

Załącznik nr 1

Opis Przedmiotu Zamówienia

dotyczący usługi cateringowej dla max. 380 osób podczas *XI Ogólnopolskiego Zjazdu Pedagogicznego „Przesilenie. Budujemy lepszy świat w sobie i pomiędzy nami”* organizowanego w dniach 20 – 22 września 2022 r.

Dzień I 20.09

**Aula Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu
ul. Wieniawskiego 1**

Bufet kawowy – powitalny godzina 12.00

ilość osób: 380

- dostępność przed rozpoczęciem wydarzenia od godz. 11:15 oraz w trakcie jego trwania,
- w formie bufetu samoobsługowego bez obsługi kelnerskiej (kelnerzy uzupełniają na bieżąco braki i wykonują usługi porządkowe).

Menu:

- gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana z ekspresów – bez ograniczeń;
- wybór herbat w saszetkach – minimum 3 rodzaje do wyboru (w tym herbata zielona i herbata owocowa, herbata czarna), woda gorąca do zaparzenia w warnikach – bez ograniczeń
- cukier (biały i/lub trzcinowy) w cukiernicach – bez ograniczeń,
- mleko do kawy 3,2 % UHT oraz roślinne - bez ograniczeń (podawane w dzbankach porcelanowych)
- woda mineralna niegazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 200 butelek,
- woda mineralna gazowana/lekko gazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 180 butelek,
- świeża cytryna – bez ograniczeń (podawana na talerzykach, pokrojona w plasterki),
- kruche ciasteczka - 50g /osobę
- serwetki papierowe, trójwarstwowe

Zestaw dla prowadzących/ prelegentów/ uczestników debaty

Wykonawca zapewni na każdy z odbywających się w ramach wydarzenia po 10 szklanek dla prelegentów oraz po 10 butelek wody mineralnej niegazowanej oraz 10 butelek (wody mineralnej gazowanej/lekko gazowanej o pojemności 0,33l (zakrętka). Woda i szklanki zostaną przygotowane/ wymienione/ uzupełnione przed poszczególnymi częściami (zgodnie z programem wydarzenia) na stolikach ustawionych na scenie.

Lunch - ilość osób: 380, godz. 16:30 (gotowość od godz. 16:00)

- zamawiający wymaga zapewnienia przez Wykonawcę stołów koktajlowych przy każdym

dm

bufecie obiadowym w ilości min. 76 (1 stół na ok 5 osób);

– w formie bufetu szwedzkiego bez obsługi kelnerskiej (kelnerzy uzupełniają na bieżąco braki i wykonują usługi porządkowe).

Menu:

zupa krem (1 rodzaj) – 200 g/os. (zupa - krem z warzyw sezonowych),

Tarty na ciepło 1,5 porcji/ 1 os (180 g)

- Tarta z serem feta, pomidorkami i oliwkami (wege)
- Tarta z serem kozim, pomidorami i bazylią (wege)
- Tarta z serem roquefort, ziemniakami i bekonem

Sałatki 1 porcja / 1 os 200 g/1 os

- Sałatka ziemniaczana z sosem francuskim
- Sałatka ryżowa hawajska z kurczakiem
- Sałatka grecka z serem feta

Napoje

– gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana z ekspresów – bez ograniczeń;
– wybór herbat w saszetkach – minimum 3 rodzaje do wyboru (w tym herbata zielona i herbata

owocowa, herbata czarna), woda gorąca do zaparzenia w warnikach – bez ograniczeń

– cukier (biały i/lub trzcinowy) w cukiernicach – bez ograniczeń,

– mleko do kawy 3,2 % UHT oraz roślinne – bez ograniczeń (podawane w dzbankach porcelanowych lub szklanych o poj. nie większej niż 300 ml),

– woda niegazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 200 butelek,

– woda gazowana/lekko gazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 180 butelek,

Wyroby cukiernicze

- minimum 3 rodzaje (wybór lokalnych produktów cukierniczych – domowe ciasta i ciastka będące wypiekami lokalnych cukierni/samodzielny wypiek – szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe) – ilość: 570 porcji.

Przerwa kawowa, godzina 18.00

Napoje

- gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana z ekspresów – bez ograniczeń;
– wybór herbat w saszetkach – minimum 3 rodzaje do wyboru (w tym herbata zielona i herbata

owocowa, herbata czarna), woda gorąca do zaparzenia w warnikach – bez ograniczeń

– cukier (biały i trzcinowy) w cukiernicach – bez ograniczeń,

– mleko do kawy 3,2 % UHT oraz roślinne – bez ograniczeń (podawane w dzbankach porcelanowych lub szklanych o poj. nie większej niż 300 ml),

– woda niegazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 200 butelek,

– woda gazowana/lekko gazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 180 butelek,

- soki owocowe 0,3 l /1 os (pomarańczowy, jabłkowy)

Słodkości

- kruche ciasteczka 80 g/os.

Kolacja godzina 20.00

Przekąski 3 porcje x 100 g /1 os (3*380 osób= 1140 porcji)

- Deski serów - Sery dojrzewające pleśniowe, ser kozi, ser camembert (wege)
- Deski mięs pieczonych, pasztetów, wędlin z marynatami
- Deski ryb wędzonych
- Pomidory z buratą i pesto bazyliowym (wege)
- Sałata cesar z grillowanym kurczakiem, grzankami i parmezanem
- Sałata z grillowanymi warzywami i wędzonym tofu (wege)
- Pasta z bakłażana, pasta z pieczonej papryki, pasta z wędzonej ryby
- Pieczywo różne rodzaje

Danie regionalne 1 porcja x 180 g /1 os (380 porcji)

- Pyra z gzikami (wege)
- Pierogi z kaszą i grzybami (wege)
- Pierogi z mięsem

Dania ciepłe 1,5 porcji x 180 g /1 os (570 porcji)

- Schab wędzony na puree ziemniaczanym z chrzanem
- Pieczony indyk, sos żurawinowy
- Pieczona szynka wieprzowa , sos musztardowo miodowy

Dodatki

- Pieczywo 100 g / 1 os
- Sałaty z jesiennymi warzywami 150 g / 1 os

Słodkości: 1 porcja x 80 g / 1 os

- Sernik
- Placek maślany z owocami
- Ciasto marchewkowe
- Szarlotka z budyniem

Napoje

- gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana z ekspresów – bez ograniczeń;
- wybór herbat w saszetkach – minimum 3 rodzaje do wyboru (w tym herbata zielona i herbata owocowa, herbata czarna), woda gorąca do zaparzenia w warnikach – bez ograniczeń;
- cukier (biały i/lub trzcinowy) w cukiernicach – bez ograniczeń,
- mleko do kawy 3,2 % UHT oraz roślinne – bez ograniczeń (podawane w dzbankach porcelanowych lub szklanych o poj. nie większej niż 300 ml),
- woda niegazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 200 butelek,
- woda gazowana/lekko gazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 180 butelek,

dzień II 21.09.2022
Aula Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza

Bufet kawowy – powitalny godzina 9.00

Napoje

- gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana z ekspresów – bez ograniczeń;
- wybór herbat w saszetkach – minimum 3 rodzaje do wyboru (w tym herbata zielona i herbata owocowa, herbata czarna), woda gorąca do zaparzenia w warnikach – bez ograniczeń
- cukier (biały i trzcinowy) w cukiernicach – bez ograniczeń,
- mleko do kawy 3,2 % UHT oraz roślinne – bez ograniczeń (podawane w dzbankach porcelanowych lub szklanych o poj. nie większej niż 300 ml),
- woda niegazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 200 butelek,
- woda gazowana/lekko gazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 180 butelek,

Słodkości

Krucze ciasteczka 50 g / 1 os

Zestaw dla prowadzących/ prelegentów/ uczestników debaty

Wykonawca zapewni na każdy z odbywających się w ramach wydarzenia po 10 szklanek dla prelegentów oraz po 10 butelek wody mineralnej niegazowanej oraz 10 butelek (wody mineralnej gazowanej/lekko gazowanej o pojemności 0,33l (zakrętka))
Woda i szklanki zostaną przygotowane/ wymienione/ uzupełnione przed poszczególnymi częściami (zgodnie z programem wydarzenia) na stolikach ustawionych na scenie.

Przerwa kawowa godzina 11.00

Napoje

- gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana z ekspresów – bez ograniczeń;
- wybór herbat w saszetkach – minimum 3 rodzaje do wyboru (w tym herbata zielona i herbata owocowa, herbata czarna), woda gorąca do zaparzenia w warnikach – bez ograniczeń;
- cukier (biały i/lub trzcinowy) w cukiernicach – bez ograniczeń,
- mleko do kawy 3,2 % UHT oraz roślinne – bez ograniczeń (podawane w dzbankach porcelanowych lub szklanych o poj. nie większej niż 300 ml),
- woda niegazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 200 butelek,
- woda gazowana/lekko gazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 180 butelek,
- soki owocowe 0,3 l / 1 os (pomarańczowy i jabłkowy)

Ciastka bankietowe 2 porcje x 40 g / 1 os

- mini klery
- mini ptysie
- rożki czekoladowe
- babeczki z budyniem

Lunch godzina 13.25

Zupa: do wyboru 250 ml /os

- Zupa krem z selera z gruszkami (wegetariański)

Danie główne: 1,5 porcji/ 1 os (120 g / porcja)

- Kotleciki drobiowe pod pierzynką z jajka, pora i sera mozzarella
- Wieprzowina w sosie barbecue z warzywami
- Gołąbki faszerowane kaszą i warzywami (danie wegetariańskie)
- Kotlety z czerwonej fasolki (wegetariańskie)

Dodatki 200 g / 1 os

- Ziemniaki
- Ryż

Warzywa: 150 g / 1 os

- Sałata z sosem winegret
- Fasolka szparagowa , brokuły
- Surówka białej kapusty z kukurydzą i koprem
- Surówka z marchewki

Napoje :

- woda niegazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 200 butelek,
- woda gazowana/lekko gazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 180 butelek,

Przerwa kawowa godzina 16.30

Collegium Iuridicum Novum

Napoje

- gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana z ekspresów – bez ograniczeń;
- wybór herbat w saszetkach – minimum 3 rodzaje do wyboru (w tym herbata zielona i herbata owocowa, herbata czarna), woda gorąca do zaparzenia w warnikach – bez ograniczeń;
- cukier (biały i/lub trzcinowy) w cukiernicach – bez ograniczeń,
- mleko do kawy 3,2 % UHT oraz roślinne – bez ograniczeń (podawane w dzbankach porcelanowych lub szklanych o poj. nie większej niż 300 ml),
- woda niegazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 200 butelek,
- woda gazowana/lekko gazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 180 butelek,
- soki owocowe 0,3 l / 1 os (pomarańczowy i jabłkowy)

Ciastka 2 porcje x 80 g / 1 os

- mini pączki
- babeczki szarlotka
- ciastko z owocami i galaretką

Amr C

- ptasie mleczko cytrynowe

Zestaw dla prowadzących/ prelegentów/ uczestników debaty

Wykonawca zapewni na każdy z odbywających się w ramach wydarzenia po 6 szklanek dla prelegentów oraz po 10 butelek wody mineralnej niegazowanej o pojemności 0,5 l (zakrętka) do sal, których odbywa się zjazd.

Woda i szklanki zostaną przygotowane/ wymienione/ uzupełnione przed poszczególnymi częściami (zgodnie z programem wydarzenia) na stole prezydialnym.

dzień III 22.09

Collegium Iuridicum Novum – 320 osób

Zestaw dla prowadzących/ prelegentów/ uczestników debaty

Wykonawca zapewni na każdy z odbywających się w ramach wydarzenia po 6 szklanek dla prelegentów oraz po 10 butelek wody mineralnej niegazowanej o pojemności 0,5 l (zakrętka) do sal, których odbywa się zjazd.

Woda i szklanki zostaną przygotowane/ wymienione/ uzupełnione przed poszczególnymi częściami (zgodnie z programem wydarzenia) na stole prezydialnym.

Bufet kawowy – powitalny godzina 9.00

- gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana z ekspresów – bez ograniczeń;
- wybór herbat w saszetkach – minimum 3 rodzaje do wyboru (w tym herbata zielona i herbata owocowa, herbata czarna), woda gorąca do zaparzenia w warnikach – bez ograniczeń;
- cukier (biały i/lub trzcinowy) w cukiernicach – bez ograniczeń,
- mleko do kawy 3,2 % UHT oraz roślinne – bez ograniczeń (podawane w dzbankach porcelanowych lub szklanych o poj. nie większej niż 300 ml),
- woda niegazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 200 butelek,
- woda gazowana/lekko gazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 180 butelek,
- soki owocowe 0,3 l / 1 os (pomarańczowy i jabłkowy)

Krucze ciasteczka 50 g / 1 os

Przerwa kawowa godzina 11.30

- gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana z ekspresów – bez ograniczeń;
- wybór herbat w saszetkach – minimum 3 rodzaje do wyboru (w tym herbata zielona i herbata owocowa, herbata czarna), woda gorąca do zaparzenia w warnikach – bez ograniczeń;
- cukier (biały i/lub trzcinowy) w cukiernicach – bez ograniczeń,
- mleko do kawy 3,2 % UHT oraz roślinne – bez ograniczeń (podawane w dzbankach porcelanowych lub szklanych o poj. nie większej niż 300 ml),
- woda niegazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 200 butelek,
- woda gazowana/lekko gazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 180 butelek,
- soki owocowe 0,3 l / 1 os (pomarańczowy i jabłkowy)

Ciastka bankietowe 2 porcje x 40 g / 1 os

- mini klery
- mini ptysie
- rożki czekoladowe
- babeczki z budyniem

Lunch godzina 14.00

Zupa 250 ml / 1 os

- Krem z pieczonej papryki

Danie główne: 1,5 porcji/ 1 os (120 g / porcja)

- Pierś kurczaka zapiekana z porem
- Pieczeń z karkówki w sosie z orzechami włoskimi i suszonymi pomidorami
- Papryka faszerowana ryżem i warzywami w sosie pomidorowym (danie wegetariańskie)
- Zapiekanka z jesiennych warzyw (danie wegetariańskie)

Dodatki 200 g / 1 os

- Ziemniaki
- Kluseczki

Warzywa 150 g/1 os

- Sałata z marynowana dynią , serem feta i orzechami w sosie winegret
- Zielone warzywa na parze
- Surówka z modrej kapusty

Napoje

- woda niegazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 200 butelek,
- woda gazowana/lekko gazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (zakrętka) – 180 butelek,
- soki owocowe 0,3 l / 1 os (pomarańczowy i jabłkowy)

Zamawiający wymaga spełnienia poniższych zapisów:

1. Dostarczenia wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzenia dań w dniu świadczenia usługi cateringowej. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. z mrożonek).
2. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania.
3. Wykonawca przygotowuje i dostarczy do miejsca, w którym będzie się odbywało wydarzenie zamówione produkty i akcesoria w terminie ustalonym z Zamawiającym.
4. Nakrycie stołów i poczęstunek na przerwę kawową muszą być przygotowane na 1 godz. przed rozpoczęciem Zjazdu. Lunch, poczęstunek ma być przygotowany na czas, zgodnie z otrzymanym programem oraz po ostatecznym uzgodnieniu z Zamawiającym. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań.

5. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji umowy.
7. Wykonawca zapewni naczynia ceramiczne/ porcelanowe jednokolorowe, bez zdobień. Napoje zimne serwowane będą w szklankach, a ciepłe w filiżankach. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucze ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Ilość elementów zastawy powinna być w ilości co najmniej o 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering.
8. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
9. Dania gorące powinny być serwowane w podgrzewanych, chromowanych bemailach.
10. Dania zimne powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń (wizytówek) wszystkich serwowanych napojów i dań w języku polskim wraz z informacją potrawa mięsna/ bezglutenowa/ wegetariańska/wegańska/ bez laktozy.
12. Miejsce, w którym organizowano catering pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
13. Wykonawca zapewnia usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
14. Minimalne wyposażenie niezbędne do wykonania usługi, które zapewni Wykonawca:
 - stoły bufetowe pokryte jednolitą tkaniną o stonowanej kolorystyce (szwedzki stół), stoły koktajlowe – czarne lub białe pokrowce (minimum 1 na 5 osób)
 - zastawa, sztucze, szklanki, filiżanki itp.
 - niezbędny sprzęt bufetowy,
 - ekspresy ciśnieniowe oraz warki
 - aranżacja stołów bufetowych (w tym dekoracje z żywych kwiatów na każdym stole, świece/ świeczniki, serwetniki, itp.),
 - parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.
15. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Wykonawca zapewni zapasowe obrusy na wypadek konieczności ich zmiany (m.in. w wyniku zabrudzenia).
16. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
17. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników zamówienia, jednak nie mniej niż 1 osoba obsługi na 35 uczestników Zjazdu.
18. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską będą ubrani w jednolite stroje. Ubiór ten będzie spełniał wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, biała koszula, muszka/ krawat, ewentualnie kamizelka, czarne buty). Obsługa kelnerska musi znać serwowane menu.
19. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę

- sanitarно-epidemiologiczną.
20. Wykonawca zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty.
 21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących jakości potraw z menu i sposobu ich prezentacji, obsługi kelnerskiej, aranżacji stołów w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie uwzględnić.
 22. Zamawiający nie pokrywa kosztów transportu i noclegów osób wykonujących zamówienie.
 23. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
 24. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.
 25. Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do obiektu w dniu poprzedzającym wydarzenie, celem montażu sprzętów i innych elementów niezbędnych do wykonania usługi.
 26. Ustalenie ostatecznych godzin poszczególnych przerw nastąpi na min. 5 dni przed datą wykonania usługi.
 27. Wykonawca jest zobowiązany do demontażu całości sprzętów i innych elementów niezbędnych do wykonania usługi oraz opuszczenia obiektu najpóźniej do godz. 21.00 w dniu 22.09. 2022 r.
 28. Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia miejsca realizacji usługi w stanie nienaruszonym. W przypadku wystąpienia takiej konieczności Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia zabrudzeń na podłogach powstałych w trakcie realizacji usługi, w tym czyszczenie wykładzin.
 29. Za dostarczone na prezentację (degustację) potrawy (dzień do ustalenia), Wykonawca może wystawić Zamawiającemu rachunek lub fakturę Vat cen jednostkowych zawartych w ofercie.
 30. Zamawiający zastrzega, aby stoły szwedzkie podczas wydarzenia były: dobrze oświetlone, łatwo dostępne dla gości, równe, powierzchnia stołów – blatów powinna znajdować się w jednej płaszczyźnie, właściwie rozmieszczone (aby goście nie kumulowali się przy jednym stole z daną potrawą, a serwowane potrawy były dostępne w więcej niż jednym miejscu).
 31. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji działań ukierunkowanych na utrzymanie higieny osobistej w związku z COVID-19, dlatego też usługa będzie realizowana z zachowaniem zasad bezpieczeństwa (bezdotykowe stacje dezynfekcji rąk).
 32. Osoby obsługujące wydarzenie, w przypadku wystąpienia takiej konieczności, będą posiadały negatywny wynik testu na COVID-19 (do okazania na żądanie Zamawiającego).
 33. Wykonawca musi wyznaczyć koordynatora usługi, który musi posiadać doświadczenie w organizacji usług cateringowych podczas min. 2 kongresów/konferencji/forów/seminariów/szkoleń z udziałem przynajmniej 300 gości. Wykonawca udostępnia numer telefonu komórkowego do koordynatora na czas wykonywania usługi.