w trakcie oraz po zakończeniu przerw kawowych.
- 2) W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
 - a) Zamawiane menu zostanie podane przez Zamawiającego w zamówieniu-zleceniu.
 - b) Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”.
- 3) Dostarczania wyłącznie produktów żywnościowych dobrej jakości i gwarancją terminu przydatności do spożycia w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności:
 - a) produkty takie jak: herbata, kawa itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia;
 - b) Wykonawca przygotowuje i dostarczy do miejsca, w którym będzie odbywała się konferencja zamówione produkty i akcesoria w terminie ustalonym z Zamawiającym.
 - c) **Nakrycie stołów i poczęstunek na przerwę kawową muszą być przygotowane na godz. 16:00.**
 - d) **Wykonawca zapewni we własnym zakresie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (termosy gastronomiczne typu konferencyjnego w wystarczającej ilości o pojemności ,aranżacja stołów itp.)**
- 7. Wykonawca odpowiada za posprzątanie miejsca usługi, usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.
- 8. Wykonawca przy każdej usłudze zapewni ozdobne tabliczki z nazwą serwowanych potraw oraz napisem KAWA, HERBATA lub WRZĄTEK. Napisy nie mogą być wydrukowane na zwykłych kartkach przez kserokopiarkę.
- 9. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu Zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
- 10. Wykonawca odpowiada za właściwe nakrycie stołu i stolików kawowych, ustawienie wszystkich naczyń i dodatków zgodnie z zasadami savoir vivre.
- 11. Wykonawca powinien dysponować serwisem, tj. kubkami, talerzykami i łyżeczkami biodegradowalnymi. Wszystkie elementy zastawy muszą być przyjazne dla środowiska.
- 12. Liczba kubków na kawę/herbatę, talerzyków na ciastka oraz łyżeczek powinna być w ilości o 70% większej niż liczba osób, dla których zostanie przygotowany catering.