

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – CZĘŚĆ 3**Usługa cateringowa w październiku 2026 r. dla 50 osób**

1. Termin realizacji zamówienia: **Usługa: październik 2026 r.**
2. Ilość uczestników: **50 osób.**
3. Miejsce realizacji: budynek A-2 Uniwersytetu Zielonogórskiego, ul. prof. Z. Szafrana 2, 65-516 Zielona Góra, sala 6A.
4. Czas trwania wydarzenia: przerwa kawowa w godzinach **12.30-15:00.**
5. **Wymagania:**
 - a) Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji wydarzenia.
 - b) Usługa powinna obejmować zapewnienie, min. odpowiedniej zastawy porcelanowej/ceramicznej oraz szklanej wraz ze sztućcami, zapewnienie minimum 2 ekspresów ciśnieniowych do parzenia kawy, nakrycie stołu szwedzkiego, transport potraw, obsługę kelnerską, obsługi porządkowej (sprzątania) przed, w trakcie i po cateringu.
 - c) Wykonawca zapewni przygotowanie stołów, obrusów i pełnej zastawy dla 50 osób.
 - d) Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania miejsca świadczenia usługi i pozostawienia go w stanie w jakim miejsce to zostało mu przekazane.
 - e) Wykonawca zapewnia odpowiednie urządzenia grzewcze - w tym również przedłużacze, kable niezbędne do ich podłączenia i do wykonania usługi.
 - f) Produkty na przerwę kawową powinny zostać dostarczone do wskazanego miejsca i być dostępne dla uczestników zajęć przez cały dzień trwania wydarzenia.
6. **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 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 oraz produktów gotowych,
 - d) w przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc po dniu wykonania usług.
 - e) **Ostateczne menu usługi i ostateczna ilość uczestników, zostanie uzgodnione z Wykonawcą na 10 dni roboczych przed terminem realizacji usługi.**

7. Menu:

PRZERWA KAWOWA	Ilość
1. Kawa z ekspresu	50 por.
2. Herbata	50 por.
3. Cukier w saszetkach jednorazowych o gramaturze 5g	50 szt.
4. Śmietanka do kawy 10 ml	50 szt.
5. Cytryny (do herbaty i do wody) (świeże, umyte) - gotowe do spożycia	20 szt.
6. Woda gazowana i niegazowana w butelkach po 0,5 L	20L
7. Fingerfoods – przekąski (różne rodzaje w tym wegetariańskie) 3 sztuk na osobę Przykłady Finger foods (przekąski): <ol style="list-style-type: none"> a) Mini tarty z łososiem i kaparami, b) Mini tortille z szynką parmeńską i sałatą, c) Mini kanapeczki na bagietce z serami i wędliną, d) Paszteciki z ciasta francuskiego, e) Mini croissant z rukolą, szynką szwarcwaldzką, pomidorkami koktajlowymi, parmezanem, f) Tartaletki z nadzieniem: pasta jajeczna, chips z boczku, szczypiorek, 	150 szt.

g) Mini koperty z tortilli z nadzieniem (połędwiczka z kurczaka, pomidor, ogórek, sałata lodowa, czerwona cebula, majonez, ketchup)	
8. Ciasta - cztery rodzaje: sernik, jabłecznik, ciasto z galaretką, wuzetka (2 porcje dla 1 osoby do wyboru), 1 porcja min. 120g	100 szt.
9. Deserki na słodko: (1 szt. dla 1 osoby na 1 dzień) 200 ml/os. Przykłady deserów a) Jogurt z granolą i owocami -monoporcja, b) Jogurtowa chia z domową fruzeliną plus płatki kukurydziane- monoporcja, c) Mini deser chia z pulpa z mango monoporcja, d) Panna cotta z musem malinowym i wiórkami czekolady monoporcja.	50 szt.