

Numer zapytania	Z158/3/1
Tytuł zapytania	Usługa cateringowa z obsługą kelnerską
Kupiec prowadzący:	Szczypel, Iwona
Osoba kontaktowa w sprawach merytorycznych:	Płachetka, Sonia
Data złożenia:	2023-09-13 14:08:20
Waluta:	PLN

TERMINY W ZAPYTANIU

Data i godzina rozpoczęcia przyjmowania ofert:	2023-09-13 16:00:00
Data i godzina zakończenia przyjmowania ofert:	2023-09-18 15:00:00
Termin zadawania pytań (do kiedy?):	2023-09-18 15:00:00

Załączniki	nie
------------	-----

Treść zapytania

Dzień dobry,

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa wraz z obsługą kelnerską podczas Inauguracji Roku Akademickiego 2023_24 w dniu 10.10.2023 r.

Wykład inauguracyjny rozpoczyna się o godz.13:00 w auli znajdującej się w budynku Uniwersytetu WSB Merito Opole przy ul. Kośnego 72, 45-372 Opole (przewidywany czas trwania wykładu z całą jego oprawą to ok. 1,5h).

Na catering zostanie udostępniona osobna sala z zapewnieniem drugiej jako zaplecza dla kelnerów.

Wyznaczona sala na catering musi zostać przygotowana przed przybyciem gości, czyli o godz. 12:00 wszystko co będzie potrzebne, będzie musiało zostać wniesione na wyznaczone piętro do sali.

Obsługa kelnerska w godzinach 13:00 – 17:00/17:30

Szczegóły dot. usługi cateringowej:

- poczęstunek liczony dla 150 osób

- serwis kawowy:

- * kawa z profesjonalnych ekspresów ciśnieniowych – 2 szt., mleko, cukier w saszetkach
- * herbata w saszetkach Lipton (czarna/ zielona/ owocowa/ cytryna/ cukier w saszetkach)
- * woda mineralna butelkowa (gazowana i niegazowana)
- * soki owocowe 100% w dwóch dystrybutorach

- słodkości (w większości podawane na paterach piętrowych):

- * mini deserki (różne rodzaje w pojemniczkach, np.: deser mus czekoladowy z wiśniami, deser bananowy z budyniem, karmelem i masłem orzechowym, deser Panna Cotta z musem truskawkowym i inne)
- * krążki sernikowe

- * mini pączusie z nadzieniem
- * mini donuts
- * tartaletki
- * ciasteczka bankietowe mix
- * i inne
- * patera owoców dekorowanych – 3 szt.

- poczęstunek wytrawny (5 zakąsek na osobę):

- * zimna płyta (tartinki bankietowe/ koreczki i inne, które Państwo proponują)

- sałatki – 4 rodzaje

Pozostałe:

- ceramiczna zastawa stołowa do serwowanego poczęstunku
- stoły szwedzkie – montaż i demontaż oraz ubiór stołów szwedzkich (czarne pokrowce)
- stoliki koktajlowe w czarnych pokrowcach – ok. 14 szt.
- dekoracja florystyczna (7 tub z kompozycjami kwiatowymi na stoły szwedzkie)
- obsługa kelnerska do serwisu kawowego (wstępnie 2 osoby)

Proszę o przygotowanie oferty wg wskazanych informacji.

Szczegóły dotyczące Państwa propozycji związanych z cateringiem zostaną omówione po ogłoszonym przetargu (rodzaje słodkości, sałatek, poczęstunku wytrawnego).

Czas realizacji: 10.10.2023 r. w godz. 12:00 – 17:30

W przypadku jakichkolwiek pytań proszę o kontakt **MAILOWY**.

Osoba do kontaktu:

Sonia Płachetka | Kierownik | Kancelaria
kancelaria@opole.merito.pl

Uniwersytet WSB Merito Opole
ul. Augustyna Kośnego 72 | 45-372 Opole

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW

Lp.	Dokumenty
	Brak pozycji

PRODUKTY

Lp.	Produkt	Indeks/Nr produktu	Ilość	Jednostka miary	Kategoria zakupowa
1.	Usługa cateringowa z obsługą kelnerską		1	szt.	Catering

KRYTERIA OCENY OFERTY

Lp.	Kryterium	Waga	Czy kryterium zmienne	Sposób naliczania punktów	Składowa oceny
1.	Cena	0.8	Tak	Zniżkowy	Tak
2.	Jakość usług	0.2	Nie	Zwyżkowy	Nie

KRYTERIA FORMALNE (WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU):

Lp.	Kryterium
1.	Termin płatności: 21 dni
2.	Miejsce dostawy: siedziba
3.	Koszt transportu: po stronie dostawcy

DODATKOWE PYTANIA DO OFERTY

Lp.	Pytanie
Brak pozycji	

SKŁADANIE OFERT

Zezwól na składanie ofert częściowych	nie
Zezwól na składanie ofert na zamienniki	nie
Zezwól na dodatkowe uwagi do produktów	tak
Zezwól na korygowanie ofert do momentu zakończenia przyjmowania ofert	tak
Zezwól na składanie ofert w przypadku braku spełniania kryteriów formalnych	nie
Zezwól na składanie ofert w innych walutach	nie
Zezwól na składanie ofert na inne ilości	nie
Zezwól na składanie ofert wariantowych	nie