

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej na potrzeby uczestników Cyklicznego II Forum Nauczycieli Dzieci/Uczniów ze Specjalnymi Potrzebami Edukacyjnymi w dniu 28.03.2020 r. w Zielonej Górze, Al. Wojska Polskiego 69, budynek A-16.

II. Zakres zamówienia

1. przerwa kawowa i przerwa obiadowa dla 100 uczestników.
2. Liczba uczestników 100 osób
3. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.
4. Wykonawca zapewnienia własne naczynia ceramiczne tj. filiżanki, talerze, szklanki/kubki, łyżeczki, cukiernice itp. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń, sztuców jednorazowych i opakowań, odpowiednich do serwowanych dań/napojów pod warunkiem spełnienia wymogu bezpieczeństwa dla zdrowia i środowiska. Ilości naczyń - co najmniej o 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering.
5. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
 - b) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
 - c) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości;
 - d) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania.
 - e) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych.
 - f) 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;
 - g) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 10 min. przed planowaną przerwą kawową oraz 10 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej;
 - h) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
 - i) estetycznego przygotowania stołu cateringowego, z czystymi obrusami papierowymi lub materiałowymi;

- j) posprzątania miejsca świadczenia usługi i pozostawienia go w stanie w jaki miejsce to zostało mu przekazane.

III. Termin i miejsce realizacji zamówienia

1. Termin realizacji zamówienia: 28.03.2020 r.
2. Usługa odbywać się będzie w budynkach Zamawiającego w Zielonej Górze, Al. Wojska Polskiego 69, budynek A-16.

IV. Propozycje cateringu

Przerwa kawowa	
nazwa	gramatura
kawa	150 ml
herbata (do wyboru czarna, owocowa, zielona)	150 ml
Ciastka kruche	40g/ os.
cukier	10 g./os
mleko UHT, min. 2%	40 ml
cytryna	1 plasterek
owoce - np.: jabłko, banan	1 szt.
Przerwa obiadowa	
nazwa	gramatura
porcja mięsa: np. pierś z kurczaka w panierce – 70 porcji	150g
ziemniaki	200 g
surówka np. z kapusty pekińskiej, buraczki	200 g
pierogi ruskie – 30 porcji	450 g (ok. 7 szt.)
woda butelkowa	min. 250 ml / os.