



Załącznik 2 do Ogłoszenia o zamówieniu/ wzoru umowy DZP.381.031.2019.UGS

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa gastronomiczna w związku z organizacją XXIX letniej szkoły w dniach **od 31 lipca do 29 sierpnia 2019 r.** w Uniwersytecie Śląskim w Cieszynie.

I. Opis przedmiotu zamówienia :

1. Całodzienne wyżywienie (trzy posiłki: śniadania: godz. 7.30-9.00, obiady: godz. 12.15-14.00, kolacje: godz. 18.45-20.00) dla maksymalnie **220 osób**. Zamawiający nie dopuszcza cateringu.

a) śniadanie w formie szwedzkiego stołu, np. jogurt owocowy i naturalny, płatki śniadaniowe/musli, dżemy, miód, sok owocowy 100% np. pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy (nie dopuszczamy w szczególności: sproszkowanych koncentratów, napoi, proszku z wodą itp.), wędliny (szynka, polędwica z kurczaka/indyka, kielbasa, pasztet), ser żółty/biały na słodko i na słoń, warzywa (ogórek, pomidor, rzodkiewka, sałata itp.), jajka/jajecznica, naleśniki na słodko lub słoń, parówki, owoce, np. arbuzy, jabłka, banany, pomarańcze itp., ryby, kawa rozpuszczalna, herbata czarna w torebkach;

b) obiad dwudaniowy (zupa w wazie, np. pomidorowa z ryżem, rosół, żur, krupnik, jarzynowa, barszcz + chleb), drugie danie porcjowane, np. kurczak w sosie słodko-kwaśnym, ryż, surówka z kapusty pekińskiej, kotlet schabowy w panierce, ziemniaki z wody, kapusta zasmażana, lasagne z mięsem, sałatka z pomidorów, wieprzowina duszona w warzywach, kasza gryczana, surówka z białej kapusty; dla wegetarian np. szpinak z czosnkiem, jajko sadzone, kotleciki sojowe w sosie słodko-kwaśnym, zapiekane pomidory faszerowane ryżem itp.), napoje (woda, kompot);

c) kolacja ciepła (np. łazanki, knedle ze śliwkami, pierogi ruskie/leniwe, zapiekanki makaronowe/ryżowe/ziemniaczane z warzywami i/lub mięsem, bigos itp.) lub zimna płyta: wędliny (szynka, polędwica z kurczaka/indyka, kielbasa, pasztet), ser żółty/biały na słodko i na słoń, warzywa (ogórek, pomidor, rzodkiewka, sałata itp.), pasty (np. jajeczna, rybna, serowa), sałatki makaronowe/ryżowe/warzywne itp.

2. Posiłki wydawane w 1 turze.

3. Zagwarantowanie odpowiedniej liczby naczyń i sztućców (zastawa – nie dopuszczamy możliwości użycia naczyń jednorazowych), nakrycia stołów (czyste obrusy na każdym stole), serwetek (papierowe, jednorazowe serwetki na każdym stoliku – w odpowiedniej ilości).

4. Zapewnienie obsługi kelnerskiej.

5. Zagwarantowanie dla osób o innych preferencjach kulinarnych (np. wegetarianie, weganie, bezglutenowcy, bezlaktozowcy) ciepłego posiłku o gramaturze równoważnej posiłkowi tradycyjnemu – w pierwszych dniach szkoły zostanie podana liczba (zwykle ok. 20).

6. Zagwarantowanie różnorodności posiłków oraz dużej ilości warzyw i owoców w posiłkach.

7. Wykonawca winien zapewnić wszystko, co jest niezbędne do prawidłowego wykonania usługi, a w szczególności:

- jedną salę konsumpcyjną mieszczącą wszystkich uczestników spotkania; sala w układzie siedzącym – stoły maksymalnie po 8 osób;
- estetyczny i elegancki wystrój sali i stołów;
- minimum jedną toaletę z umywalkami na terenie miejsca wykonywania usługi – w dogodnej lokalizacji, ze swobodnym do niej dostępem, który jednocześnie nie przeszkadza osobom spożywającym posiłki;



- lokal usytuowany winien być w bezpośrednim sąsiedztwie kampusu Uniwersytetu Śląskiego w Cieszynie w odległości do 2 km od kampusu Zamawiającego.

8. Usługa będąca przedmiotem niniejszego postępowania winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów sanitarnych, p. poż., BHP oraz brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

W przypadku naruszeń, nałożone przez właściwe organy sankcje, obciążają Wykonawcę.

Wszyscy studenci i wykładowcy przez cały okres trwania letniej szkoły zakwaterowani są w akademiku UŚ w Cieszynie.

II. Zakres zamówienia (dla 1 osoby na dzień):

1. Śniadanie: co najmniej 300g urozmaiconego posiłku.
2. Obiad zawierający: co najmniej 200g mięsa, co najmniej 150g dodatków w postaci surówek, warzyw oraz co najmniej 150g ziemniaków (lub zastępników).
3. Kolacja co najmniej 300g urozmaiconego posiłku.
4. Produkty żywnościowe powinny być świeże, produkty przetworzone takie jak kawa, herbata itp. powinny posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 3 miesiące po terminie podania świadczonych przez Wykonawcę usług.
5. Potrawy gotowane winny być przyrządzone w ten sposób, aby w czasie podawania nie musiały być odgrzewane.
6. Zapewnienie wysokiej jakości posiłków, które muszą być świeże, urozmaicone i estetycznie podane.

III. Harmonogram realizacji usługi:

1. 29 lipca (obiad) do 31 lipca 2019 (śniadanie) zapewnienie wyżywienia dla maksymalnie 20 osób (dokładną liczbę podamy kilka dni przed przyjazdem).
2. 31 lipca 2019 obiad wyjątkowo od 13.00 do 16.00 (studenci będą przyjeżdżać o różnych godzinach); kolacja już w zwykłych godzinach.
3. Zapewnienie wyżywienia dla mniejszej liczby osób w dni wycieczkowe (04.08., 11.08., 18.08, 25.08.2019). O liczbie osób pozostających na miejscu organizatorzy kursu informować będą z dwudniowym wyprzedzeniem.
4. Organizacja bankietu inauguracyjnego (przystawka, np. jajka faszerowane o dwóch smakach, rolada serowa, deska serów pleśniowych, wędzonych, żółtych – min. 100g/os.; zimna płyta, np. kanapki z pastami, bagietki z salami i serem żółtym, z łososiem, z pastą pieczarkową, mięsną, twarogową, rolmopsy, pomidorki koktajlowe z mozzarellą i bazylią – min. 200g/os.; dania na ciepło, np. krem z groszku, kiła wędzona, warzywa na parze z migdałami prażonymi, półmisek mięs pieczonych typu: karczek, schab ze śliwką i morelą itp. – min. 200g/os., ciasto, np. sernik, makowiec, placek z owocami – min. 50g/os., owoce, np. sałatka owocowa, banany, pomarańcze, winogrona – min. 50g/os.; napoje ciepłe i zimne, np. kawa rozpuszczalna, herbata czarna w torebkach, woda gazowa i niegazowana, soki owocowe – min. 400 ml/os.) w dniu 01 sierpnia 2019 roku w godzinach popołudniowych na maksymalnie 220 osób (zamiast obiadu) oraz uroczystego obiadu (zupa 150g/os., np. krem z kalafiora z groszkiem ptysiowym, zupa grzybowa z lanymi kluskami; drugie danie 300 g/os., np. indyk nadziewany morelą z sosem, kotlet de volaille, frytki, ziemniaki opiekane, surówka z



marchewki na słodko, surówka z selera z orzechami, dla wegetarian np. bakłażan nadziewany serem feta, ziemniaki opiekane, deser, np. kołocz: z serem, z makiem, z jabłkami, z posypką, owoce: winogrona, banany, kiwi, melony, arbuzy – 150g/os.) w dniu 15 sierpnia 2019 w godzinach dopołudniowych na maksymalnie 220 osób.

5. W dniu 29 sierpnia śniadanie będzie ostatnim wydanym dla uczestników posiłkiem.

IV. Dodatkowe informacje:

1. Dostarczenie w ostatnich dniach tygodnia menu na kolejny cały tydzień.
2. Drobne przesunięcia godzin posiłków uzgadniane na bieżąco w trakcie trwania kursu.
3. 31 lipca 2019 – w dniu przyjazdu uczestników letniej szkoły uzgodnimy liczbę posiłków.
4. Zamawiający zastrzega, że liczba osób będzie ulegała zmianie w czasie trwania kursu – informacje o wszelkich zmianach Zamawiający będzie podawał na bieżąco w systemie ustalonym przed rozpoczęciem kursu z Wykonawcą.