

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Część 2**Usługa cateringowa – 27 czerwca 2026 r. dla 25 osób**

1. Termin realizacji zamówienia: **27 czerwca 2026 r.**
2. Liczba uczestników: **25 osób.**
3. Miejsce realizacji: budynek A-8 Uniwersytetu Zielonogórskiego, ul. prof. Z. Szafrana 1, 65-516 Zielona Góra, sala 124.
4. Czas trwania wydarzenia: przerwa kawowa w godzinach: 9.00-12.00
5. **Wymagania:**
 - 1) Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji wydarzenia.
 - 2) 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.
 - 3) Wykonawca zapewni przygotowanie stołów, obrusów i pełnej zastawy dla 25 osób.
 - 4) Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania miejsca świadczenia usługi i pozostawienia go w stanie w jakim miejsce to zostało mu przekazane.
 - 5) Wykonawca zapewnia odpowiednie urządzenia grzewcze - w tym również przedłużacze, kable niezbędne do ich podłączenia i do wykonania usługi.
 - 6) 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:**
 - 1) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych,
 - 2) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania,
 - 3) 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,
 - 4) w przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, woda, cukier, śmietanka do kawy, itp. Wykonawca zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 1 miesiąc po dniu wykonania usług.
 - 5) **Ostateczne menu usługi i ostateczna liczba uczestników, zostanie uzgodnione z Wykonawcą na 10 dni roboczych przed terminem realizacji usługi.**

7. Menu:

PRZERWA KAWOWA	Ilość
1. Kawa z ekspresu	Bez limitu
2. Herbata	Bez limitu
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	15 szt.
6. Woda niegazowana w dzbankach	Bez limitu
7. Woda niegazowana i gazowana w butelkach po 0,5 L (10L woda niegazowana, 5L woda gazowana).	15L
8. Fingerfoods – przekąski (różne rodzaje w tym wegetariańskie) 3 sztuk na osobę Przykłady Finger foods (przekąski): 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,	75 szt.

e) Mini croissant z rukolą, szynką szwarcwaldzką, pomidorkami koktajlowymi, parmezanem, f) Tartaletki z nadzieniem: pasta jajeczna, chips z boczku, szczypiorek, g) Mini koperty z tortilli z nadzieniem (polędwiczka z kurczaka, pomidor, ogórek, sałata lodowa, czerwona cebula, majonez, ketchup)	
9. Ciasta - cztery rodzaje: sernik, jabłecznik, ciasto z galaretką, wuzetka (3 porcje dla 1 osoby do wyboru), 1 porcja min. 120g	75 porcji
10. Deserki na słodko: (1 szt. dla 1 osoby) 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 Panna cotta z musem malinowym i wiórkami czekolady monoporcja	25 szt.