Numer zapytania	Z165/3/1
Tytuł zapytania	Usługa cateringowa z obsługą kelnerską - Inauguracja roku akademickiego Wrocław
Kupiec prowadzący:	Szczypel, Iwona
Osoba kontaktowa w sprawach merytorycznych:	
Data złożenia:	2023-09-15 15:07:39
Waluta:	PLN

TERMINY W ZAPYTANIU

Data i godzina rozpoczęcia przyjmowania ofert:	2023-09-15 17:00:00
Data i godzina zakończenia przyjmowania ofert:	2023-09-21 16:00:00
Termin zadawania pytań (do kiedy?):	2023-09-21 16:00:00

Załączniki	nie

Treść zapytania

Dzień dobry,

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa wraz z obsługą kelnerską podczas Inauguracji Roku Akademickiego 2023/24 w dniu 09.10.2023 r.

Wykład inauguracyjny rozpoczyna się o godz.13:00 w auli znajdującej się w budynku Uniwersytetu WSB Merito Wrocław przy ul Fabrycznej 29-31 (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. 11:30 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 ok. 150 osób

Przykładowe menu

Dania Gorące

* Krem ze szparagów z kozim serem

* Orientalna zupa z łososiem i grillowaną pieczarką

* Krem z czerwonej soczewicy z nutką kokosa

* Czerwone curry z kurczaka z mleczkiem kokosowym, ananasem i świeżą kolendrą

* Polędwiczki z dorsza w szynce parmeńskiej na zielonych szparagach

* Biały Boeuf Stroganow ze świeżą bagietką

* Eskalopki z piersi kurczaka w cytrynowym sosie z kaparami na zielonej fasolce

* Pierożki Gyoza z sosem słodko-kwaśnym

* Włoskie risotto z cukinią, pieczarkami i tartym parmezanem

Zimne przekąski

* Mini tortille z chili con carne, czarną fasolą, jalapeño i świeżą kolendrą z dressingiem mango-mayo

* Tartinki na pszennej bagietce z wyborem szlachetnych serów i wędlin oraz świeżych warzyw

* Żytnie tartinki z tapenadą z oliwek kalamata, serem gorgonzola i konfiturą z pomidorków truskawkowych

* Roladki naleśnikowe z wędzonym pstrągiem, prażonym sezamem, nori oraz musem soya-wasabi

* Koreczki cordon bleu z suszoną śliwką, serem provolone i wędzoną pancettą

* Koreczki caprese z mini mozzarelli i pomidorków cherry z listkiem bazylii i zielonym pesto

* Tramezzini z zielonymi szparagami, szynką serrano, rukolą i ziołową ricottą

* Szaszłyczki z krewetką trygrysią w tempurze po hawajsku, z ananasem, papryką i kolendrą

* Maki sushi z łososiem wędzonym, papryką, ogórkiem, szczypiorem i mayo-wasabi

Słodkości (w większości podawane na paterach piętrowych):

* Ciasta czekoladowe i owocowe

* Mini ptysie z adwokatem

* patera owoców dekorowanych – 3 szt

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)

* lemoniady w słojach oraz woda źródlana z listkami mięty i cząstkami pomarańczy

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: 09.10.2023 r. w godz. 12:00 – 17:30

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 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 oferty	0.2	Nie	Zwyżkowy	Nie

KRYTERIA FORMALNE (WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU):

Lp.	Kryterium
1.	Termin płatności: 30 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