

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Nazwa przedmiotu zamówienia: Usługa cateringowa dla Wydziału Matematyki, Informatyki i Ekonometrii UZ.

2. Wymagania ogólne:

1. świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych,
2. w przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciastka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi;
3. Wykonawca musi być gotowy do świadczenia usługi najpóźniej 10 min. przed planowaną usługą;
4. zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych (worniki, termosy przedłużacze, kable niezbędne do ich podłączenia i do wykonania usługi),
5. estetycznego przygotowania stołu cateringowego, z czystymi obrusami papierowymi lub materiałowymi;
6. zapewnienia własnych naczyń ceramicznych tj. filiżanek, talerzy, szklanek/kubków, łyżeczek, cukiernic itp. Ilości naczyń - co najmniej o 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering.
7. dodatkowa zastawa do podania ciasta - ciasto będzie dostarczone przez Zamawiającego: talerzyki do ciasta, cztery patery/talerze do wystawienia ciasta, widelczyki lub łyżeczki.

3. Sposób realizacji:

1. Termin: **11.03.2020 r., godz. 13.00-15.00.**
2. Liczba uczestników: **60 osób.**
3. Usługa cateringowa odbywać się będzie w siedzibie Zamawiającego: Wydział Matematyki, Informatyki i Ekonometrii UZ, ul. Szafrana 4a, Zielona Góra, sala 301, budynek A-29.

4. Opis minimalnych wymagań dotyczących menu:

Przerwa kawowa	
nazwa	gramatura
kawa rozpuszczalna (wrzątek w warnikach)	300 ml/os.
herbata (czarna, owocowa, zielona)	3 szt. /os.
ciastka kruche	100 g/os.
cukier	4 saszetki/os. lub sypki w cukiernicach
mleko UHT, min. 2%	40 ml/os.
cytryna	1 plasterek/os.
owoce 4 rodzaje: banany, mandarynki, winogrona białe, winogrona czerwone lub inne (po 2 kg z każdego rodzaju)	ok 130 g/os.