

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej na potrzeby szkoleń organizowanych w ramach projektu „UZ dostępny dla wszystkich”, nr POWR.03.05.00-00-A030/19, 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, zadanie 1 – szkolenie kadry administracyjnej, zadanie 2 – szkolenie kadry dydaktycznej.

### II. Zakres zamówienia

1. Zamówienie obejmuje świadczenie usługi cateringowej podczas szkoleń: 2956 przerw kawowych, 2956 przerw obiadowych;
2. Harmonogram usług cateringowych i liczby osób w latach 2020-2023:

Rok	Liczba dni świadczenia usługi	Liczba osób / liczba usług cateringowych
2020	42	622
2021	65	945
2022	59	909
2023	30	480
<b>RAZEM</b>	<b>196</b>	<b>2956</b>

3. Liczba uczestników jednego szkolenia: 10 lub 15 osób.
4. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązany jest do 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.

Uwaga! – ze względu na stan epidemiczny, spowodowany COVID-19, Zamawiający może zażądać zmiany sposobu serwowania posiłków: zapewnienia naczyń jednorazowych. Użyte naczynia, sztućce jednorazowe i opakowania, powinny być odpowiednie do serwowanych dań/napojów oraz spełniające wymogi bezpieczeństwa dla zdrowia i środowiska. Poreje ciasta,

Tytuł projektu	„UZ dostępny dla wszystkich”
Numer umowy	POWR.03.05.00-00-A030/19
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

owoce oraz lunch oraz napoje powinny być zapakowane w pojemniki dla każdej osoby oddzielnie, z dołączonymi sztuczkami i kubkami/filiżankami.

6. Wykonawca powinien uwzględnić różnorodność serwowanych dań, w granicach dopuszczalnego przez Zamawiającego przykładowego menu - w przypadku szkoleń: 2, 3 lub 6 dniowych.
7. 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. Wykonawca zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi;
  - g) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 10 min. przed planowaną przerwą kawową oraz 10 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej;
  - h) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
  - i) estetycznego przygotowania stołu cateringowego, z czystymi obrusami papierowymi lub materiałowymi;
  - j) Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania miejsca świadczenia usługi i pozostawienia go w stanie w jaki miejsce to zostało mu przekazane.

### III. Termin i miejsce realizacji zamówienia

1. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie od daty zawarcia umowy do 30.06.2023 r.
2. Usługa odbywać się będzie w budynkach Zamawiającego.
3. Dokładny harmonogram, uzgodnione menu oraz data i godzina posiłków, miejsce świadczenia usługi podany zostanie Wykonawcy na **7 dni** przed planowanym rozpoczęciem terminu szkolenia.

Tytuł projektu	„UZ dostępny dla wszystkich”
Numer umowy	POWR.03.05.00-00-A030/19
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

#### IV. Propozycje cateringu

<b>Przerwa kawowa</b>	
<b>nazwa</b>	<b>gramatura</b>
kawa	150 ml
herbata (do wyboru czarna, owocowa, zielona)	150 ml
ciasto - np.: sernik, szarlotka, tarta z owocami, biszkopt z owocami, placek drożdżowy z owocami	150 g
cukier	4 saszetki
mleko UHT, min. 2%	40 ml
cytryna	1 plasterek
owoce - np.: jabłko, pomarańcza, banan	1 szt.
<b>Przerwa obiadowa</b>	
<i>Zupa, drugie danie mięsne, dodatki skrobiowe (ziemniaki/ryż/kasza) lub drugie danie wegetariańskie; surówka lub warzywa gotowane</i>	
<b>nazwa</b>	<b>gramatura</b>
zupa – np. pomidorowa z makaronem, zupa ogórkowa, krem z pieczarek, krem z dyni, rosół makaronem	250 ml
porcja mięsa: np. kotlet schabowy 150 g, gulasz wieprzowy – 200 g, w tym sos - 50 g, filet z dorsza 150 g – bez panierki, karkówka pieczona – 150 g, , rolada z piersi kurczaka z pieczarkami – 150 g,	150g-200 g
ziemniaki/ryż/ kasza	200 g
Surówka/warzywa gotowane- np.: z kapusty pekińskiej, buraczki, mizeria, z marchewki i pora, z kiszzonej kapusty	200 g
dania wegetariańskie:	
pierogi ruskie	400 g (8 szt.)
krokiety z pieczarkami i kapustą	450 g (3 szt.)
naleśniki z serem waniliowym	450 g (3 szt.)
penne z warzywami	450 g
sok owocowy lub woda mineralna	250 ml