

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - Część 2

1. Nazwa przedmiotu zamówienia: Usługa cateringowa dla Wydziału Matematyki, Informatyki i Ekonomometrii UZ.

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 przedłużaczy, kabli niezbędnych 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. Czas trwania: **5 dni**.
2. Liczba uczestników: **15 osób w każdym dniu**
3. Usługa cateringowa odbywać się będzie w siedzibie Zamawiającego.
4. Zamawiający ma obowiązek uzgodnić termin usługi cateringowej z Wykonawcą oraz dokładne menu, na co najmniej **7 dni** przed terminem planowanego szkolenia.

4. Termin realizacji: maj 2020 r.

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

Załącznik nr 1.2 do SIWZ

5. Opis minimalnych wymagań dotyczących menu: na 1 dzień na 1 osobę:

Przerwa kawowa	
nazwa	gramatura
kawa	150 ml
herbata (do wyboru czarna, owocowa, zielona)	150 ml
ciastka kruche	40 g
cukier	4 saszetki
mleko UHT, min. 2%	40 ml
cytryna	1 plasterek
woda gazowana/niegazowana	Min. 0,3 l
Przerwa obiadowa	
<i>Zupa, drugie danie mięsne – mięso, surówka lub warzywa gotowane, dodatki skrobiowe (ziemniaki/ryż/kasza) lub drugie danie wegetariańskie – pierogi/naleśniki, sok</i>	
nazwa	gramatura
zupa z makaronem/ryżem lub ziemniakami	300 ml
porcja mięsa: np. kotlet schabowy 120 g, kotlet mielony 140 g, bitka wołowa 100g + sos 30 g, pulpety w sosie 100 g + sos 30 g	120 g-140 g
ziemniaki/ryż/ kasza	250 g
Surówka/warzywa gotowane	150 g
Pierogi ruskie	300 g
Naleśniki z serem	300 g
sok owocowy	250 ml

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