

Załącznik nr 2 do ogłoszenia o zamówieniu DZP.381.027.2019.UGS

Załącznik nr 2 do umowy nr DZP.381.027.2019.UGS

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia

jest usługa cateringowa (przerwa kawowa) realizowana w ramach projektu pt.: „Chemik – Chemia + Kompetencje”. Projekt, a tym samym przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działanie 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym, nr umowy POWR.03.01.00-00-T119/18.

Nazwa części	Opis	liczba osób
Część A	Przerwa kawowa w ramach warsztatów ogólnorozwojowych	maksymalnie 501 osób w podziale na 46 grup, 1 grupa licząca od 8 do 13 osób, maksymalnie 40 dni
Część B	Przerwa kawowa w ramach warsztatów podstawowych	maksymalnie 658 osób w podziale na 60 grup, 1 grupa licząca od 8 do 13 osób, maksymalnie 41 dni

2. Termin realizacji zamówienia – dotyczy części A i B

Zamówienie w części A i B będzie realizowane w terminie od 10.06.2019 r. do 30.06.2020 r. (z wyłączeniem miesięcy wakacyjnych tj. lipiec i sierpień 2019 r.). W każdym dniu przerwa jest zaplanowana na godzinę około 10.00. Dokładne terminy wraz z porannymi godzinami oraz liczbę osób (w tym liczbę osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi) Zamawiający podawać będzie Wykonawcy telefonicznie i/lub mailowo z co najmniej 3-y dniowym wyprzedzeniem.

3. Liczba osób którą obejmuje zamówienie:

Część A:

Każdorazowo usługa będzie realizowana dla 1 do maksymalnie 4 grup, 1 grupa licząca od 8 do 13 osób, maksymalnie 40 dni (planuje się realizację większości zamówienia dla 2 grup jednocześnie). W sumie maksymalnie **501 osób** w podziale na 46 grup. Orientacyjną liczbę osób (w tym liczbę osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi) Zamawiający podawać będzie Wykonawcy telefonicznie i/lub mailowo z co najmniej 3-y dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby osób podanych z 3 dniowym wyprzedzeniem po weryfikacji faktycznej liczby uczestników warsztatów w dniu realizacji zamówienia – liczba ta może zmaleć, ale maksymalnie o 3 osoby/grupę.

Część B:

Każdorazowo usługa będzie realizowana dla 1 do maksymalnie 4 grup, 1 grupa licząca od 8 do 13 osób, maksymalnie 41 dni (planuje się realizację większości zamówienia dla 2 grup jednocześnie). W sumie maksymalnie **658 osób** w podziale na 60 grup. Orientacyjną liczbę osób (w tym liczbę osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi) Zamawiający podawać będzie Wykonawcy telefonicznie i/lub mailowo z co najmniej 3-y dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby osób podanych z 3 dniowym wyprzedzeniem po weryfikacji faktycznej liczby uczestników warsztatów w dniu realizacji zamówienia – liczba ta może zmaleć, ale maksymalnie o 3 osoby/grupę

Usługa w części A i B może być wykonywana w tym samym dniu.

4. Miejsce realizacji zamówienia:

Instytut Chemii, ul. Bankowa 14, i/lub ul. Szkolna 9, Katowice.

Informację o miejscu realizacji zamówienia Wykonawca otrzyma od Zamawiającego telefonicznie i/lub mailowo z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem przed każdym dniem świadczenia. W niektórych dniach realizacji usługi

Projekt pt. „Chemik – Chemia + Kompetencje”

będzie konieczne dostarczenie zamówienia w częściach do obu budynków (realizacja zadań w dwóch podgrupach), z przesunięciem czasowym do pół godziny.

5. Szczegółowy zakres zamówienia:

Zadanie składa się z przygotowania przerwy kawowej i dostarczenia posiłku i napojów w zamówionym terminie i w zamówione miejsce. Posiłki przeznaczone są dla dzieci z klas V-VII szkoły podstawowej oraz I –III liceum ogólnokształcącego.

Przerwa kawowa powinna obejmować w szczególności:

- a) kawa naturalna z ekspresu – minimum 600 ml/grupę, kawa zbożowa i/lub kakao/czekolada do picia – minimum 1 litr/grupę; dopuszcza się podanie ciepłego mleka w termosie oraz kakao/czekoladę do picia w proszku – do samodzielnego przygotowania napoju.
- b) wrzątek podany w termosach (minimum 2 termosy/grupę) – bez ograniczeń;
- c) mix wysokogatunkowych herbat – minimum 2 rodzaje: czarna, owocowa - w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszka) – 1 szt./osobę;
- d) odpowiednie jednorazowe ekologiczne: kubeczki do ciepłych napoi (np. papierowe) oraz łyżeczki (p. drewniane) – co najmniej po 2 sztuki/osobę;
- e) dodatki: cukier (2 saszetki cukru/osobę), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń; ciepłe mleko (3,2%) podawane w termosie – min. 200 ml/grupę.
- f) sok w kartonikach ze słomką: (100% sok bez dodatku cukru – np. jabłkowy, i/lub pomarańczowy i/lub marchwiowy i/lub wieloowocowy) - minimum 200 ml na osobę; Nie dopuszczamy w szczególności: sproszkowanych koncentratów, napoi, proszku z wodą itp.);
- g) kanapka – minimum 2 kanapki na osobę przygotowane na bazie chleba białego i/lub pełnoziarnistego na osobę, masła (o zawartości tłuszczu min. 80%) w tym jedna z wędliną wysokogatunkową (stosunek ilościowy mięsa w wędlinie do pozostałych składników powinien przekraczać 85%), jedna z serem żółtym/pastą jajeczną/pastą serową oraz w skład obu wchodzi dodatkowo świeże dodatki: sałata, ogórek zielony, pomidor. Do przygotowania kanapek Wykonawca powinien używać wyłącznie produktów najwyższej jakości. Kanapki powinny być świeżo przygotowane i ułożone na odpowiednich tacach umożliwiających wygodne i higieniczne serwowanie. Dla każdej osoby Wykonawca powinien dostarczyć 1 sztukę ekologicznego talerzyka jednorazowego (np. papierowego lub ze skrobi kukurydzianej).
- h) słone i słodkie przekąski typu drobne ciastka, batony zbożowe – minimum 100 gr/osobę;
- i) woda mineralna gazowana i niegazowana w zamkniętych butelkach min 500 ml/osobę.

Wykonawca nie zapewnia stołów, pozostaje to w gestii Zamawiającego.

Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych: Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywności. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.).

W przypadku zgłoszenia się uczestnika/ki ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi (np. dieta bezglutenowa) Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania wyżywienia dla podanej liczby osób w danym dniu świadczenia usługi.

Zamawiający zastrzega iż, rozliczenia z Wykonawcą będą się odbywały w oparciu o zaoferowane ceny jednostkowe i ostateczną liczbę uczestników warsztatów; Zamawiający zastrzega, że podana w dokumentacji postępowania liczba osób jest liczbą maksymalną, która może ulec zmniejszeniu i Wykonawcy nie będzie przysługiwać z tego tytułu żadne roszczenie.

Płatność za usługę będzie realizowana w dwóch transzach po podpisaniu każdorazowo przez Strony protokołu odbioru, który stanowi podstawę do wystawienia rachunku/faktury. Pierwsza transza zostanie wypłacona po zrealizowaniu przez Wykonawcę usług w 2019r, a kolejna po zrealizowaniu usług w 2020r. (dotyczy każdej z części osobno).

Projekt pt. „*Chemik – Chemia + Kompetencje*”

Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności na konto bankowe Wykonawcy w terminie 14 dni po otrzymaniu prawidłowo sporządzonej faktury oraz protokołu odbioru.