

Numer zapytania	Z231/3/1
Tytuł zapytania	Usługa cateringowa wraz z obsługą kelnerską podczas spotkania wigilijnego pracowników UWSB Merito we Wrocławiu w dniu 18.12.2023 roku
Kupiec prowadzący:	Szczypel, Iwona
Osoba kontaktowa w sprawach merytorycznych:	Szczypel, Iwona
Data złożenia:	2023-11-06 12:32:24
Waluta:	PLN

TERMINY W ZAPYTANIU

Data i godzina rozpoczęcia przyjmowania ofert:	2023-11-06 14:00:00
Data i godzina zakończenia przyjmowania ofert:	2023-11-13 13:00:00
Termin zadawania pytań (do kiedy?):	2023-11-13 13:00:00

Załączniki	nie
------------	-----

Treść zapytania

Przedmiotem zamówienia jest **usługa cateringowa wraz z obsługą kelnerską podczas spotkania wigilijnego pracowników UWSB Merito we Wrocławiu w dniu 18.12.2023 roku**

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 (wyniesienie ławek i krzeseł na wyznaczone piętro do innej sali.)

Obsługa kelnerska w godzinach **14:00 - 16:00**

Szczegóły dot. usługi cateringowej:

- poczęstunek liczony dla ok. 150 osób

Przykładowe menu

Dania gorące

Barszcz wigilijny z uszkami

Krem z grzybów leśnych ze świeżą natką i kwaśną śmietaną

Łosoś z pieca na kapuście z kaparami, suszonymi pomidorami i prażoną kolendrą

Smażony karp na kapuście z grochem

Dorsz z pieca na delikatnym puree z topinamburu i selera

Fileciki z halibuta w migdałowej panierce

Gołąbki z włoskiej kapusty z kaszą gryczaną, twarogiem, cebulką i duszonymi rydzami

Świąteczne pierogi z kapustą i grzybami

Zimna płyta

Paszteciki z duszonym podgrzybkim i porem

Mini tarty z bocznikami, szalotką, tartym parmezanem i rozmarynem

Matjas z chili i mango na tartince z pumpernika
Tymbaliki z karmazyna z blanszowanymi warzywami i rydzami
Tartaletki z mintajem po grecku w korzennych warzywach
Paszteciki z duszonym podgrzybkim i porem
Vol'au'vent's ze śledzikiem po japońsku i cykorią
Terina z sandacza z bakaliami i zielonym pieprzem
Sakiewki z ciasta filo z krewetką, serkiem śmietankowym, chrupiącym bekonem i szalotką
Tartinki z musem z tuńczyka z suszonym pomidorem

Na słodko

Piernik z bakaliami
Orzechowiec
Ciasto czekoladowe z wiśniami
Makowiec w pucharkach pod bakaliową kruszonką
Sernik z rodzynekami na kruchym spodzie

Napoje

Serwis kawowy
Sok jabłkowy
Wigilijny kompot z suszu

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.

Czas realizacji: 18.12.2023 r. w godz. 13:00 – 16:00

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

Osoba do kontaktu:

Iwona Szczypel: iwona.szczypel@wsb.wroclaw.pl
Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW

Lp.	Dokumenty
	Brak pozycji

PRODUKTY

Lp.	Produkt	Indeks/Nr produktu	Ilość	Jednostka miary	Kategoria zakupowa
1.	Usługa cateringowa wraz z obsługą kelnerską podczas spotkania wigilijnego w dniu 18.12.2023 roku		1	szt.	Imprezy, konferencje, przyjęcia

KRYTERIA OCENY OFERTY

Lp.	Kryterium	Waga	Czy kryterium zmienne	Sposób naliczania punktów	Składowa oceny
1.	Cena	1	Tak	Zniżkowy	Tak

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	nie
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