



Wytyczne dla Wykonawcy dotyczące cateringu podczas konferencji w ramach projektu
**„Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się
przez całe życie”**

Termin realizacji: 21.03.2024

Przedział czasowy:

- 1. 8.00-8.30 – powitalny serwis kawowy**
- 2. 13.00-13.40 – przerwa na lunch**

Ilość uczestników: 100

Miejsce realizacji: Centrum Wystawienniczo – Kongresowe w Opolu

Szczegóły zamówienia:

Usługa cateringu składa się z dwóch części:

Cześć Nr I: powitalna przerwa kawowa (szwedzki stół):

1. kawa serwowana z ekspresu ciśnieniowego dla każdego uczestnika konferencji, przewidziano minimum 1 kawę na osobę (120 ml), Wykonawca zapewnia minimum dwa ekspresy do kawy, kawa 100% arabica,
2. herbata: Wykonawca zapewnia minimum dwa dystrybutory z gorącą wodą umożliwiającą zaparzenie herbaty (przewidziano 120 ml/osobę), Wykonawca zapewnia herbatę w formie oddzielnie zapakowanych torebek herbaty (mix smaków, minimum 40 % herbaty czarnej),
3. woda mineralna w butelkach szklanych 0,33 l (50 szt. gazowana, 50 szt. niegazowana) + szklanki,
4. śmietanka do kawy (minimum 2 szt./osobę),
5. cukier w saszetkach (minimum 2 szt./osobę),
6. słodki poczęstunek: ciasto sztukowe (minimum 80 g/osobę) 1 ciasto/osobę,
7. Wykonawca zapewnia stoły na szwedzki stół, stoliki koktajlowe do konsumpcji, obrusy, dekorację (w uzgodnieniu z Zamawiającym) oraz naczynia (filiżanki, spodki, łyżeczki, patery na ciasto, talerzyki deserowe i inne niezbędne do wykonania usługi).

Cześć Nr II: przerwa kawowa – lunch:

1. kawa serwowana z ekspresu ciśnieniowego dla każdego uczestnika konferencji, przewidziano minimum 1 kawę na osobę (120 ml), Wykonawca zapewnia minimum dwa ekspresy do kawy, kawa 100% arabica,



2. herbata: Wykonawca zapewnia minimum dwa dystrybutory z gorącą wodą umożliwiającą zaparzenie herbaty (przewidziano 120 ml/osobę), Wykonawca zapewnia herbatę w formie oddzielnie zapakowanych torebek herbaty (mix smaków, minimum 40 % herbaty czarnej),
3. śmietanka do kawy (minimum 2 szt./osobę),
4. cukier w saszetkach (minimum 2 szt./osobę),
5. słodki poczęstunek: ciasto sztukowe (minimum 80 g/osobę) 1 ciasto/osobę,
6. lunch w formie szwedzkiego stołu składający się z:
 - a) zupy (minimum 150 ml/osobę, np. zupa krem z pomidorów, białych warzyw) dwa rodzaje do wyboru,
 - b) dania głównego: danie mięsne podawane w formie kociołka (minimum 150 ml/osobę, np. bogracz), danie bezmięsne podawane w formie kociołka (minimum 150 ml/osobę, np. leczko),
 - c) Wykonawca zapewnia stoły na szwedzki stół, stoliki koktajlowe do konsumpcji, obrusy, dekorację (w uzgodnieniu z Zamawiającym) oraz naczynia (filiżanki, spodki, łyżeczki, patery na ciasto, talerzyki deserowe i inne niezbędne do wykonania usługi).
 - d) Wykonawca do oferty przedstawi propozycje menu lunchu.

Dodatkowe informacje:

1. Wszystkie posiłki i produkty zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, potrawy przyrządzone w dniu świadczenia usługi: muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników, estetyki podania i serwowane we właściwej temperaturze. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, woda i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Oferowane produkty, muszą spełniać wymogi SANEPIDU i obowiązujące normy jakości żywieniowej. Potrawy muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych.
2. Posiłki muszą być przygotowywane w miejscu ich podawania – Zamawiający nie dopuszcza dowozu gotowych dań na miejsce serwowania posiłku. Miejsce wykonania usługi: CWK OPole. Wykonawca musi posiadać odpowiednie zaplecze (kuchnię), umożliwiające realizację przedmiotu zamówienia w zakresie żywienia jednocześnie dla min. 100 osób (nie jest możliwa realizacja żywienia w systemie „na tury/zmiany”).
3. Zamawiający zastrzega, że może zmniejszyć liczbę uczestników (planowaną - 100 os.) o maksymalnie 15%. Stosowna informacja zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed terminem konferencji. W przypadku skorzystania z możliwości zmniejszenia uczestników, kwota zamówienia zostanie pomniejszona o wynagrodzenie przewidziane za tę część zamówienia (catering).
4. Zamawiający zapewnia salę do realizacji usługi.

Dodatkowe informacje:



KRAJOWY
PLAN
ODBUDOWY

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zaproponowanego menu przez Wykonawcę w ramach oferty cenowej Wykonawcy maksymalnie na 3 dni przed terminem realizacji usługi.
2. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość prac, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi w przedmiocie zamówienia.
3. Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę na przygotowanie i organizację usługi po rozstrzygnięciu ofert. Rozliczenie wynagrodzenia nastąpi po wykonaniu usługi zgodnie z zamówieniem na podstawie wystawionej faktury VAT, która będzie obejmować faktyczną liczbę uczestników na konferencji, którą poda i potwierdził Zamawiający.
4. Termin płatności po wykonaniu usługi: 30 dni od daty dostarczenia do siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.
5. Wykonawca ponosi wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
6. Niezależnie od wyniku postępowania, Zamawiający w żadnym przypadku nie odpowiada za koszty poniesione za Wykonawcę w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.