

Opis przedmiotu zamówienia – CZĘŚĆ 2

I. Wymagania Zamawiającego:

1. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego, najpóźniej 10 min. przed planowanym spotkaniem;
2. Zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
3. Wszystkie produkty mają być serwowane w naczyniach szklanych lub porcelanowych. Nie można stosować sztućców jednorazowych (plastikowych). Wykonawca ma zapewnić niezbędną ilość zastawy stołowej, uwzględniając jednorazowe użycie przez uczestników. Dopuszczalne jest serwowanie dań „do wyboru” na paterach stalowych, szklanych, drewnianych, kamiennych;
4. Szczegółowe menu oraz harmonogram organizacji cateringu zostanie ustalony z wykonawcą najpóźniej 7 dni przed planowaną usługą.
5. Wykonawca zapewni zastawę stołową w tym: sztućce, talerze, szklanki, filiżanki, i inne naczynia stołowe niezbędne do serwowania i konsumpcji posiłków oraz ich wymianę, w szczególności wymianę szklanek i filiżanek oraz talerzy.
6. Wykonawca zapewni nakrycie stołów w postaci obrusów oraz ich wymiany w przypadku zaplamienia, serwetek jednorazowych, zestawów przypraw (w tym sól i pieprz, cukier, słodzik).
7. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania miejsca świadczenia usługi i pozostawienia go w stanie w jaki miejsce to zostało mu przekazane.
8. Katering dla 30 osób,
9. Menu na jedną osobę produkty w ilości:

Nazwa	Ilość na osobę
Woda mineralna niegazowana w butelce szklanej	1000ml
Woda mineralna gazowana w butelce szklanej	1000ml
Kawa z ekspresu ciśnieniowego (do wyboru przez uczestników: espresso, latte, kawa czarna) parzona na miejscu	3 szt.
Kawa parzona (sypana)	2 szt.
Herbata (do wyboru zielona, czarna, owocowa - min. 3 smaków owocowych do wyboru) serwowana w szklankach, filiżankach ze szkła	300 ml
cukier w saszetkach jednorazowych o gramaturze 5-15 gram	6 szt.
cytryna plasterki	4 plasterki
mleczko do kawy UHT, min. 2% w jednorazowych opakowania o gramaturze 5-15 gram	3 szt.
Owoce (do wyboru: banan, mandarynka, jabłko, winogrona)	400 g
Ciasto świeże, pieczone (różne ciasta do wyboru przez uczestników: sernik, jabłecznik, tarta z owocami, ciasto drożdżowe, biszkopt drożdżowy z owocami). Miks minimum 3 ciast	400 g
soki owocowe serwowane w (do wyboru przez uczestników: jabłkowy, pomarańczowy, wieloowocowy typu "multiwitamina") w butelkach szklanych o objętości maksymalnej 300 ml	300 ml
Ciastka suche (np. delicje, ciastka z cukrem, ciastka kawowe) do wyboru miks minimum 3 różnych ciastek	300 g.

II. Termin i miejsce realizacji zamówienia

1. Termin realizacji zamówienia: październik 2021 r.
2. Dokładny harmonogram, uzgodnione menu oraz data i godzina posiłków, miejsce świadczenia (siedziba UZ) usługi podany zostanie Wykonawcy na 7 dni przed planowanym rozpoczęciem terminu szkolenia.

Uwaga! – ze względu na stan epidemiczny, spowodowany COVID-19, Zamawiający może zażądać zmiany sposoby serwowania posiłków: zapewnienia naczyń jednorazowych. Użyte naczynia, sztucce jednorazowe i opakowania, powinny być odpowiednie do serwowanych dań/napojów oraz spełniające wymogi bezpieczeństwa dla zdrowia i środowiska. owoce oraz napoje powinny być zapakowane w pojemniki dla każdej osoby oddzielnie, z dołączonymi sztućcami i kubkami/filizankami.