

*„UŚ accessible – Ułatwienie nawigacji na Uniwersytecie Śląskim dla cudzoziemców”*

Program jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, projekt pozakonkursowy pt. „Podniesienie kompetencji kadry akademickiej i potencjału instytucji w przyjmowaniu osób z zagranicy – Welcome to Poland” realizowany w ramach Działania określonego we wniosku o dofinansowanie projektu nr POWR.03.03.00-00-PN14/18

**Załącznik nr 2 do ogłoszenia o zamówieniu nr DZP.381.014.2019.UGS**

**Załącznik nr 2 do umowy nr DZP.381.014.2019.UGS**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Przedmiotem zamówienia** jest usługa cateringowa (przerwy kawowe) w trakcie trwania szkoleń z zakresu różnych kulturowych realizowanych w ramach projektu „UŚ accessible – Ułatwienie nawigacji na Uniwersytecie Śląskim dla cudzoziemców”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, tj. w dniach 16-17.04.2019 r. oraz 19-21.11.2019 w Katowicach, która obejmuje:

**Pierwsza edycja:**

- jedna przerwa kawowa w dniu 16.04.2019 r. - dla max 20 osób każda;
- jedna przerwa kawowa w dniu 17.04.2019 r. - dla max 20 osób każda;

**Druga edycja:**

- jedna przerwa kawowa w dniu 19.11.2019 r. - dla max 20 osób każda;
- jedna przerwa kawowa w dniu 20.11.2019 r. - dla max 20 osób każda;
- jedna przerwa kawowa w dniu 21.11.2019 r. - dla max 20 osób każda.

W sumie: pięć przerw kawowych.

Przez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie przygotowanie i dostarczenie poczęstunków na wskazane miejsce, wypożyczenie stołów, na których będą ustawione posiłki; dekoracyjne nakrycie (obrusy, serwetki), pełną obsługę kelnerską; wypożyczenie szkła, sztućców i porcelany (Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców) oraz posprzątanie po zakończonym cateringu.

2. **Terminy realizacji zamówienia:** I edycja: 16-17.04.2019r. oraz II edycja: 19-21.11.2019r.
3. **Maksymalna ilość osób uczestniczących w jednej przerwie:** max 20 osób (Zamawiający poda dokładną liczbę osób biorących udział w konferencji na 3 dni przed realizacją zamówienia).
4. **Miejsce realizacji zamówienia:** Usługa będzie realizowana w budynku Rektoratu Uniwersytetu Śląskiego, ul. Bankowa 12 w Katowicach (w udostępnionym korytarzu przed aulą im. Kazimierza Lepszego).
5. **Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:**
- przygotowanie, dostarczenie i podanie poczęstunków w dni wskazane przez Zamawiającego w ww. miejscu;
  - zapewnienie, ustawienie i przygotowanie stołów dla gości we wskazanych dniach podczas przerw kawowych;
  - dekoracyjne nakrycie stołów (białe obrusy, serwetki);
  - zapewnienie zastawy stołowej (szklanej i porcelanowej) oraz sztućców. Zamawiający nie dopuszcza papierowych i plastikowych naczyń/sztućców;
  - zapewnienie podgrzewaczy elektrycznych i innych przyrządów, pozwalających na podtrzymanie stosownej temperatury napojów serwowanych na ciepło;
  - dostęp do napojów zimnych i ciepłych podczas przerwy kawowej, wraz z zapewnieniem odpowiedniej ilości szklanek i filiżanek przeznaczonych do ich konsumpcji (mając na uwadze podaną przez Zamawiającego liczbę uczestników);
  - nadzór kelnerski;
  - estetykę usługi cateringowej;
  - przygotowanie poczęstunków przy użyciu składników najwyższej jakości;
  - posprzątanie po zakończonym posiłku; naczynia i resztki konsumpcyjne powinny zostać uprzątnięte i zabrane najpóźniej 30 minut po zakończeniu każdej z przerw.
6. Usługa stanowiąca przedmiot postępowania przetargowego powinna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów przeciwpożarowych, BHP oraz sanitarnych. W razie naruszenia któregokolwiek z przepisów, sankcje nałożone w związku z wykonywaniem ww. usługi obciążają Wykonawcę.

## *„UŚ accessible – Ułatwienie nawigacji na Uniwersytecie Śląskim dla cudzoziemców”*

Program jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, projekt pozakonkursowy pt. „Podniesienie kompetencji kadry akademickiej i potencjału instytucji w przyjmowaniu osób z zagranicy – Welcome to Poland” realizowany w ramach Działania określonego we wniosku o dofinansowanie projektu nr POWR.03.03.00-00-PN14/18

7. Podstawą dokonania płatności za daną edycję będzie prawidłowo wystawiona faktura VAT/rachunek oraz każdorazowo podpisany obustronnie protokół odbioru z danej edycji. Płatność za usługę będzie realizowana w dwóch transzach (za pierwszą i drugą edycję) na podstawie faktur/rachunków częściowych wystawionych przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty przyjęcia przez Zamawiającego prawidłowo sporządzonej faktury/rachunku.

### MENU

#### Przerwa kawowa – menu dla wszystkich 5 przerw takie samo

##### a. Napoje gorące

- kawa: rozpuszczalna, świeżo parzona (100% Arabica); podawana w warniku;
- herbata: wrzątek podany w termosach, herbata w co najmniej trzech smakach: czarna (50% ilości herbaty), zielona (25% ilości herbaty) i owocowa (25% ilości herbaty), podana w torebkach (do każdej torebki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszka).

Termosy i warniki powinny być – w razie potrzeby – uzupełniane. Na każdego z uczestników w czasie każdej z przerw powinno przypadać co najmniej 200 ml kawy i 200 ml herbaty. Do każdego z napojów należy zapewnić następujące dodatki: cukier w saszetkach (biały i brązowy), mleko 3,2% w mlecznikach, cytrynę (świeżo skrojoną, w formie plastrów).

##### b. Napoje zimne

- woda mineralna: niegazowana w ilości 50%, gazowana w ilości 50%; podawane w szklanych dzbankach z dodatkiem cytryny (60% zamówienia) oraz w butelkach o pojemności nie przekraczającej 500 ml (40% zamówienia – proporcja wody gazowanej i niegazowanej to 50% do 50%);
- soki owocowe: pomarańczowy (50% zamówienia) i jabłkowy (50% zamówienia), podawane w szklanych dzbankach (60% zamówienia) oraz w butelkach o pojemności nie przekraczającej 250 ml (40% zamówienia). Soki butelkowane powinny być fabrycznie zamknięte.

Na każdego z uczestników w czasie każdej przerwy kawowej powinno przypadać co najmniej 500 ml wody i 200 ml soku. Do zimnych napojów powinny zostać zapewnione szklanki w liczbie odpowiadającej przewidzianej ilości osób uczestniczących w przerwach kawowych.

##### c. Poczęstunek

- ciastka piekarnicze (co najmniej dwa rodzaje, np. ciastka z czekoladą i/lub orzechami, ciasteczka z galaretką, ciastka maślane z czekoladą lub inne ciasteczka kruche) oraz ciastka innego rodzaju (co najmniej dwa rodzaje, np. minirolniki, croissanty ze słodkim nadzieniem, ciastka owocowe z ciasta francuskiego lub minipączki z nadzieniem), o łącznej gramaturze min. 100 g/osoba;

Wymagany sposób podania posiłku w trakcie przerwy kawowej jest bufet szwedzki nadzorowany przez kelnera.

### SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM

I edycja:

#### I dzień – 16 kwietnia 2019 r.

- 11:00 – 11:15 – przerwa kawowa

#### II dzień – 17 kwietnia 2019 r.

- 11:00 – 11:15 – przerwa kawowa

II edycja:

#### III dzień – 19 listopada 2019 r.

- 11:00 – 11:15 – przerwa kawowa

#### IV dzień – 20 listopada 2019 r.

- 11:00 – 11:15 – przerwa kawowa

*„UŚ accessible – Ułatwienie nawigacji na Uniwersytecie Śląskim dla cudzoziemców”*

Program jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, projekt pozakonkursowy pt. „Podniesienie kompetencji kadry akademickiej i potencjału instytucji w przyjmowaniu osób z zagranicy – Welcome to Poland” realizowany w ramach Działania określonego we wniosku o dofinansowanie projektu nr POWR.03.03.00-00-PN14/18

---

**V dzień – 21 listopada 2019 r.**

– 11:00 – 11:15 – przerwa kawowa

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godzin przerw kawowych. Obowiązujący harmonogram przerw przedstawiony zostanie Wykonawcy w terminie do 3 dni przed wykonaniem usługi.