

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiotem zamówienia** jest usługa cateringowa na potrzeby Jubileuszu 70-lecia istnienia Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych Uniwersytetu Wrocławskiego (zwanym dalej SPNJO) organizowanego przez SPNJO Uniwersytetu Wrocławskiego w dniu 02.06.2023. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczania, podawania posiłków z wykorzystaniem przez Wykonawcę własnych urządzeń, sprzętu, naczyń, produktów w czasie jubileuszu organizowanego przez SPNJO UWr w Auli Zakładu Narodowego im. Ossolińskich przy ul. Szewskiej 37 we Wrocławiu a także usuwaniu naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych po zakończeniu spotkania.
2. **Szacunkowa liczba uczestników:** minimalna - 110, maksymalna - 140.
3. **Przedmiot zamówienia obejmuje:**
 - A. *Strona techniczna:*
 1. Budowa oraz aranżacja bufetów;
 2. Stoliki koktajlowe dla Gości – 12 szt.;
 3. Zapewnienie odpowiedniej ilości szkła, porcelany, sztućców;
 4. Talerzyki, widelczyki, serwetki oraz serwis tortu zapewnionego przez Zleceniodawcę;
 5. Zapewnienie obsługi kelnerskiej oraz technicznej (do 3 godzin)
 6. Transport na terenie Wrocławia.
 - B. *Serwis cateringowy dostępny w ciągu całego spotkania w formie szwedzkiego bufetu w tym:*
 - 1) *Monoporcje wytrawne: 280 szt.*
 - Warzywne batonnets z dipem serowym – 70 szt.
 - Grillowany ser haloumi z salsą z granatu – 70 szt.
 - Różyczki z łososia podane na musie jogurtowym z kawiozem – 70 szt.
 - Szyńka parmeńska na melonie – 70 szt.
 - 2) *Delikatesy stołu: 420 szt*
 - Tartaletki z pikantną pasta ajvar – 70 szt.
 - Roladki z grillowanej cukinii faszerowane serem feta – 70 szt.
 - Mini tortille z łososiem, rukolą i kremowym serkiem – 70 szt.
 - Ptysie wytrawne z tuńczykiem i kaparami – 70 szt.
 - Vol – au – vent z pieczarkami i kurczakiem – 70 szt.
 - Śliwka kalifornijska w boczku – 70 szt.
 - 3) *Kanapeczki wykwiłtne: 420 szt*
 - z tatarem z cukinii i suszonych pomidorów – 70 szt.
 - z dyniowym hummusem i suszonym pomidorkiem – 70 szt.
 - z serem lazur i orzechami włoskimi – 70 szt.
 - z serem mozzarella, pomidorami i bazylią – 70 szt.
 - Z szynką i świeżymi warzywami – 70 szt.
 - z węgierskim salami a'la szeged – 70 szt.
 - 4) *Bufet dietetyczny – przekąski bezglutenowe i bezmleczne: 290szt*
 - Quinoa z cieciorką i orzechami włoskimi – 50 szt.

- Warzywne batonnets z hummusem – 50 szt.
- Mini tortille z serkiem tofu, łososiem wędzonym i szpinakiem baby – 50 szt. -
- Roladka z szynki parmeńskiej z suszonymi pomidorami i rukolą – 50 szt.
- Snackery bezglutenowe w trzech odsłonach:
 - o z hummusem i prażonym słonecznikiem – 30 szt.
 - o z guacamole i pomidorkiem koktajlowym – 30 szt.
 - o z pastą tuńczykową z kaparami – 30 szt.

5) *Bufet z napojami:*

- 'welcome drink' bezalkoholowy serwowany przez kelnerów;
- kawa z ekspresu;
- mleko do kawy, cukier;
- herbata – paleta smaków – cytryna, cukier;
- woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną w dzbankach.

4. **Klasyfikacja przedmiotu zamówienia wg kodów CPV:**

- 1) 55321000-6 usługi kawiarniane
 - 2) 55320000-9 - usługi podawania posiłków
 - 3) 55310000-6 usługi kelnerskie
 - 4) 55500000-5 usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków
 - 5) 55300000-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
 - 6) 55400000-4 usługi podawania napojów
5. W celu realizacji obowiązków, o którym mowa w pkt. 3A i 3B Wykonawca, zobowiązany jest do przedstawienia najpóźniej z 14 dniowym wyprzedzeniem propozycji menu do akceptacji Zamawiającego.
6. **TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA: 02.06.2023 godz. 14.00-17.00** (piątek). Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania sali i poczęstunku odpowiednio wcześniej, aby był gotowy do wydawania od godz. 14.00.
7. **Miejsce wykonania zamówienia:** Aula Zakładu Narodowego im. Ossolińskich we Wrocławiu, ul. Szewska 37.