

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia: **Świadczenie usług cateringowych wraz z obsługą podczas Świąta Uczelni oraz uroczystości zakończenia studiów dla Akademii Wychowania Fizycznego im. Polskich Olimpijczyków we Wrocławiu**

PODSTAWOWE INFORMACJE ORGANIZACYJNE

1. Dostawa i ustawienie stanowisk grillowych, stołów, ławek, parasoli, stołów koktajlowych, stołu/ów bufetowych oraz pozostałego wyposażenia.
2. Usługi cateringowe dotyczące serwowania ciast, kawy, herbaty, dodatków muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”.
3. Wykonawca zapewni naczynia, sztucce: naczynia typu porcelana, widelczyki i łyżeczki metalowe oraz z tworzywa biodegradowalnego w wystarczającej ilości.
4. Serwowanie ciast, dodatków typu cukier, kawa, herbata, cytryna – talerzyki do przekąsek i ciasta typu porcelana, kubki, filiżanki – min 450 szt.
5. Serwowanie dań z grilla, zupy, w naczyniach z tworzywa biodegradowalnego (kubki, miski, talerzyki, sztucce).
6. Zamawiający nie dopuszcza serwowania potraw lub napoi w zastawach z tworzywa sztucznego (plastiku). Wyjątek stanowi serwowanie piwa lanego.
7. Serwetki jednorazowe bez ograniczeń
8. Wykonawca może umieścić na terenie imprezy swoje materiały reklamowe (w miejscu uzgodnionym z Zamawiającym).
9. Dodatkowo Wykonawca może prowadzić podczas całej imprezy sprzedaż artykułów spożywczych, posiłków i napoi poza wydawanymi na podstawie talonów.

TALONY DLA PRACOWNIKÓW ZAMAWIAJĄCEGO

1. Wykonawca po podpisaniu umowy w cenie oferty przygotuje w terminie ustalonym z Zamawiającym projekt talonu lub opaski na rękę uprawniający do korzystania z poczęstunku podczas danego wydarzenia. Projekt powinien zawierać:
 - a. logotyp Zamawiającego
 - b. datę lub nazwę uroczystości, której dotyczy
 - c. w przypadku ŚWIĘTA UCZELNI wskazany rodzaj poczęstunku: PRZYSTAWKA, ZUPA, DANIE, NAPÓJ
 - d. w przypadku UROCZYSTOŚCI ZAKOŃCZENIA STUDIÓW wskazany rodzaj poczęstunku: ZUPA, DANIE, NAPÓJ
2. Projekt talonu lub opaski na rękę podlega akceptacji ze strony Zamawiającego przed zleceniem jego wydrukowania.
3. Wykonawca dostarczy wydrukowane talony lub opaski na rękę najpóźniej do 17 października 2023 r.
4. Ostateczna liczba osób uczestniczących w danym wydarzeniu zostanie potwierdzona najpóźniej 16 października 2023 r.

ZAKRES ŚWIADCZONYCH USŁUG

1. Zamawiający potwierdzi liczbę uczestników danego wydarzenia do dnia 16 października 2023 r.
2. Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia we własnym

zakresie stanowisk grillowych oraz zapewnienie we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, ławki, parasole, niezbędny sprzęt bufetowy, ekspresy ciśnieniowe, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, aranżacja stołów, naczynia itp.) w wystarczającej ilości, obsługę podczas w/w uroczystości obejmującą usługę bieżącego uzupełniania poczęstunku oraz usługi porządkowe w trakcie serwowania oraz po zakończeniu serwowania posiłków.

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. zapewnienia we własnym zakresie naczyń oraz naczyń z tworzywa biodegradowalnego
 - g. Wszystkie elementy nakrycia stołu zapewnia Wykonawca. Obrusy, serwety, serwetki powinny być wymieniane w przypadku zabrudzenia.
 - h. Wykonawca odpowiada za aranżację stołu, ustawienie naczyń i sztuczków oraz podawanie posiłków zgodnie z zasadami savoir vivre.
 - i. Wykonawca zapewni estetyczne tabliczki z nazwą serwowanych potraw oraz napisem KAWA, HERBATA lub WRZĄTEK.
4. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.
5. 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.
6. Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę w ramach poszczególnych wydarzeń.
7. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany menu po ustaleniu z Wykonawcą wybranym w postępowaniu Wykonawcy.

ŚWIĘTO UCZELNI

TERMIN	20 października 2023 r. (piątek)
PRZEWIDYWANY CZAS TRWANIA UROCZYSTOŚCI	4 godziny +/- 1 godzina

MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	siedziba Zamawiającego Hala Wielofunkcyjna: hol wewnętrzny, teren parkingu przed wejściem głównym
GOTOWOŚĆ WYKONAWCY	godz. 12:30
PLANOWANA LICZBA UCZESTNIKÓW	460 osób
<p>MENU:</p> <p>1. ZUPA:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. zupa żurek z jajkiem i kiełbasą 300 g, 280 porcji b. zupa krem wegetariańska 300 g (np. krem z pieczonych pomidorów z bazylią, krem z pieczarek, krem z dyni – do ustalenia z Zamawiającym po podpisaniu umowy), 180 porcji <p>2. DANIE:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. kiełbaska z grilla 150 g, 320 porcji b. szaszłyki wegetariańskie 200 g (np. cukinia, papryka czerwona, żółta, pieczarka, cebula), 140 porcji <p>3. PRZYSTAWKA:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. pajda chleba ze smalcem i skwarkami i ogórkiem, 150 g, 230 porcji b. grillowane ziemniaki z dip-em 150 g (np. twaróg, śmietanka, świeże zioła-szczypiorek, natka pietruszki, koperek), 230 porcji <p>4. CIASTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. ciasta własnego wypieku: 2 rodzaje (jabłecznik, sernik), porcja min 75 g, 920 porcji b. porcja ciasta powinna mieć wymiar minimum 2,5x5 cm i wysokość 4 cm <p>5. NAPOJE:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 przygotowuje 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. napój do wyboru na podstawie talonu, 460 szt.: <ul style="list-style-type: none"> i. piwo lane 0,4 l ii. sok naturalny 100 % (jabłkowy oraz pomarańczowy w butelce PET min 0,3 l), woda mineralna gazowana, niegazowana 0,5 l w butelce PET <p>6. DODATKI (bez limitu):</p> <ul style="list-style-type: none"> a. bułka mała, ketchup, musztarda b. cukier, mleko do kawy w pojemnikach jednorazowych c. świeża cytryna podana na talerzykach (plasterki przekrojone na pół) 	
WYPOSAŻENIE:	

<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>teren parkingu przed wejściem głównym:</u> <ol style="list-style-type: none"> a. min. dwa stanowiska grillowe do wydawania posiłków, b. stoły , ławki dla 320 osób oraz parasole dla 80 osób, 2. <u>hol wewnętrzny:</u> <ol style="list-style-type: none"> a. min. jedno stanowisko do wydawania ciasta, herbaty, kawy, b. stoły, ławki dla 90 osób oraz 8 szt. stolików koktajlowych 	
UROCZYSTOŚĆ ZAKOŃCZENIA STUDIÓW	
TERMIN	21 października 2023 r. (sobota)
PRZEWIDYWANY CZAS TRWANIA UROCZYSTOŚCI	3 godziny +/- 1 godzina
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	siedziba Zamawiającego Hala Wielofunkcyjna: hol wewnętrzny, teren parkingu przed wejściem głównym
GOTOWOŚĆ WYKONAWCY	godz. 12:30
PLANOWANA LICZBA UCZESTNIKÓW	250 osób
<p>MENU:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ZUPA: <ol style="list-style-type: none"> a. zupa żurek z jajkiem i kiełbasą 300 g, 150 porcji b. zupa krem wegetariańska 300 g (np. krem z pieczonych pomidorów z bazylią, krem z pieczarek, krem z dyni – do ustalenia z Zamawiającym po podpisaniu umowy), 100 porcji 2. DANIE: <ol style="list-style-type: none"> a. kiełbaska z grilla 150 g, 150 porcji b. grillowane ziemniaki z dip-em 150 g (np. twaróg, śmietanka, świeże zioła-szczypiorek, natka pietruszki, koperek), 100 porcji 3. CIASTA: <ol style="list-style-type: none"> a. ciasta własnego wypieku: 2 rodzaje (jabłecznik, sernik), porcja min 75 g, 500 porcji b. porcja ciasta powinna mieć wymiar minimum 2,5x5 cm i wysokość 4 cm 4. NAPOJE: <ol style="list-style-type: none"> 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 przygotowuje 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. napój do wyboru na podstawie talonu, 250 szt.: <ol style="list-style-type: none"> i. sok naturalny 100 % (jabłkowy oraz pomarańczowy w butelce PET min 0,3 l), ii. woda mineralna gazowana, niegazowana 0,5 l w butelce PET 	

5. DODATKI (bez limitu):

- a. bułka mała, ketchup, musztarda
- b. cukier, mleko do kawy w pojemnikach jednorazowych
- c. świeża cytryna podana na talerzykach (plasterki przekrojone na pół)

WYPOSAŻENIE:

1. teren parkingu przed wejściem głównym:
 - a. min. dwa stanowiska grillowe do wydawania posiłków,
 - b. stoły, ławki dla 120 osób oraz parasole dla 40 osób,
2. hol wewnętrzny:
 - a. min. jedno stanowisko do wydawania ciasta, herbaty, kawy,
 - b. stoły, ławki dla 80 osób