

Znak sprawy: RA-ZP.2611.53.2021

Załącznik nr 1.1. do SWZ

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – CZĘŚĆ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usług cateringowych** na potrzeby kursów, szkoleń i 5-cio dniowych obozów zawodowych organizowanych w ramach programów Unijnych w Filii Uniwersytetu Zielonogórskiego w Zielonej Górze w 2021 r.
2. Zakres usługi cateringowej obejmuje: serwis kawowy, serwis kawowy + lunch, całodzienny 5-cio dniowy serwis.
3. Wykonanie usługi obejmuje budynki w miejscowości: Kalsk 67, Filia UZ, Katedra Żywnienia Człowieka i Dietoterapii.
4. Zamawiający zapewnia salę wyposażoną w stoły i krzesła. Wykonawca zapewnia zastawę i sztucze. Zamawiający dopuszcza stosowanie naczyń i sztuców jednorazowego użytku.
5. **Maksymalna ilość usług w poszczególnych kategoriach:**
  - a) **Kategoria A – serwis kawowy – 2 usługi,**
  - b) **Kategoria B – serwis kawowy + lunch – 14 usług (6 jednodniowe, 8 dwudniowe)**
  - c) **Kategoria C – serwis całodzienny 5-cio dniowy – 5 usług**
6. **Przewidywana ilość osób w ramach poszczególnych kategorii:**
  - a) **Kategoria A – serwis kawowy – 40 osób, (4dni x 10 osób)**
  - b) **Kategoria B – serwis kawowy + lunch – 262 osoby, (6x13 osób - jednodniowe, 4x10 osób, 4x13 osób - dwudniowe)**
  - c) **Kategoria C – całodzienny 5-cio dniowy serwis – 60 osób/ jeden obóz (5dni x12 osób)**
7. **Kwoty max. usług:**
  - a) **Kwota usługi w Kategorii A nie może przekroczyć 15,00PLN brutto na osobę.**
  - b) **Kwota usługi w Kategorii B nie może przekroczyć 35,00PLN brutto na osobę.**
  - c) **Kwota usługi w Kategorii C nie może przekroczyć 5 000,00PLN brutto na jeden pięciodniowy obóz.**
8. W ramach realizowanych usług cateringowych, w wyodrębnionych **kategoriach od A do C** Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

### 1) **Kategoria A – serwis kawowy:**

- wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej: warnik do kawy i herbaty, kubki do ciepłych i zimnych napojów, serwetki,
- ilości kubków na kawę/herbatę, na soki w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
- serwis kawowy ma być ustawiony w podanym dniu godzinach rozpoczęcia kursu i trwać do zakończenia kursu.

#### **menu:**

- kawa rozpuszczalna porcjowana - 2 szt./os.,
- herbata w saszetkach, każda osobno pakowana, różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa – po 1 szt./os.,
- cukier porcjowany – 5 szt. /os.,
- śmietanka w opakowaniach jednorazowych – 2 szt./os.,
- cytryna – 1 plaster/os.,

Znak sprawy: RA-ZP.2611.53.2021

Załącznik nr 1.1. do SWZ

- woda niegazowana w plastikowych butelkach – o poj. 0,33 l/os.,
- ciastka kruche (mieszanka) – 25 g/os.,

## 2) Kategoria B – serwis kawowy + lunch

- wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej: warkurk do kawy i herbaty, kubki do ciepłych i zimnych napojów, serwetki,
- ilości kubków na kawę/herbatę, na soki w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
- serwis kawowy ma być ustawiony w podanym dniu godzinach rozpoczęcia kursu i trwać do zakończenia kursu.
- gorący posiłek w postaci drugiego dania powinien być dostarczony w opakowaniu zapewniającym jego odpowiednią temperaturę i podany w porcjach na osobę, w godzinach popołudniowych.
- w przypadku spotkań dłuższych niż jeden dzień wykonawca powinien uwzględnić różnorodność serwowanych dań w granicach dopuszczalnego przez zamawiającego przykładowego menu.

### menu:

- kawa rozpuszczalna porcjowana - 2 szt./os.,
- herbata w saszetkach, każda osobno pakowana, różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa – po 1 szt./os.,
- cukier porcjowany – 5 szt. /os.,
- śmietanka w opakowaniach jednorazowych – 2 szt./os.,
- cytryna – 1 plaster/os.,
- woda niegazowana w plastikowych butelkach – o poj. 0,33 l/os.,
- 2 rodzaje ciasta ( typu: sernik, jabłecznik) – po 70 g/os.,
- 2 rodzaje owoców ( typu: banany, jabłka) – 250 g/os.,
- **gorący posiłek – w postaci drugiego dania do wyboru:**
  - a) ziemniaki, kasza, ryż, makaron – do wyboru (100g/os);
  - b) mięso (200g/os) (bez mięsa mielonego):
    - wieprzowe;
    - wołowe;
    - drobiowe.
  - c) ryba (150g/os) do wyboru, np.: sola, morszczuk
  - d) surówka (100g/os)
  - e) pierogi ruskie – po 7 szt./os.,
  - f) pizza różne rodzaje do wyboru - po 1 szt./os.,

## 3) Kategoria C – serwis całodzienny 5-cio dniowy

- w ramach wykonanej usługi wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia dla każdej osoby: śniadania, przerwy kawowej, obiadu i kolacji. W czasie trwania jednego cyklu 5-cio dniowego obozu wykonawca zapewnia 4 śniadania, 5 obiadów, 4 kolacje.

### I dzień: przerwa kawowa, obiad, kolacja

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.2611.53.2021

Załącznik nr 1.1. do SWZ

**II, III, IV dzień:** śniadanie, przerwa kawowa, obiad, kolacja

**V dzień:** śniadanie, przerwa kawowa, obiad

- gorące posiłki powinny być dostarczone w opakowaniu zapewniającym jego odpowiednią temperaturę i podany w porcjach na osobę,
- w przypadku spotkań dłuższych niż jeden dzień wykonawca powinien uwzględnić różnorodność serwowanych dań w granicach dopuszczalnego przez zamawiającego przykładowego menu.

**menu:**

### ŚNIADANIE

1. Jajecznica lub jaja sadzone (1szt/os);
2. Parówka na gorąco z wody lub zapiekana (50g/os).
3. Wędlina różna (75g/os), np.:
  - a) wieprzowa;
  - b) drobiowa.
4. Sery różne (75g/os), np.:
  - a) biały;
  - b) żółty;
  - c) topiony.
5. Mleko w dzbanku + musli.
6. Napoje:
  - a) woda gazowana (opakowania plastikowe) minimum 250 ml/os;
  - b) woda niegazowana (opakowania plastikowe) minimum 250 ml/os;
  - c) sok w 3 smakach – w tym, co najmniej, sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki, podawane w równych ilościach.
7. Kawa rozpuszczalna porcjowana.
8. Herbata (saszetki o wadze 1,5 – 2 g):
  - a) czarna;
  - b) zielona;
  - c) owocowa.
9. Dodatki:
  - a) cukier porcjowany;
  - b) ketchup;
  - c) musztarda;
  - d) cytryna w plastrach;
  - e) śmietanka do kawy;
  - f) wrzątek w warku;
  - g) masło;

Znak sprawy: RA-ZP.2611.53.2021

Załącznik nr 1.1. do SWZ

- h) pieczywo mieszane;
- i) dżem (porcjowany);
- j) miód (porcjowany);
- k) ogórek (krojony);
- l) pomidor (krojony).

### OBIAD

1. Zupa do wyboru (250 ml/os.), np.: jarzynowa, pomidorowa, ogórkowa.
2. Drugie danie z minimum 3 składników do wyboru:
  - ziemniaki gotowane i pieczone, kasza, ryż, makaron – do wyboru (200g/os);
  - mięso (150g/os) (bez mięsa mielonego): wieprzowe, wołowe lub drobiowe.
  - ryba (150g/os) do wyboru, np.: sola, morszczuk.
  - 2 rodzaje surówki – po 100 g/os.
  - mieszanka warzyw na parze ( brokuł, kalafior, marchew) – 100 g/os.,
  - pierogi ruskie – po 7 szt./os.,

### KOLACJA

1. Deski serów różnych (80g/os).
2. Deski wędlin, mięs pieczystych i paszтетów (50g/os).
  - a) warzywa marynowane do wyboru (80g/os), np.: korniszony, pikle, pieczarki
3. Barszcz (250ml/os) z paszтетikiem (1 szt./os).
4. Warzywa świeże (80g/os) - pomidor, ogórek.
5. Herbata (saszetki o wadze 1,5 – 2 g);
  - a) czarna;
  - b) zielona;
  - c) owocowa.
6. Dodatki:
  - a) cukier porcjowany;
  - b) ketchup;
  - c) musztarda;
  - d) chrzan;
  - e) cytryna w plastrach;
  - f) wrzątek w warniku;
  - g) masło;
  - h) pieczywo mieszane.
7. Napoje do wyboru (250 ml/os.) - sok, woda.

Znak sprawy: RA-ZP.2611.53.2021

Załącznik nr 1.1. do SWZ

### PRZERWA KAWOWA

Przerwa kawowa ustawiona każdego dnia od godziny rozpoczęcia zajęć i do godziny zakończenia zajęć.

**Menu:**

- kawa rozpuszczalna porcjowana - 2 szt./os.,
- herbata w saszetkach, każda osobno pakowana, różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa – po 1 szt./os.,
- cukier porcjowany – 5 szt. /os.,
- śmietanka w opakowaniach jednorazowych – 2 szt./os.,
- cytryna – 1 plaster/os.,
- woda niegazowana w plastikowych butelkach – o poj. 0,33 l/os.,
- ciastka kruche (mieszanka) – 25 g/os.