

Opis przedmiotu zamówienia – CZĘŚĆ 3

I. Wymagania Zamawiającego:

1. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego.
2. Dostarczanie posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 20 min. przed planowanym spotkaniem.
3. Zapewnienie odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi.
4. Wszystkie produkty powinny być o wysokiej jakości i świeżości.
5. Wszystkie produkty mają być serwowane w naczyniach szklanych lub porcelanowych. Nie można stosować sztućców i naczyń jednorazowych (plastikowych).
6. 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.
7. Wykonawca zapewni nakrycie stołów w postaci obrusów oraz ich wymiany w przypadku zaplamienia, serwetek jednorazowych, zestawów przypraw (w tym sól i pieprz, słodzik).
8. Zapewnienia obsługi kelnerskiej niezbędnej do organizacji cateringu oraz zapewnienia obsługi porządkowej (sprzątania) przed, w trakcie i po cateringu.
9. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania miejsca świadczenia usługi i pozostawienia go w stanie w jaki miejsce to zostało mu przekazane.
10. Szczegółowe menu oraz harmonogram organizacji cateringu zostanie ustalony z wykonawcą najpóźniej 7 dni przed planowaną usługą.
11. Catering dla 150 osób, 2 usługi

II. Propozycje menu i ilości w przeliczeniu na osobę:

- **kawa** (100% arabica) parzona na miejscu w zaparzaczu – 500 ml/os.
- **herbata** (różne rodzaje pakowane oddzielnie ze sznureczkiem; czarna, zielona, owocowa) wrzątek do herbaty w warniku - 500 ml/os.
- **cukier** w saszetkach – 6 szt./os.,
- **śmietanki** jednorazowe do kawy – 5 szt./os.,
- **cytryna** świeża, pokrojona – 4 plastry/os. (podawana na talerzykach),
- **woda mineralna** 1000 ml/os., (gazowana w butelkach i niegazowana w butelkach plastikowych 0,5 l ,
- **soki owocowe** - 330 ml/os. (sok pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka w butelkach szklanych o poj.330 ml),
- **ciasto** – sernik, porcja 200g/os., szarlotka, porcja 200 g/os. marchewkowe z mascarpone, porcja 200g/os.
- **mix tartinek bankietowych na bagietce, kanapki mięsne i bezmięsne** (ser żółty, szynka, łosoś wędzony, świeże warzywa sezonowe, kiełki nasion), 5 szt./os.

- **owoce** – 200 g/os. (3 rodzaje świeżych owoców, preferowane: banany, mandarynki, jabłka, winogrona).

III. Termin i miejsce realizacji zamówienia

Usługi cateringowe na uroczystości planowane przez Rektora Uniwersytetu Zielonogórskiego, tj. Inauguracja Roku Akademickiego 2021/2022 w dniu 1 października 2021 r. oraz Spotkanie Noworoczne z pracownikami w styczniu 2022 roku.

Uwaga! – ze względu na stan epidemiczny, spowodowany COVID-19, Zamawiający może zażądać zmiany sposobu serwowania posiłków: zapewnienia naczyń jednorazowych.

Użyte naczynia, sztucze 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.