

## Cz. I - sukcesywne świadczenie usług cateringowych

### Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych w 2023 r. dla Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Krośnie tj. usług polegających na dostarczaniu w miejsca wskazane przez Zamawiającego.:

- gotowej lub niegotowej żywności albo napojów,
- żywności i napojów, przeznaczonych do spożycia przez ludzi, wraz z odpowiednimi usługami wspomagającymi pozwalającymi na ich natychmiastowe spożycie.

Przedmiot zamówienia będzie sukcesywnie przygotowywany i dostarczany do Zamawiającego. Dostawa poszczególnych partii przedmiotu zamówienia odbywała się będzie w oparciu o zamówienia cząstkowe tj. poszczególne zlecenia przesyłane przez Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy, w ramach bieżących potrzeb.

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia – miasto Krosno, oraz miejsca oddalone od siedziby Uczelni (mieszczącej się przy Rynku 1 w Krośnie) w promieniu nie większym niż 9 km. Zamawiający dopuszcza realizację przedmiotu zamówienia w innym miejscu, po uzgodnieniu pomiędzy Stronami.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość
1.	Kawa ziarnista do ekspresu 100% ziaren Arabica, kraj pochodzenia Włochy, kwasowość: niska, w opakowaniach 1 kg	50 szt.
2.	Kawa ziarnista do ekspresu 100% ziaren Arabica, kraj pochodzenia Brazylia lub Papua Nowa Gwinea, kwasowość: niska, w opakowaniach 1 kg	30 szt.
3.	Kawa ziarnista do ekspresu, regionalna, 100% ziaren Arabica w opakowaniu 250 gr., wypalana lokalnie	30 szt.
4.	Kawa rozpuszczalna otrzymywana w 100% z ziaren kawy, opakowanie szklane 200 gram	20 szt.
5.	Kawa mielona, kompozycja arabiki i robusty, stopień palenia 5/10, moc średnia, opakowanie 250 gram	5 szt.
6.	Herbata czarna z plantacji w Indiach i Afryce, woreczki z etykietką na sznureczku, 1,5g liści, opakowanie 50 torebek	40 szt.
7.	Herbata czarna Earl Grey, mieszanka czarnych herbat z olejkiem bergamotowym, woreczki z etykietką na sznureczku, 1,5g liści, opakowanie 50 torebek	5 szt.
8.	Herbata zielona, woreczki z etykietką na sznureczku, 1,5g liści, opakowanie 25 torebek	5 szt.
9.	Herbata owocowa – malinowa, woreczki z etykietką na sznureczku, 1,5g liści, opakowanie 25 torebek	5 szt.
10.	Herbata owocowa – żurawinowa, woreczki z etykietką na sznureczku, 1,5g liści, opakowanie 25 torebek	5 szt.

11.	Mleko UHT zawartość tłuszczu 2,0%, opakowanie 500 ml	200 szt.
12.	Cukier 1 kg	20 szt.
13.	Soki 100% naturalny, smaki: pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka, banan – mix, sok w kartonie/butelce o pojemności 1l	100 szt.
14.	Soki owocowe 3 rodzaje soków 100% naturalny, sok w kartonie/butelce o pojemności 200 ml	100 szt.
15.	Woda mineralna niegazowana 0,5 l, butelki plastikowe	40 butelek
16.	Krucze ciasteczka tzw. susz konferencyjny, min. 3 rodzaje	20 kg
17.	Cukierki czekoladowe – galaretka w czekoladzie (nie wyrób czekoladopodobny)	6 kg
18.	Cukierki czekoladowe w opakowaniach świątecznych (nie wyrób czekoladopodobny)	2 kg
19.	Cukierki czekoladowe – mieszanka (nie wyrób czekoladopodobny)	6 kg
20.	Paluszki słone, bez dodatku wzmacniaczy smaku, produkt wegański, opakowanie 200 gram	60 szt.
21.	Precelki słone, bez dodatku wzmacniaczy smaku, z olejem rzepakowym produkt wegański, opakowanie 130 gram	60 szt.
22.	Przekąski słone, bez dodatku wzmacniaczy smaku, z olejem rzepakowym, produkt wegański, opakowanie 130 gram	60 szt.

#### Zestaw I

Lp.	Przedmiot zamówienia	ilość 1 porcji
1	Kawa świeżo parzona z ekspresu - 100 % ziaren Arabica	150 ml
2	Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych	150 ml
3	Cukier	10 gr
4	Mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12%	50 ml
5	Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu	1 plaster

#### Zestaw II

1.	Woda mineralna niegazowana 0,5 l, butelki plastikowe	500 ml
2.	Woda mineralna gazowana 0,5 l, butelki plastikowe	500 ml

**Zestaw III**

1.	Soki owocowe 3 rodzaje soków 100%, sok w kartonie/butelce	1 l
----	---	-----

**Zestaw IV**

1.	Kruche ciasteczka tzw. susz konferencyjny (mix)	min.100 g
----	---	-----------

**Zestaw V**

1.	Ciasta okazjonalne typu: makowiec, sernik, owocowe – 1 rodzaj do wyboru	ok. 200 g jeden rodzaj
----	---	---------------------------

**Zestaw VI**

1.	Galanteria cukiernicza np.: drożdżówka, rogalik – 1 rodzaj do wyboru	min.120 g
----	--	-----------

**Zestaw VII**

1	Zupa – 1 propozycja do wyboru z: Zupa krem z białych warzyw zupa krem z leśnych grzybów z lubczykiem, kolendrą zupa krem pomidorowy	300 ml
2	Danie główne - potrawy mięsne wybór 1 z: połędwica wieprzowa otulana bekonem sakiewka wołowa w sosie pieczeniowym roladka z indyka w sosie grzybowym jasnym  dodatki: np.: opiekane ziemniaki z ziołami, purée ziemniaczane z masłem i śmietanką, kasza gryczana	500 g

**Zestaw VIII**

1	Zupa – 1 propozycja do wyboru z: Zupa krem z białych warzyw zupa krem z leśnych grzybów z lubczykiem, kolendrą zupa krem pomidorowy	300 ml
2	Danie główne – potrawy rybne lub wegetariańskie/wegańskie Wybór 1 z: Filet z białej ryby w panierce sezamowej Dorsz w sosie tymiankowo-cebulowym Filet z łososia panierowany w orzechach włoskich	500 g

	wegańskie sznycle jaglane w sosie grzybowym	
	<p> dodatki: np.: opiekane ziemniaki z ziołami, purée ziemniaczane z masłem i śmietanką, kasza gryczana </p>	

#### Zestaw IX

1	<p>Zupa – 1 propozycja do wyboru z:</p> <p>Zupa krem z białych warzyw zupa krem z leśnych grzybów z lubczykiem, kolendrą zupa krem pomidorowy</p>	300 ml
2	<p>Pierogi 10 szt.</p> <p>1 propozycja do wyboru z:</p> <p>pierogi z ziemniakami i cebulką pierogi z kapustą i grzybami pierogi z mięsem lub mix pierogów (pierogi z ziemniakami i cebulką, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z mięsem)</p>	500 g

#### Zestaw X

1	<p>Zupa – 1 propozycja do wyboru z:</p> <p>Zupa krem z białych warzyw zupa krem z leśnych grzybów z lubczykiem, kolendrą zupa krem pomidorowy</p>	300 ml
---	---	--------

#### Zestaw XI

1	<p>Pierogi 10 szt.</p> <p>1 propozycja do wyboru z:</p> <p>pierogi z ziemniakami i cebulką pierogi z kapustą i grzybami pierogi z mięsem lub mix pierogów (pierogi z ziemniakami i cebulką, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z mięsem)</p>	500 g
---	---	-------

#### Zestaw XII

1	<p>Zestaw surówek</p> <p>2 rodzaje do wyboru z: po 100 g każda</p> <p>biała kapusta z warzywami</p>	200 g
---	---	-------

	marchewka z chrzanem mizeria ze szczypiorkiem ćwikła z chrzanem lub bukiet trzech surówek	
--	---	--

#### Zestaw XIII

1	Deser 1 rodzaj do wyboru z: po ok. 200 g każda porcja  sernik brownie czekoladowe jabłecznik tradycyjny szarlotka na ciepło z gałką lodów	200 gr
---	---	--------

#### Zestaw XIV

1	kielbasa wieprzowa grillowa	500 g
2	kielbasa drobiowa grillowa	500 g

#### Zestaw XV

1	Grochówka z kielbasą i ziemniakami	500 ml
2	Bigos z mięsem i kielbasą	500 ml

#### Zestaw XVI

1	Barszcz, z uszkami z grzybów	500 ml
---	------------------------------	--------

#### Zestaw XVII

1	Chleb mieszany pszenno - żytni, krojony, paczkowany po 350g	1 szt.
---	---	--------

#### Zestaw XVIII

1	Ketchup łagodny	700 g/1 szt.
2	Musztarda stołowa	175g/1 szt.

### Zestaw XIX

1.	Kanapki dekoracyjne/tartinki podane na półmiskach - na zróżnicowanym pieczywie tj. razowe, białe, tostowe (každorazowo do wyboru Zamawiającego), 4 do wyboru z: salami, z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, kielbasą pepperoni, jajkiem itp. wraz z dodatkami i dekoracjami (pomidor, ogórek zielony, kiszony, oliwki, szczypior, koperek, sałata itp.);  kanapki przyrządzane na sposób wegański i wegetariański.	1 szt. co najmniej 50 g
----	---	----------------------------

### Zestaw XX

1.	Pizza (do wyboru)  Capriciosa - sos pomidorowy, ser, szynka, papryka, pieczarki Pera Formaggio - sos pomidorowy, ser, gruszka marynowana, ser pleśniowy, orzechy włoskie Gyros - sos pomidorowy, ser, kurczak, pomidor, oliwki, cebula	ok. 200 g
----	--	-----------

### Tort

1.	Tort piętrowy  3 warstwy biszkoptu masa do przełożenia warstw: waniliowa, z białej czekolady, mus owocowy na wierzchu tortu masa cukrowa na torcie napis z czekolady	80 porcji
----	---	-----------

### Zestaw bankietowy nr 1

1	2 zupy do wyboru zupa grzybowa z kładzionymi kluseczkami lub krem czosnkowy z grzankami zupa krem z pomidorów zupa krem z białych warzyw krem z kurek z 'paluchem' grissini	300 ml/os
2	Danie główne - co najmniej 2 propozycje Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie, np. sakiwka drobiowa nadziana ryżem, orzechami, rodzynkami i serem lazur na musie żurawinowym filet z łosia grillowany na warzywach sezonowych łódeczka drobiowa faszerowana pieczarkami i mozzarella	500 gr/os

3	Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) – co najmniej 2 propozycje, np. sałatka Waldorf z kurczakiem, selerem, serem i orzechami sałatka z rukolą, burakiem, gruszką, serem feta i słonecznikiem	100 g/os
4	Przekąski na zimno – w zależności od zapotrzebowania, również przygotowane na sposób wegański i wegetariański (np. roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, rożek francuski z borowikiem i warzywami podany z rozponką i winegeret koperkowym, róża z szynki parmeńskiej na rucoli z basamico, roladki z cukinii i z bakłażana, jajka faszerowane na różne sposoby, domowy smalec z wędzonką i ogórkami, muszle makaronowe nadziewane kremem krewetkowym, ptysie z różnymi farszami warzywnymi, deska serów	co najmniej 6 propozycji
5	Kosz pieczywa mieszane	2 szt./ na osobę
6	Deser – ciasto, 3 rodzaje, np. sernik, szarlotka, owocowe	200g/os
7	Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną, serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, dodatki – mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach	ok. 450 ml/os.
8	Woda mineralna – gazowana i niegazowana w szklanej butelce 0,5 l, lub szklanych dzbankach lub dozownikach	500 ml/os.
9	Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe bezalkoholowe, kraj pochodzenia np. Hiszpania, Włochy, USA, Gruzja, Niemcy, Chile	200 ml/os.

### **Zestaw bankietowy nr 2**

1.	Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie np.: karkówka w marynacie miodowo- musztardowym w sosie jarzynowym, bocznik panierowany, sakiewka wołowa w sosie pieczeniowym, roladka z indyka w sosie grzybowym jasnym, sznycelki jagnięce (2szt.), wegańskie sznyce jaglane w sosie grzybowym, polędwica wieprzowa otulana bekonem, pierogi 10szt do wyboru.: z serem i miętą; pierogi z bryndzą i serem, pierogi z ziemniakami i cebulką, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z gęsina, pierogi z czosnkiem niedźwiedzim i serem,  dodatki: opiekane ziemniaki z ziołami, purée ziemniaczane z masłem i śmietanką, kasza gryczana maszczona słoniną, polenta kukurydziana	500 gr/os
2.	Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) – co najmniej 1 propozycja	100 g/os
3.	Deser np.: sernik na kruchym spodzie z gruszkami i bezą, brownie czekoladowe polane syropem malinowym, jablecznik tradycyjny, szarlotka z bezą i kruszonką	200g/os

4.	Szwedzki stół np.: 3x sałatka (z kurczakiem selerem naciowym i żurawina, sałatka brokułowa z pieczarkami i feta, grecka) Mix wędlin Swojskich Pieczywo mieszane Łosoś w dzwonki Pstrągi Patera mięs w galarecie Mix drobnych przekąsek Bufet ze słodkościami	
5.	Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.	ok. 450 ml/os.
6.	Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach	500 ml/os.
7.	Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach	300 ml/os.
8.	Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe bezalkoholowe, kraj pochodzenia np. Hiszpania, USA, Gruzja, Niemcy, Chile	200 ml/os