

Rzeczpospolita  
PolskaUnia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny

Znak sprawy: RA-ZP.2611.8.2022

Załącznik nr 1.2 do SWZ

## Opis przedmiotu zamówienia – część 2

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej na potrzeby szkoleń organizowanych w ramach projektu „Zintegrowany program kształcenia na Uniwersytecie Zielonogórskim” nr POWER.03.05.00-00-Z007/17-00, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych z Europejskiego Funduszu Społecznego.

### Zakres zamówienia

Rodzaj usługi cateringowej: przerwa kawowa, obiad.

Liczba szkoleń: 1.

**Liczba dni obejmująca jedno szkolenie: 5.**

Liczba uczestników jednego szkolenia: 15 osób.

### Termin i miejsce zamówienia

Termin realizacji zamówienia: maj 2022 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 15 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 15 osób przez 5 dni szkoleniowych: zupa, drugie danie (wariant mięsny i wegetariański), napój;
  - a) zupa z makaronem/ryżem lub ziemniakami;
  - b) 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.;
  - c) napój – sok owocowy.

Gramatura dla 1 osoby (co najmniej)

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;



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita  
Polska**

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Znak sprawy: RA-ZP.2611.8.2022

Załącznik nr 1.2 do SWZ

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, sztućców jednorazowych i opakowań, odpowiednich do serwowanych dań/napojów pod warunkiem spełnienia wymogu bezpieczeństwa dla zdrowia i środowiska.
5. Wykonawca zobowiązuje się do:
  - a) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
  - b) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
  - c) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości;
  - d) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania.
  - e) 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.
  - f) 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.
  - g) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 5 min. przed planowaną przerwą kawową oraz 5 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej;
  - h) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi.