

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej podczas konferencji szkoleniowej Rady Doskonałości Naukowej i Uniwersytetu Zielonogórskiego, która odbędzie się w dniu 18 maja 2026 r. w budynku Rektoratu Uniwersytetu Zielonogórskiego (Aula nr 205).
2. **Zakres zamówienia**
Rodzaj usługi cateringowej: przygotowanie przerwy kawowej wraz z obsługą techniczną i kelnerską.
Liczba dni obejmujących uroczystość: 1.
Liczba uczestników: 60 osób.
3. **Termin i miejsce zamówienia:**
Termin realizacji zamówienia: 18 maja 2026 roku.
Miejsce realizacji zamówienia: Zielona Góra, ul. Licealna 9, Rektorat
Wykonawca zostanie poinformowany o rozpoczęciu wykonania usługi – na 7 dni przed planowaną usługą.
4. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji uroczystości. Usługa powinna obejmować zapewnienie, min. odpowiedniej zastawy porcelanowej oraz szklanej wraz ze sztućcami, nakrycie stołu szwedzkiego czarnym obrusem, stoły koktajlowe z czarnymi obrusami (minimum 10 szt.), transport potraw, obsługę kelnerską min. 2 osoby, obsługi porządkowej (sprzątania) w trakcie i po cateringu.
5. Wykonawca zapewnia odpowiednie urządzenia grzewcze - w tym również przedłużacze, kable niezbędne do ich podłączenia i do wykonania usługi.
6. Produkty powinny zostać dostarczone do wskazanego miejsca i być dostępne dla zaproszonych gości od 9:00 do 15:30.
7. Wykonawca powinien uwzględnić różnorodność serwowanych dań, z wykorzystaniem produktów wysokiej jakości.
8. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych,
 - b) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania,
 - c) przygotowywania potraw z surowców najwyższej jakości produktów jeśli to możliwe od lokalnych dostawców, 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 proszku oraz produktów gotowych,
 - d) w przypadku produktów, takich jak kawa, herbata, soki, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 1 miesiąc po dniu wykonania usługi.

9. Menu:

PRZERWA KAWOWA	Ilość
Kawa z ekspresu (ekspres ciśnieniowy automat, pojemność minimum 4,5l (WMF1100s lub równoważny)	bez ograniczeń
Warnik z gorącą wodą 10 l	bez ograniczeń
Herbata (wybór herbat pakowanych w oddzielne koperty)	bez ograniczeń
Dodatki (cukier, mleko, cytryna)	bez ograniczeń
Woda w szklanych butelkach (gazowana i niegazowana)	500 ml/osoba

Mini rogaliki francuskie z serem i dżemem	50g / osoba
Sernik tradycyjny	150g / osoba
Ciasto jogurtowe z owocami	150g / osoba
Roladka ze schabu z grzybami (monoporcje)	1 szt. / osoba
Salatka cezarska (monoporcje)	1 szt. / osoba
Szpadki caprese z domowym Pesto (monoporcje)	1 szt. / osoba
Tartaletki z patką i żurawiną (monoporcje)	1 szt. / osoba
Bruschetta con pomodoro (monoporcje)	1 szt. / osoba
Wytrawny ptys z pastą guacamole i tapenada (monoporcje)	1 szt. / osoba