***Usługa cateringowa dla Wydziału Matematyki Politechniki Wrocławskiej podczas konferencji SPA2025, która odbędzie się w dniach 14-18.07.2025 r.***

**Zakres świadczonych usług**

W ramach usługi cateringowej Wykonawca świadczy usługi obejmujące przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz serwisem kelnerskim oraz zapewnieniem zastawy   
i wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia. Usługa polegać będzie na zapewnieniu cateringu w postaci **8 *przerw kawowych podczas konferencji.***

W ramach usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Przygotowania, dowozu i podania posiłków w terminie wskazanym przez Zamawiającego   
   w cząstkowym zleceniu, do miejsca i Sali, w której będzie się odbywało spotkanie, w tym:
2. dostarczenie produktów nie później niż na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
3. wypakowanie, rozłożenie i ustawienie przywiezionych produktów na paterach (przekąski, owoce, ciasta), przygotowanie kawy i herbaty oraz dodatków (śmietanka, cukier, cytryna), rozlanie do dzbanków wody mineralnej i soków,
4. 30 min po zakończeniu spotkania i wydaniu wszystkich posiłków - uporządkowanie miejsca spotkania, tj. zebranie porcelany oraz sztućców, usunięcie obrusów i dekoracji, zabranie resztek i śmieci;
5. zapewnienie wyposażenia niezbędnego o organizacji spotkania, w tym: patery, serwetniki, zastawa porcelanowa i szklana, sztućce ze stali, dekoracje (obrusy, serwetki, świece, dekoracje kwiatowe), a także zapewnienie i ustawienie stołów cateringowych w ilości i formie niezbędnej do organizacji spotkania;
6. Przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Organizatorem spotkania i opisany w zleceniu, w tym: ustawienie stołów, nakrycie ich obrusami, ustawienie zastawy stołowej, ustawienie dekoracji florystycznych z kwiatów świeżych, rozłożenie serwetek, świec i innych dekoracji;
7. Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz przestrzegania przepisów prawa polskiego w zakresie przechowywania, przygotowania oraz przewożenia artykułów spożywczych;
8. Poinformowania Organizatora o występowaniu określonych grup alergenów pokarmowych   
   w serwowanych posiłkach. Szczegółowe informacje o możliwości występowania określonych grup alergenów pokarmowych, będą podawane przy poszczególnych produktach/posiłkach;
9. Zapewnienia świeżych posiłków, które będą się charakteryzować wysoka jakością, w tym zapewnienia, aby ciepłe posiłki/napoje itp. podawane były odpowiednio ciepłe, a zimne przekąski/zimne napoje odpowiednio chłodne;
10. Zapewnienia obsługi kelnerskiej w ilości zapewniającej odpowiednią i sprawną obsługę spotkania;
11. Przestrzeganie wysokich standardów estetycznych i jakościowych obsługi kelnerskiej, w tym: odpowiedni ubiór i prezentacja (estetyczne, jednolite i czyste stroje kelnerskie) oraz odpowiednie zachowanie (wysoka kultura osobista) i sprawność pracowników, tak aby w żadnym momencie spotkania nie tworzyły się kolejki i zatory, a estetyka stołów i bufetów była zawsze na wysokim poziomie.

Wykonawca musi zapewnić ochronę posiłków, tj. niedopuszczalne jest, aby wydawane były one osobom spoza grona zaproszonych gości. Organizator spotkania wskaże osobę sprawującą nadzór nad prawidłową jego realizacją. Osoba ta będzie współpracowała z Wykonawcą w celu zapewnienia prawidłowego świadczenia usługi.

**OPIS SZCZEGÓŁOWY USŁUG I MENU**

**Przerwy kawowe.**

Poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego stojącego, w systemie ciągłym w ramach każdej z przerw kawowych, zorganizowany podczas konferencji. Gorące napoje oraz poczęstunek są systematycznie dokładane, zastawa wymieniana.

Przywiezione na to spotkanie stół główny i stoły pomocnicze zostaną przygotowane i udekorowane zgodnie z zaleceniami Organizatora. Na stołach pomocniczych ustawione będą ekspresy ciśnieniowe   
z kawą i warniki z herbatą (wrzątkiem). Obok ustawione porcelanowe filiżanki do kawy i herbaty, szklane literatki do zimnych napojów, dzbanuszki z mleczkiem, cukier w cukiernicach, saszetki różnych herbat w pojemnikach drewnianych, sztućce ze stali, oraz eleganckie serwetki papierowe kilkuwarstwowe dostosowane kolorem do dekoracji stołu. Na stole głównym (udekorowanym zgodnie z zaleceniami Organizatora) ustawione będą patery z deserami, galanterią cukierniczą oraz owocami, a obok słupki talerzyków deserowych i eleganckich sztućców w koszyczkach.

Spotkanie obsługiwane będzie kelnera/kelnerkę, który systematycznie będzie porządkował stoły, wymieniał zastawę, uzupełniał artykuły. Ilość osób obsługi dostosowana będzie do i liczby uczestników. Wszyscy kelnerzy ubrani będą w takie sama świeże i czyste, profesjonalne stroje kelnerskie (biała koszula, czarna kamizelka, czarne spodnie/spódnica, czarne buty, zapaska kelnerska czarna lub bordowa. Wymagany zadbany i estetyczny wygląd dotyczący fryzur u Pań oraz fryzur i zarostu u Panów.

W skład przykładowego menu wchodzi:

Galanteria cukiernicza:

* Na każdej przerwie kawowej: Mini eklerki/ mini pączki/ mini rogaliki/ mini ptysie (w tym galanteria wegetariańska) – 100 g/os.
* Dodatkowo podczas 3 przerw kawowych (poranne przerwy od poniedziałku do środy): Owoce świeże filetowane 100 g/os

Napoje:

* Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego B/O
* Herbata (wrzątek) podawana z warników B/O
* Woda mineralna z cytryną podawana w dzbankach B/O
* Soki owocowe lub lemoniada (min. dwa rodzaje) podawane w dzbankach B/O
* Dodatki: śmietanka do kawy podawana w dzbanuszkach, cytryna w plasterkach na spodeczkach, saszetki herbat ekspresowych w pojemnikach, cukier w cukiernicach B/O

Inne warunki:

* Szacowana liczba uczestników nie mniej niż 350 osób, maksymalna liczba uczestników 500 osób;
* Dokładna liczba porcji i uczestników ustalona pomiędzy stronami tydzień przed wydarzeniem i będzie stanowiła podstawę do wystawienia faktury i rozliczenia usługi.
* Przerwy kawowe planowane są zgodnie z harmonogramem:

Poniedziałek: 9:50-10:20 oraz 15:30-16:00

Wtorek: 9:50-10:20 oraz 15:30-16:00

Środa: 9:50-10:20

Czwartek: 9:50-10:20 oraz 15:30-16:00

Piątek: 9:50-10:20

* Realizacja usługi obejmuje 2 lokalizacje :

- przerwy poranne: Centrum Kongresowe PWr w bud. D-20;

- przerwy popołudniowe: Wydział Matematyki i Informatyki Uniwersytetu Wrocławskiego, przy ul. Joliot- Curie 15 (parter)