

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

USŁUGA CATERINGOWA

Żywnienie uczestników Letniego kursu NAWA oraz uczestników Letniej Szkoły Języka i Kultury Polskiej UAM.

Informacje organizacyjne:

- Termin:
 - a) 20.07.2026 – 9.08.2026: Letni kurs NAWA
 - b) 20.07.2026 – 7.08.2026: Letnia Szkoła Języka i Kultury Polskiej UAM
- Miejsce: Własne zaplecze lokalowe usługodawcy w bliskim sąsiedztwie Collegium Maius UAM (ul. Fredry 10)
- Ostatniego dnia przygotowanie uroczystego poczęstunku (catering) poza stołówką (w Collegium Maius)
- Liczba osób: 60 Letni kurs NAWA i maks. 17 Letnia Szkoła UAM (liczba uczestników może ulec zmianom). Ostateczna kwota wynagrodzenia Wykonawcy zostanie ustalona na podstawie rzeczywistej liczby uczestników, na podstawie cen jednostkowych wskazanych w formularzu ofertowym wykonawcy. Dodatkowo punktowane będzie jednoczesne obsłużenie uczestników obu kursów.

OPIS OCZEKIWANEGO MENU:

- Śniadania (8:00 – 9:00)

Wydawane w formie bufetu; rotacyjnie serwowane posiłki ciepłe typu: jajecznica, grzanki, kiełbaski, parówki, grillowane warzywa, jajka sadzone, naleśniki, racuchy; nabiał (sery żółte, twarogi, pleśniowe); wędliny (szynki, kiełbasy); pieczywo (chleby pszenne, żytnie, razowe, bułki); świeże warzywa i sałatki; musli, płatki zbożowe; dżemy; napoje: kawa, herbata, woda mineralna
- Obiady (14:00 – 15:00)

Dwudaniowe składające się z potraw kuchni polskiej, europejskiej, z uwzględnieniem tradycyjnych dań kuchni polskiej tj. gołąbki, zrazy, kluski, pierogi itp.; zupy i kremy – 250 ml/porcję; danie główne – 150 g mięso, 300 g produkty skrobiowe, 150 g warzywa; woda mineralna z owocami
- Kolacje (18:00 – 19:00)

Przygotowane w formie na wynos, z możliwością konsumpcji w lokalu; kanapki, tortille, sałatki, zupy (serwowane rotacyjnie); woda mineralna z owocami, herbata

Gołewska

OCZEKIWANIA DODATKOWE:

- Maksymalna bliskość Collegium Maius UAM, w którym odbywać się będą zajęcia (60% punktów w ocenie oferty);
- Obsługa uczestników obu kursów jednocześnie w lokalu usługodawcy;
- Gotowość do zagwarantowania elastyczności czasowej w związku z uprzednią informacją od organizatorów dotyczącą przesunięć w programie dziennym (minimalnie 24h wyprzedzenia);
- Zagwarantowanie dostępności posiłków dla osób sygnalizujących specjalne potrzeby żywieniowe – np. dieta wegetariańska i bezglutenowa, alergie pokarmowe;
- Dysponowanie własnym kompletnym zapleczem lokalowym oraz obsługą gwarantującą sprawne wydawanie posiłków dla grupy maksimum 77 osób; ostatniego dnia przygotowanie uroczystego poczęstunku (catering) poza stołówką; w czasie zaplanowanych wycieczek wydanie śniadania, suchego prowiantu, a w uzgodnionym w programie czasie obiadokolacji (informacja dla Wykonawcy minimalnie z 24h wyprzedzenia);
- Elastyczność w zakresie niewielkich zmian liczby osób na etapie rozpoczęcia kursu – utrzymanie oferty cenowo-osobowej w przypadku zmniejszenia określonej w zapytaniu ofertowym liczby uczestników;
- Elastyczność w zakresie zmniejszenia liczby uczestników w ostatni weekend kursów.

Karolina Galewska