

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - Część 1

1. Nazwa przedmiotu zamówienia: Usługa cateringowa dla Filii UZ w Sulechowie.

Miejsce wykonywania usług: budynki Filii UZ w Sulechowie ul. Armii Krajowej, budynki w miejscowości: Kalsk 67 oraz budynki Lubuskiego Ośrodka Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych, Kalsk 122.

2. Wymagania ogólne:

1. świadczenie 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 posiłku oraz produktów gotowych;
6. w przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciastka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi;
7. Wykonawca musi być gotowy do świadczenia usługi najpóźniej 10 min. przed planowaną przerwą kawową oraz 10 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej;
8. zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych (bemary, podgrzewacze, termosy, garnki, przedłużacze, kable niezbędne do ich podłączenia i do wykonania usługi),
9. estetycznego przygotowania stołu cateringowego, z czystymi obrusami papierowymi lub materiałowymi;
10. zapewnienia własnych naczyń ceramicznych tj. filiżanek, talerzy, szklanek/kubków, łyżeczek, cukiernic itp. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń, sztućców jednorazowych i opakowań, odpowiednich do serwowanych dań/napojów pod warunkiem spełnienia wymogu bezpieczeństwa dla zdrowia i środowiska. Ilości naczyń - co najmniej o 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering

3. Sposób realizacji:

1. Maksymalna ilość usług w poszczególnych kategoriach:

- a) Kategoria A – serwis kawowy – 4 usługi,
- b) Kategoria B – serwis typu lunch – 12 usług,
- c) Kategoria C – gorący bufet – staż - 1 usługa,
- d) Kategoria D – całodzienny 5-cio dniowy serwis – 4 usługi,
- e) Kategoria E – serwis obiadowy – 3 usługi,

2. Przewidywana ilość osób w ramach poszczególnych kategorii:

- a) Kategoria A – serwis kawowy – 40 osób, (4x10 osób)

- b) Kategoria B – typu lunch – 132 osoby, (8x10 osób, 4x13 osób)
 - c) Kategoria C – gorący bufet - staż – 270 posiłków, (9 osób x30 dni)
 - d) Kategoria D – całodzienny pięciodniowy serwis – 52 osoby, (4x13 osób)
 - e) Kategoria E – serwis obiadowy – 39 osób, (3x13 osób)
3. Usługa cateringowa odbywać się będzie w siedzibie Zamawiającego.
 4. Zamawiający ma obowiązek uzgodnić termin każdorazowej usługi cateringowej z Wykonawcą oraz dokładne menu, na co najmniej **7 dni** przed terminem planowanego wykonania usługi.
 4. **Termin realizacji: sukcesywnie** od daty zawarcia umowy do 15 grudnia 2020 r.
 5. **Opis minimalnych wymagań dotyczących menu: na 1 dzień na 1 osobę:**

Kategoria A - serwis kawowy (czas świadczenia usługi 8h)	
nazwa	gramatura /ilość
Kawa rozpuszczalna porcjowana	2 saszetki
herbata (do wyboru czarna, owocowa, zielona)	po 1 szt.
ciastka kruche	25 g
cukier	5 saszetek
śmietanka w opakowaniach jednorazowych	2 szt.
cytryna	1 plasterek
woda niegazowana	0,33 l

Kategoria B - serwis typu lunch (czas świadczenia usługi 8h)	
- serwis kawowy ma być ustawiony w podanym dniu godzinach rozpoczęcia kursu i trwać do zakończenia kursu	
- drugie danie – mięso lub ryba, surówka lub warzywa gotowane, dodatki skrobiowe (ziemniaki/ryż/kasza/makaron) lub drugie danie wegetariańskie – pierogi	
Nazwa	gramatura /ilość
Kawa rozpuszczalna porcjowana	2 saszetki
herbata (do wyboru czarna, owocowa, zielona)	po 1 szt.
cukier	5 saszetek
śmietanka w opakowaniach jednorazowych	2 szt.
cytryna	1 plasterek
woda niegazowana	0,33 l
2 rodzaje ciasta (typu: sernik, jabłecznik)	140 g (po 70 g)
2 rodzaje owoców (typu: banany, jabłka)	250 g
ziemniaki, kasza, ryż, makaron – do wyboru	100 g
mięso (bez mięsa mielonego): wieprzowe, wołowe lub drobiowe	200 g
lub	150 g

Znak sprawy: RA-ZP-138-03/2020

Załącznik nr 1.1 do SIWZ

ryba - np.: sola, morszczuk	
surówka	100 g
pierogi ruskie	7 szt.

Kategoria C - serwis typu gorący bufet - wykonawca powinien uwzględnić różnorodność serwowanych dań, w granicach dopuszczalnego przez zamawiającego przykładowego menu, - zupa, drugie danie mięsne – mięso, surówka lub warzywa gotowane, dodatki skrobiowe (ziemniaki/ryż/kasza/makaron) lub drugie danie wegetariańskie – pierogi; pizza (1 raz w tygodniu)	
Nazwa	gramatura /ilość
zupa do wyboru: np. jarzynowa, pomidorowa, ogórkowa	250 ml
ziemniaki gotowane lub pieczone, kasza, ryż, makaron – do wyboru	200 g
mięso (bez mięsa mielonego): wieprzowe, wołowe lub drobiowe	150 g
lub	150 g
ryba - np.: sola, morszczuk	
surówka - 2 rodzaje	po 100 g
warzywa na parze (brokuł, kalafior, marchew)	100 g
pierogi ruskie	7 szt.
pizza – min. 3 składniki do wyboru (min. 3 składniki do wyboru: ser, pieczarki, tuńczyk, salami, pomidor, ser feta, ananas, jajko, owoce morza, średnica – min. 30 cm, sosy- min. 2 do wyboru)	1 szt.

Kategoria D - całodzienny, 5-dniowy - serwis kawowy ma być ustawiony w podanym dniu godzinach rozpoczęcia kursu i trwać do zakończenia kursu - Wykonawca powinien uwzględnić różnorodność serwowanych dań w granicach dopuszczalnego przez Zamawiającego przykładowego menu - w czasie trwania jednego cyklu 5-cio dniowego obozu wykonawca zapewnia 4 śniadania, 5 obiadów, 4 kolacje, 5 przerw kawowych: I dzień: przerwa kawowa, obiad, kolacja II- IV dzień: śniadanie, przerwa kawowa, obiad, kolacja V dzień: śniadanie, przerwa kawowa, obiad - zupa, drugie danie mięsne – mięso, surówka lub warzywa gotowane, dodatki skrobiowe (ziemniaki/ryż/kasza/makaron) lub drugie danie wegetariańskie – pierogi;	
nazwa	gramatura /ilość
przerwa kawowa	
kawa rozpuszczalna porcjowana	2 saszetki
herbata (do wyboru czarna, owocowa, zielona)	po 1 szt.
ciastka kruche	25 g
cukier	5 saszetek
śmietanka w opakowaniach jednorazowych	2 szt.
cytryna	1 plasterek

Tytuł projektu: Zintegrowany program kształcenia na Uniwersytecie Zielonogórskim

Numer projektu: POWR.03.05.00-00-Z007/17

Program Operacyjny: Wiedza Edukacja Rozwój

Oś Priorytetowa III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju

Działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych

Beneficjent: Uniwersytet Zielonogórski, Zielona Góra, ul. Licealna 9

Znak sprawy: RA-ZP-138-03/2020

Załącznik nr 1.1 do SIWZ

woda niegazowana	0,33 l
śniadanie	
jajecznica lub jaja sadzone	1 szt.
parówka na gorąco z wody lub zapiekana	50 g
wędlna różna: wieprzowa, drobiowa	75 g
sery różne: biały, żółty, topiony	75 g
mleko w dzbanku + musli	200ml + 50g
Pieczywo- jasne, ciemne, razowe – do wyboru	5 kromek
warzywa (pomidor, ogórek)	80 g
ketchup, musztarda	po 10 g
dżem, miód – porcjowane	po 1 szt.
masło- porcjowane	2 szt.
kawa rozpuszczalna porcjowana	1 szt.
herbata (do wyboru czarna, owocowa, zielona)	Po 1 szt.
cukier	5 saszetek
śmietanka w opakowaniach jednorazowych	2 szt.
woda gazowana/niegazowana	po 0,33 ml
sok w 3 smakach – w tym, co najmniej: sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki	min. 250 ml
obiad	
zupa do wyboru: np. jarzynowa, pomidorowa, ogórkowa	250 ml
ziemniaki gotowane lub pieczone, kasza, ryż, makaron – do wyboru	200 g
mięso (bez mięsa mielonego): wieprzowe, wołowe lub drobiowe lub	150 g
ryba - np.: sola, morszczuk	150 g
surówka - 2 rodzaje	po 100 g
warzywa na parze (brokuł, kalafior, marchew)	100 g
pierogi ruskie	7 szt.
kolacja	
deski serów(żółty, pleśniowy)	80 g
deski wędlin, pieczystych, pasztetów	50 g
warzywa marynowane (pikle, korniszony, pieczarki, papryka)	80 gr
barszcz/pasztecik	250 ml/1 szt.
pieczywo - jasne, ciemne, razowe – do wyboru	5 kromek
warzywa (pomidor, ogórek)	80 g
ketchup, musztarda, chrzan	Po 10 g
masło- porcjowane	2 szt.
herbata (do wyboru czarna, owocowa, zielona)	Po 1 szt.
cukier	5 saszetek
cytryna	1 plasterek

Tytuł projektu: Zintegrowany program kształcenia na Uniwersytecie Zielonogórskim

Numer projektu: POWR.03.05.00-00-Z007/17

Program Operacyjny: Wiedza Edukacja Rozwój

Oś Priorytetowa III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju

Działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych

Beneficjent: Uniwersytet Zielonogórski, Zielona Góra, ul. Licealna 9

Znak sprawy: RA-ZP-138-03/2020

Załącznik nr 1.1 do SIWZ

sok w 3 smakach – w tym, co najmniej: sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki	min. 250 ml
woda gazowana/niegazowana	po 0,3 ml

Kategoria E – serwis obiadowy	
<p>- Wykonawca powinien uwzględnić różnorodność serwowanych dań w granicach dopuszczalnego przez Zamawiającego przykładowego menu</p> <p>- zupa, drugie danie mięsne – mięso, surówka lub warzywa gotowane, dodatki skrobiowe (ziemniaki/ryż/kasza/makaron);</p>	
ziemniaki gotowane lub pieczone, kasza, ryż, makaron – do wyboru	200 g
mięso (bez mięsa mielonego): wieprzowe, wołowe lub drobiowe	150 g
lub	150 g
ryba - np.: sola, morszczuk	
surówka - 2 rodzaje	po 100 g
warzywa na parze (brokuł, kalafior, marchew)	100 g
sok w 3 smakach – w tym, co najmniej: sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki	min. 250 ml
woda gazowana/niegazowana	po 0,3 ml