

WUP.XV.262.77.2024.MCzm

SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

„Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby zorganizowania spotkania dla doradców zawodowych”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej, tj. 2 razy przerwa kawowa i obiad obejmująca przygotowanie, dowóz, wydanie oraz posprzątanie po zakończonej usłudze podczas spotkania w ramach projektu pt. „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”. Inwestycja nr A.3.1.1. Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie.
2. Przewidywana liczba uczestników to max.150 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników.
3. Ostateczna liczba uczestników zostanie podana najpóźniej do 18.09.2024 r., i nie powinna być mniejsza niż 120 osób. Wartość zawartej umowy w zakresie usługi cateringowej będzie stanowić iloczyn faktycznej liczby uczestników wyjazdu i ceny na jednego uczestnika określonej w ofercie Wykonawcy.
4. Termin spotkania: 25.09.2024 r.
Pierwsza przerwa kawowa - godz. 8:00 do 9:00
Druga przerwa kawowa - godz. 11:35 do 12:00
Obiad - godz. 14:15 do 16:00
5. Wykonawca musi zapewnić dowóz przedmiotu zamówienia do miejsca spotkania oraz wniesienie go do wskazanego pomieszczenia, ustawienie naczyń na stołach, jak również zobowiązany będzie do odbioru pozostawionych naczyń po realizacji usługi.
6. Zamawiający najpóźniej na 14 dni przed planowanym terminem spotkania wskaże Wykonawcy dokładny adres spotkania zaplanowanego we wrześniu.
7. Wykonawca samodzielnie określi liczbę osób do obsługi spotkania z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do ilości uczestników, zapewniając przy tym płynną i sprawną realizację przedmiotu zamówienia. Obsługa jest zobowiązana do bieżącego/regularnego zbierania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych.
8. Wykonawca zapewni wszelkie niezbędne wyposażenie do wykonania usługi restauracyjnej tj. obrusy materiałowe (białe, świeże, wyprasowane i nienoszące śladów użycia), serwis do kawy i herbaty oraz zastawę stołową porcelanową lub ceramiczną utrzymaną w jednym wzornictwie, sztućce ze stali nierdzewnej (w tym widelczyki deserowe), szklanki do wody i soku, serwetki. Ilość filiżanek/szklanek/talerzyków do ciasta/kanapek powinna być o minimum 1/3 większa niż liczba uczestników spotkania.
9. Zamawiający dopuszcza świadczenie usługi w formie „szwedzkiego stołu”. W przypadku, gdy usługa będzie wykonywana w pomieszczeniu przylegającym do sali, w której będzie organizowane

spotkanie, Wykonawca po ustaleniu z Zamawiającym zapewni estetyczne stoliki cateringowe w liczbie dostosowanej do liczby uczestników spotkania.

10. Zamawiający poprzez świadczenie usługi restauracyjnej podczas spotkania rozumie:

a) **obiad dwudniowy** składający się z zupy np. typu krem (min. 0,25 l na osobę) i drugiego dania (min. 450-500 g na osobę), na które składają się: dodatek mięsny, rybny, jarski (min. 2 dodatki do wyboru, po min. 150 g/osoba) oraz ziemniaki, ryż, kasza (min. 2 dodatki do wyboru, po min. 150 g/osoba), dwa rodzaje surówek (min. 150 g/osoba). Jako danie jarskie Zamawiający uważa pierogi, krokiety/paszteciki/kulebiaki.

b) **poczęstunek w formie szwedzkiego stołu przygotowany jako przerwy kawowe** w wydzielonym miejscu w sali, w której będzie odbywało się spotkanie lub w pomieszczeniu w pobliżu tej sali, tak aby uczestnicy spotkania mogli dowolnie korzystać z niego w trakcie całego posiedzenia, na który składają się:

- zimne napoje tj. woda i soki owocowe. Soki 100% (pomarańczowy i jabłkowy w proporcji 50/50) serwowane w dzbankach lub butelkowane – opakowania szklane o pojemności min. 0,25 l. Należy przyjąć na jednego uczestnika min. 0,25 l soku – ilość dostosowana do liczby uczestników posiedzenia. Woda mineralna niegazowana – serwowana w dzbankach lub butelkowana - szklane opakowania o pojemności nie mniej niż 0,3 l – ilość dostosowana do liczby uczestników posiedzenia i nie mniej niż 0,3 l na osobę. Woda mineralna gazowana butelkowana 15 szt.- szklane opakowania o pojemności nie mniej niż 0,3 l.
- ciepłe napoje tj. kawa, herbata wraz z dodatkami typu mleko, cukier, cytryna. Kawa naturalna gorąca, serwowana z ekspresu ciśnieniowego lub w termosach gastronomicznych przeznaczonych do kawy (z pompką lub kranikiem) – bez ograniczenia, wraz z dodatkami – ilość dostosowana do ilości osób. Herbata w zamkniętych saszetkach jednorazowych (zestaw herbat czarnych i smakowych). Gorąca woda do zaparzania herbaty, serwowana w termosach.
- drobne wypieki minimum 3 różne rodzaje typu: rogaliki lub koperty z ciasta francuskiego lub kruchego, mini serniczki, tartaletki z nadzieniem, babeczki, – minimum 3 porcje na osobę, łączna waga wypieków nie mniej niż 200 g na osobę – ilość dostosowana do liczby osób.
- kanapki bankietowe, w skład których wchodzi produkty tj. masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, wędliny wieprzowe i drobiowe, pasztet, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego. Waga 1 kanapki co najmniej 60g. Dla każdego uczestnika spotkania min. 3 szt., w tym co najmniej jedna bezmięsna kanapka na osobę - ilość dostosowana do liczby osób.

11. Wykonawca zapewni w przygotowanych daniach, kanapkach drobnych wypiekach zastosowanie świeżych, wysokiej jakości, jak najmniej przetworzonych oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych. Wszystkie dania w momencie serwowania powinny być świeże i mieć estetyczny wygląd. Zamawiający nie dopuszcza zamiany serwowanych dań/kanapek/drobnych

wypieków na gotowe, paczkowane, z długim terminem przydatności do spożycia. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków z wykorzystaniem papierowej, kartonowej lub plastikowej zastawy.

12. Wykonawca poniesie koszty z tytułu:

- a) realizacji wszystkich postanowień objętych niniejszym opisem przedmiotu zamówienia w tym m.in. za: usługę kelnerską
- b) innych opłat niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia, a nie wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia.

Termin realizacji zamówienia: 25 września 2024 r.