



DG.340.039.26

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
20.03 (piątek) – 47 uczestników
21.03 (sobota) – 47 uczestników
 - b. część 2. zamówienia:
Filia Politechniki Wrocławskiej w Wałbrzychu, ul. Armii Krajowej 78, 58-302 Wałbrzych
24.04 (piątek) – 56 uczestników
25.04 (sobota) – 56 uczestników
 - c. część 3. zamówienia:
Politechnika Wrocławska. Filia w Jeleniej Górze, Pałac Schaffgotschów, Pl. Piastowski 27, 58-560 Jelenia Góra
22.05 (piątek) – 52 uczestników
23.05 (sobota) – 52 uczestników
 - d. część 4. zamówienia:
Politechnika Wrocławska - Wydział Mechaniczny, Budynek B4, ul. Łukasiewicza 5, 50-371 Wrocław
28.02 (sobota) – 74 uczestników
7.03 (sobota) – 74 uczestników
28.03 (sobota) – 74 uczestników
18.04 (sobota) – 74 uczestników
13.06 (sobota) – 303 uczestników w 2 turach (148 os. + 155 os.)
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 sztućców 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 warnika 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.