

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zapytania

Przedmiotem zapytania jest sukcesywna dostawa gotowych posiłków przeznaczonych do sprzedaży bezpośrednio w bufecie, pakowanych posiłków gotowych sprzedawanych w formie „na wynos” oraz dodatków gastronomicznych na potrzeby Zamawiającego, obejmująca:

- **Część I** – dostawa gotowych posiłków do bufetu,
- **Część II** – dostawa pakowanych posiłków gotowych („na wynos”),
- **Część III** – dostawa dodatków do kanapek, sałatek i hot dogów.

2. Specyfikacja przedmiotu zapytania

Część I – dostawa gotowych posiłków do bufetu

1. Zupy (350 ml):
 - zupa z wkładem mięsnym (np. gulaszowa),
 - zupa wegetariańska (np. krem z białych warzyw).
2. Dania główne w zestawach z dodatkami (500 g):
 - dania z wkładem mięsnym (np. zraz staropolski z ziemniakami i surówką, spaghetti bolognese, Pad Thai, pierogi, naleśniki),
 - dania wegetariańskie (np. kotlet z ciecierzycy i kaszy jaglanej z ziemniakami i surówką, penne con piselli, , Pad Thai, pierogi, naleśniki).
3. Ciasta i wypieki (150g).

Część II – dostawa pakowanych posiłków gotowych („na wynos”)

1. Dania główne (mięsne i wegetariańskie) w zestawach z dodatkami (500 g, koniecznie do wyboru mięsne lub bezmięsne/wege/).
2. Zestaw obiadowy (350 ml zupy, drugie danie 500 g - do wyboru mięsne lub bezmięsne/wege w zestawach z dodatkami oraz deser).

Część III – dostawa dodatków do kanapek, sałatek i hot dogów

1. Mięso typu shoarma, kotlety smażone, mięso grillowane, pieczone (100 g).
2. Ryba grillowana, pieczona (np. łosoś – 70 g).
3. Tofu grillowane, pieczone (100 g).
4. Warzywa grillowane, pieczone (100 g).
5. Jajko sadzone (50 g).
6. Pasty do kanapek mięsne i wegetariańskie (100 g).

7. Parówki mięsne (min. 71% mięsa, 300 g).
8. Parówki wege (200 g).
9. Masa deserowa (np. chia – 250 ml).
10. Sosy (np. winegret).

3. Wymagania

1. Wszystkie posiłki muszą być dostarczane i przygotowane z surowców wysokiej jakości, zgodnie z normami sanitarnymi i HACCP.
2. Produkty muszą być świeże, nieprzeterminowane, wolne od wad jakościowych.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania menu z wykazem alergenów, obejmującego okres co najmniej jednego tygodnia. Menu należy dostarczyć w terminie **najpóźniej do czwartku tygodnia poprzedzającego okres jego obowiązywania**, tj. przed rozpoczęciem nowego cyklu od poniedziałku.
4. Menu powinno być zróżnicowane (danie główne nie może powtarzać się w danym tygodniu więcej niż jeden raz). Każdego dnia menu musi obejmować do wyboru **co najmniej jedno danie mięsne oraz jedno danie wegetariańskie**.
5. Wykonawca musi reagować na uwagi Zamawiającego dotyczące ustaleń menu, jakości potraw lub niezgodności w świadczeniu usług.

4. Warunki realizacji

1. Składanie zamówień:
 - Część I i III – do godziny 16:00 dnia poprzedzającego na kolejny dzień,
 - Część II – w dniu dostawy do godziny 7:00 (dla zamówień powyżej 50 porcji zamawiający złoży zamówienie do godziny 14:00 dnia poprzedzającego).
2. Dostawy:
 - Część I i II – do godziny 12:00,
 - Część III – do godziny 8:30.

