

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia: **Świadczenie usługi cateringowej wraz z obsługą podczas uroczystości z okazji 40 lat Zespół Pieśni i Tańca Kalina dla Akademii Wychowania Fizycznego im. Polskich Olimpijczyków we Wrocławiu.**

### PODSTAWOWE INFORMACJE ORGANIZACYJNE

1. Zamawiający w ramach przedmiotu zamówienia udostępni zaplecze, w którym Wykonawca będzie mógł przygotować posiłki do wydania. Pomieszczenie wyposażone jest w media (tj. woda i prąd).
2. Zamawiający posiada nw. stoły, które należy wykorzystać w trakcie realizacji zamówienia:
  - 1) okrągły, bufetowy/koktajlowy: 10 sztuk po 10 osób;
  - 2) okrągły, bufetowy/koktajlowy: 8 sztuk po 12 osób;
  - 3) prostokątny min. 20 szt. o wymiarach 140x70.
3. Wykonawca jest zobowiązany do dostawy niezbędnego asortymentu do wykonania przedmiotu zamówienia, między innymi sprzętów bufetowych, ekspresu ciśnieniowego, termosów gastronomicznych typu konferencyjnego, obrusów, kieliszków, szklanek, literatek, naczyń typu porcelana, sztuców metalowych liczbie sztuk odpowiedniej do planowanej liczby osób, dekoracji stołowych, świeczników ze świecami albo bukietów kwiatowych itp.
4. Wykonawca zagwarantuje i ustawi w ustalonym z Zamawiającym miejscu pojemniki na bukiety kwiatów, które Zespół otrzyma po koncercie.
5. Wykonawca ustawi stoły koktajlowe, stoły bufetowe oraz pozostałe wyposażenie.
6. Zamawiający nie dopuszcza serwowania potraw lub napoi w zastawach z tworzywa sztucznego (plastiku).
7. Wykonawca może umieścić na terenie imprezy swoje materiały reklamowe (w miejscu uzgodnionym z Zamawiającym).
8. Usługi cateringowe dotyczące serwowania ciast, kawy, herbaty, dodatków muszą być serwowane w formie estetycznie przygotowanego „szwedzkiego stołu”.
9. Wykonawca przygotowuje „szwedzki stół” na którym wystawi talerzyki, sztucce i filiżanki, oraz patery z ciastami domowymi, które otrzyma od Zamawiającego, a także kawałki tortu, który zostanie zgodnie z ust. 11.
10. Zamawiający dostarczy domowe ciasta do 30 min przed rozpoczęciem uroczystości. Wykonawca pokroi i wyłoży je na patery, które będą znajdować się na „szwedzkim stole” zgodnie z pkt. 6.
11. Zamawiający podczas uroczystości dostarczy tort, który Wykonawca ma pokroić i rozdać uczestnikom wydarzenia. Zamawiający poda Wykonawcy kontakt do koordynatora zajmującego się ciastami oraz tortem.

### PODSTAWOWY ZAKRES ŚWIADCZONYCH USŁUG

1. Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania posiłków, zapewnienie we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi w wystarczającej liczbie, obsługę podczas w/w uroczystości obejmującą usługę bieżącego uzupełniania poczęstunku oraz usługi porządkowe w trakcie serwowania oraz po zakończeniu serwowania posiłków, a także pokrojenia i rozdania tortu.
2. W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wymagań:

- 1) zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
  - 2) zapewnienia odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług;
  - 3) zapewnienia osobom bezpośrednio realizującym usługę cateringową odpowiedni, estetyczny strój;
  - 4) zamówione produkty, wyposażenie i akcesoria przygotowuje i dostarczy do miejsca, w którym będzie odbywać się uroczystość oraz poczęstunek w terminie ustalonym z Zamawiającym;
  - 5) 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.
  - 6) zapewnienia we własnym zakresie naczyń typu porcelana oraz naczyń z tworzywa biodegradowalnego (które może być wykorzystywane tylko po uroczystości zgodnie z ust. 2 pkt. 5);
  - 7) wszystkie elementy nakrycia stołu zapewnia Wykonawca. Obrusy, serwety, serwetki powinny być wymieniane w przypadku zabrudzenia.
  - 8) Wykonawca zapewni estetyczne tabliczki z nazwą serwowanych potraw oraz napisem KAWA, HERBATA lub WRZĄTEK.
3. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.
  4. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego. Wykonawca zadba, aby dostarczane produkty i potrawy były przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach oraz dba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość.
  5. Wykonawca po uroczystości przekaże Zamawiającemu pozostałe jedzenia, zapakowanego w ekologiczne pojemniki jednorazowego użytku.
  6. Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą liczbę zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę w ramach wydarzenia.
  7. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany menu po ustaleniu z Wykonawcą wybranym w postępowaniu.

### UROCZYSTOŚĆ

<b>TERMIN</b>	11.12.2023, (poniedziałek)
<b>PRZEWIDYWANY CZAS TRWANIA UROCZYSTOŚCI</b>	20:30 – 02:00 +/- 1 godzina
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	Stadion Olimpijski, Sala bankietowa pod trybuną zachodnią stadionu wyposażona w stoły i krzesła bankietowe, telewizory LED, nagłośnienie. Dostępne zaplecze Sali z podłączeniem prądu i wody.
<b>GOTOWOŚĆ WYKONAWCY</b>	Od godz. 20.

	Zamawiający udostępni salę min. 2 h przed wydarzeniem
<b>PLANOWANA LICZBA UCZESTNIKÓW</b>	200 osób, dokładna liczba będzie potwierdzona do 7 dni przed terminem imprezy.
<p><b>Wykonawca załączy swoją propozycje menu do oferty według nw. warunków:</b></p> <p><b>PODSTAWOWE MENU:</b></p> <p><b>1. Ciepła kolacja w formie bufetu:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) dania mięsne – min. 2 rodzaje do wyboru (<b>min. 150g/porcja</b>);</li> <li>2) danie rybne – (<b>min. 150g/porcja</b>);</li> <li>3) dania wegetariańskie (<b>min. 300g/porcja</b>);</li> <li>4) dania wegańskie (<b>min. 300g/porcja</b>);</li> <li>5) dodatki mączne: ziemniaki, ryż, kluski śląskie z sosem (<b>min. 2 rodzaje, 300g/porcja</b>);</li> <li>6) dodatki warzywne: warzywa na parze, surówki lub kapusta zasmażana lub mix sałatek (<b>min. 2 rodzaje, 150g/ dodatku/porcję</b>).</li> </ol> <p><b>2. NAPOJE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) kawa z ekspresu ciśnieniowego bez limitu (czarna, biała, espresso, cappuccino, latte macchiato);</li> <li>2) Zamawiający wymaga dostarczenia ekspresu/ów do kawy: automatyczny, który szybko i sprawnie przygotowuje kawę ze świeżo zmielonych ziaren;</li> <li>3) herbaty smakowe typu Lipton bez limitu, herbata ze sznureczkiem;</li> <li>4) każda sztuka herbaty pakowana w oddzielną „kopertę”;</li> <li>5) woda gorąca do samodzielnego przygotowania herbaty (w termosach konferencyjnych);</li> <li>6) napoje zimne (woda, soki) – Zamawiający dostarczy napoje, które obsługa Wykonawcy będzie podawać i uzupełniać na stołach w dostarczonych przez Wykonawcę dzbankach.</li> </ol> <p><b>3. DODATKI (bez limitu):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) cukier, mleko do kawy w pojemnikach jednorazowych</li> <li>2) świeża cytryna podana na talerzykach (plasterki przekrojone na pół)</li> </ol>	
<b>OPCJE MENU:</b>	
<p><b>Wykonawca złoży ofertę na podstawowe zamówienie opisane powyżej i na każdą z poniższych opcji.</b> Zamawiający zastrzega realizację podstawowego zamówienia i możliwość wybrania jedną lub kilka opcji, a także niewybrania żadnej z nich. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o wybranej opcji najpóźniej przed podpisaniem umowy.</p>	
<b>OPCJA NR I</b>	
<p>Wykonawca dostarczy, udostępni i przygotuje aranżację „wiejskiego stołu”, który będzie serwowany w formie bufetu przez zapewnione przez Zamawiającego regionalne wędliny i podroby, chleb domowy ze smalcem, ogórki kiszane, pikle itp..</p>	

**OPCJA NR II**

Wykonawca dostarczy, udostępni i przygotuje aranżację „wiejskiego stołu” na którym Wykonawca rozłoży dostarczone przez niego regionalne wędliny i podroby, chleb domowy ze smalcem, ogórki kiszzone, pikle itp..

**OPCJA NR III**

Wykonawca przygotuje aranżację i zapewni profesjonalną obsługę sommelierską obejmującą przeprowadzenie pełnej obsługi serwisu wina (Wykonawca w ramach usługi sommelierskiej winien zapewnić min. 1 porcję min. 100 ml, 2 porcje / osobę, w proporcji: 40% wina białe - w tym 10% wina białe bezalkoholowe / 60% wina czerwone - w tym 10% wina czerwone bezalkoholowe);

**OPCJA NR IV**

Wykonawca przygotuje aranżację i zapewni profesjonalną obsługę sommelierską obejmującą przeprowadzenie pełnej obsługi serwisu alkoholi, które dostarczy Zamawiający.