



DG.340.066.25

## Załącznik nr 6

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa – zimny bufet dla uczestników zajęć w projekcie „Dolnośląski Program Stypendialny dla uczniów szczególnie uzdolnionych w zakresie przedmiotów ścisłych i zagrożonych wykluczeniem społecznym”.
2. Przez świadczenie usługi cateringowej należy rozumieć usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków.
3. Wykonawca będzie realizować usługę zgodnie z harmonogramem ustalonym przez Zamawiającego. Zamawiający przewiduje realizację usługi w niżej podanych terminach, lokalizacjach i ilościach porcji. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany niektórych terminów, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony najpóźniej na 3 dni przed planowanym zmienionym terminem.
  - a. część 1. zamówienia:  
Filia Politechniki Wrocławskiej w Legnicy, ul. S. Batorego 9, 59-220 Legnica  
17.05 (sobota) – 48 uczestników
  - b. część 2. zamówienia:  
Filia Politechniki Wrocławskiej w Wałbrzychu, ul. Armii Krajowej 78, 58-302 Wałbrzych  
07.05 (środa) – 50 uczestników  
04.06 (środa) – 50 uczestników
  - c. część 3. zamówienia:  
Politechnika Wrocławska. Filia w Jeleniej Górze, Pałac Schaffgotschów, Pl. Piastowski 27, 58-560 Jelenia Góra  
28.05 (środa) – 62 uczestników
  - d. część 4. zamówienia:  
Politechnika Wrocławska - Wydział Mechaniczny, Budynek B4, ul. Łukasiewicza 5, 50-371 Wrocław  
10.05 (sobota) – 72 uczestników  
31.05 (sobota) – 64 uczestników  
07.06 (sobota) – 72 uczestników  
14.06 (sobota) – 296 uczestników w 2 turach po 148 osób każda
4. W ramach przedmiotowej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do:
  - a. przygotowania, dowozu i podania posiłków w formie zimnego bufetu w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
  - b. przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
  - c. świadczenia usługi cateringowej na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztuczków platerowych, serwetek papierowych, obrusów materiałowych,
  - d. zapewnienia we własnym zakresie wyposażenia do świadczenia usług cateringu w szczególności: ekspresów do kawy, podgrzewaczy/warników do wody, urządzeń



- grzewczych, uwzględniając potrzeby Zamawiającego oraz przewidywalną liczbę uczestników spotkań,
- e. dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 min. przed rozpoczęciem posiłku,
  - f. zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu posiłku,
  - g. Zamawiający nie dopuszcza używania różnych wzorów nakryć oraz różnych naczyń i sztućców, ani nie dopuszcza naczyń i sztućców jednorazowych.
5. Wymagane menu:
- a. herbata w co najmniej 5 rodzajach (np. czarna, zielona, owocowe), wrzątek z warkana bez ograniczeń,
  - b. cukier i słodzik bez cukru,
  - c. cytryna w plasterkach,
  - d. woda mineralna gazowana i niegazowana w szklanych butelkach 500 ml lub z dystrybutorów wody pitnej w szklanych dzbankach w ilości  $\frac{3}{4}$  liczby uczestników
  - e. soki owocowe w szklanych butelkach 300 ml w ilości  $\frac{3}{4}$  liczby uczestników,
  - f. drobne słodkie i słone przekąski typu paluszki, kruche ciastka 50 g/os.,
  - g. owoce (np. banany, mandarynki, winogrona) łącznie ok. 80 g/os.,
  - h. przekąski koktajlowe (np. kanapki, babeczki z sałatką, tartinki, mini wrapy) łącznie 3 szt./os.,
  - i. catering powinien uwzględniać specjalne potrzeby osób (potrawy wegetariańskie i bezglutenowe); półmiski winny być czytelnie oznaczone.