

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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, warniki, 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 – gorący bufet - 1 usługa,
 2. **Przewidywana ilość osób w ramach poszczególnych kategorii:**
 - c) Kategoria – gorący bufet – 240 posiłków, (8 osób x30 dni)
 3. Zamawiający ma obowiązek uzgodnić termin każdorazowej usługi cateringowej z Wykonawcą oraz dokładne menu, na co najmniej **3 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:**

serwis typu gorący bufet	
<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) lub drugie danie wegetariańskie – pierogi; pizza (1 raz w tygodniu)</p>	
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.