

Opis przedmiotu zamówienia – Część 5

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej na potrzeby Szkoły Modelowania Matematycznego

Zakres zamówienia

Rodzaj usługi cateringowej: przerwa kawowa, obiad.

Liczba szkoleń: 1.

Liczba dni obejmująca jedno szkolenie: 5.

Liczba uczestników jednego szkolenia: 25 osób.

Termin i miejsce zamówienia

Termin realizacji zamówienia: maj 2023 r., zajęcia będą odbywać się od poniedziałku do piątku.

Miejsce realizacji zamówienia: Zielona Góra, ul. prof. Z. Szafrana 4a.

Dokładny harmonogram oraz miejsce odbywania szkolenia, w tym data i godzina posiłku, numer pomieszczenia, w którym serwowany będzie catering, podany zostanie bezpośrednio Wykonawcy na tydzień przed planowanym rozpoczęciem terminu szkolenia.

Opis zamówienia

1. Zadanie 1 - przerwa kawowa (gramatura poniżej) dla 25 osób przez 5 dni szkoleniowych: gorące napoje – kawa, herbata; dodatki do kawy i herbaty: mleczko, cukier; kruche ciastka;
2. Zadanie 2 - zestaw obiadowy (gramatura poniżej) dla 25 osób przez 5 dni szkoleniowych: zupa, drugie danie (wariant mięsny i wegetariański), napój;
 - 1) zupa z makaronem/ryżem lub ziemniakami;
 - 2) drugie danie mięsne – mięso, surówka lub warzywa gotowane, dodatki skrobiowe (ziemniaki/ryż/kasza) lub drugie danie wegetariańskie – pierogi/naleśniki/makaron z serem, z owocami lub warzywami itp.;
 - 3) napój – sok owocowy.

Gramatura dla 1 osoby (co najmniej) na każdy dzień

Porcja kawy, herbaty: łącznie 300 ml;
Porcja ciastek kruchych: 40 g na osobę;
Porcja zupy: 300 ml;
Porcja mięsa: 100-140 g w zależności od rodzaju dania, np. kotlet schabowy 120 g, kotlet mielony 140 g, bitka wołowa 100g + sos 30 g, pulpety w sosie 100 g + sos 30 g;
Porcja dodatku skrobiowego: 250 g;

Porcja surówki: 150 g;
Porcja mizerii ze śmietaną lub kefirem: 200 g (ogórek 150 g + 50 g śmietana);
Porcja warzyw gotowanych: 200 g;
Porcja makaronu z dodatkiem: np. makaron z serem białym 370 g (makaron 250 g + ser 120 g), makaron z jabłkami 400 g (makaron 250 g + jabłka 150 g);
Porcja pierogów: 300 g;
Porcja naleśników: 300 g;
Porcja soku owocowego: 250 ml.

3. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.
4. Wykonawca zapewnia własne naczynia, tj. termosy/podgrzewacze, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp., zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń, sztuców jednorazowych i opakowań, odpowiednich do serwowanych dań/napojów pod warunkiem spełnienia wymogu bezpieczeństwa dla zdrowia i środowiska.
5. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
 - 2) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
 - 3) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości;
 - 4) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania.
 - 5) 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, np. zupy w proszku i sosy w proszku oraz produktów gotowych.
 - 6) w przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciastka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Oferent zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia.
 - 7) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 5 min. przed planowaną przerwą kawową oraz 5 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej;
 - 8) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi.