

Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo wewnętrzne – NOJAK
Projekt finansowany ze środków funduszy norweskich oraz środków krajowych.

Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

Załącznik nr 3 do SIWZ nr DZP.381.13.2015.UG

UMOWA nr DZP.381.13.2015.UG (wzór)

poprzedzona postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego (na podstawie ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych)

zawarta w Katowicach, pomiędzy:

Uniwersytetem Śląskim w Katowicach

z siedzibą w Katowicach; adres: 40-007 Katowice, ul. Bankowa 12,

NIP: 634-019-71-34

reprezentowanym przez:

..... –,

zwanym dalej Zamawiającym,

a

.....

NIP:

zwanym dalej Wykonawcą

albo¹

.....

NIP:

wspólnie ubiegającymi się o udzielenie zamówienia i ponoszącymi z tego tytułu solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy, zwanymi dalej Wykonawcą,
o następującej treści:

Przedmiot umowy jest współfinansowany z projektu: [Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo wewnętrzne - NOJAK](#), współfinansowanego na mocy umowy nr: [FSS/2013/HEI/W/0049/U/0055](#), zawartej pomiędzy Fundacją Rozwoju Systemu Edukacji - Operatorem Programu Fundusz Stypendialny i Szkoleniowy a Uniwersytetem Śląskim w Katowicach.

§ 1

1. W oparciu o dokumentację przygotowaną dla przeprowadzonego przez Zamawiającego postępowania nr DZP.381.13.2015.UG oraz ofertę przedstawioną przez Wykonawcę w tym postępowaniu – stanowiące integralną część niniejszej umowy, Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę cateringu dla max 150 osób w trakcie trwania konferencji pt.: „Prywatyzacja zadań policyjnych. Korzyści i niebezpieczeństwa” w ramach projektu „Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo

¹ dotyczy jedynie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo wewnętrzne – NOJAK
Projekt finansowany ze środków funduszy norweskich oraz środków krajowych.

Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

wewnętrzne – NOJAK”, finansowanego ze środków funduszy norweskich i funduszy EOG, pochodzących z Islandii, Liechtensteinu i Norwegii oraz środków krajowych.

2. Szczegółowy opis przedmiotu umowy zawiera załącznik nr 2 do umowy.
3. Wykonawca zrealizuje przedmiot umowy z należytą starannością i zgodnie z:
 - 1) warunkami określonymi w niniejszej umowie, dokumentacji oraz ofercie, o których mowa w ust. 1,
 - 2) warunkami wynikającymi z właściwych dla przedmiotu umowy przepisów prawa, w szczególności dotyczącymi kwestii żywienia zbiorowego i zwyczajów.
4. Zamawiający zobowiązuje się do współdziałania z Wykonawcą przy realizacji przedmiotu umowy oraz odebrania przedmiotu umowy i zapłaty odpowiedniego wynagrodzenia.
5. Wykonawca wykona przedmiot umowy samodzielnie (bez udziału podwykonawcy/ów).

albo²

Z zastrzeżeniem ust. 6 i 7 Wykonawca wykona przedmiot umowy przy udziale podwykonawcy (-ów) w zakresie:

6. Za działania lub zaniechania podwykonawcy, Wykonawca odpowiada jak za własne działanie lub zaniechanie.
7. Zmiana sposobu realizacji umowy związana z udziałem podwykonawców, nastąpić może zgodnie z zasadami, o których mowa w § 9 ust. 2 pkt 3.
8. W związku z tym, że przedmiot niniejszej umowy realizowany jest w ramach projektu dofinansowanego z Funduszu Stypendialnego i Szkoleniowego, Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z realizacją niniejszej umowy, w tym do dokumentów finansowych.
9. Wykonawca zapewnia prawidłową realizację przedmiotu umowy, gwarantuje sprawne i efektywne koordynowanie wszystkich działań związanych z realizacją projektu.

§ 2

1. Wykonawca zrealizuje usługę w dniu 13 maja 2015 roku.
2. Usługa realizowana będzie w Uniwersytecie Śląskim w Katowicach, [Wydział Prawa i Administracji, ul. Bankowa 11b, 40-007 Katowice; 2 piętro balkon wewnętrzny westybulu](#).
3. Liczba uczestników (150 osób) jest liczbą maksymalną. Zamawiający zastrzega, iż liczba ta może ulec zmniejszeniu. Wysokość zapłaty zależeć będzie od rzeczywistej ilości porcji.
4. Wykonawca zobowiązuje się wykonać zamówienie z należytą starannością, w szczególności poprzez zapewnienie wysokiej jakości posiłków, które muszą być świeże i estetycznie podane.
5. Przygotowanie miejsca poczęstunku i posprzątanie (po spotkaniu) będzie leżało po stronie Wykonawcy. Zamawiający udostępni Wykonawcy stoliki.
6. Wykonawca winien zapewnić wszystko, co jest niezbędne do prawidłowej realizacji usługi, a w szczególności: dekoracyjne nakrycie stołów, szkło, sztucze, porcelanę, pełną obsługę kelnerską, w

² Jeżeli Wykonawca zamierza realizować zamówienie z udziałem podwykonawcy.

Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo wewnętrzne – NOJAK
Projekt finansowany ze środków funduszy norweskich oraz środków krajowych.

Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

ilości odpowiadającej co najmniej liczbie uczestników i umożliwiającej prawidłową realizację usługi. Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców.

7. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów sanitarnych, p. poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, a także brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności związanej z przedmiotem zamówienia. W przypadku naruszeń, nałożone przez właściwe organy sankcje, obciążają Wykonawcę.
8. W przypadku zastrzeżeń dotyczących usługi np.: niezgodności potraw z potrawami wymaganymi przez Zamawiającego, złej jakości potraw (potrawy nieświeże, zimne, nieestetycznie podane), Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić dyspozycje upoważnionej osoby Zamawiającego na swój koszt.
9. W dniu zrealizowania pojedynczej usługi cateringu, nastąpi ocena usługi przez Zamawiającego pod względem zgodności z umową. Potwierdzeniem prawidłowej realizacji usługi będzie podpisany protokół odbioru przedmiotu umowy, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
10. Na Wykonawcy spoczywać będzie odpowiedzialność za szkody poczynione przez pracowników zatrudnionych przez Wykonawcę przy realizacji usługi.

§ 3

1. Osobami wyznaczonymi ze strony Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcą i odbioru przedmiotu umowy są:
 - 1) p. lub
 - 2) p.
2. Wykonawca upoważnia do kontaktów z Zamawiającym: p. (tel.:; faks:, e-mail).
3. Ewentualna zmiana osób wymienionych w ust. 1 i 2 wymaga, pod rygorem nieważności, pisemnej notyfikacji Wykonawcy lub Zamawiającego.

§ 4

1. Za należyte wykonanie umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie obliczone na podstawie stawki zaoferowanej w ofercie: PLN netto za osobę oraz faktycznej liczby uczestników, z tym, że wynagrodzenie nie może przekroczyć wartości umowy tj. kwoty:³ PLN wraz z należnym podatkiem VAT (słownie:).
2. Ceny jednostkowe wyszczególnione w ofercie Wykonawcy nie ulegną zwiększeniu w okresie obowiązywania umowy.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy zawiera wszelkie koszty, jakie ponosi on celem prawidłowego wykonania usługi, w szczególności: koszty wynagrodzeń pracowników, koszty artykułów spożywczych i przemysłowych, koszty urządzeń koniecznych do prawidłowego wykonania usługi, koszty transportu, a także koszty ogólne, w tym: wszelkie podatki, opłaty i elementy ryzyka związane z realizacją zamówienia, zysk Wykonawcy oraz podatek VAT.

³ Zostanie wpisana cena oferty brutto Wykonawcy.

Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo wewnętrzne – NOJAK

Projekt finansowany ze środków funduszy norweskich oraz środków krajowych.

Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

4. Podstawą przyjęcia przez Zamawiającego faktury będzie stanowił podpisany przez strony protokół odbioru, o którym mowa w § 2 ust. 9.
5. Zapłaty wynagrodzenia Zamawiający dokona przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, w ciągu 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo sporządzonej faktury.
6. Za datę dokonania płatności rozumie się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego kwotą przelewu.
7. Wykonawca ma prawo żądać od Zamawiającego ustawowych odsetek w razie opóźnienia w płatności.
8. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie z kwoty wynagrodzenia za przedmiot umowy wymagalnych zobowiązań wobec Zamawiającego.

§ 5

1. W przypadku nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, bez względu na to czy szkoda faktycznie zaistniała, Wykonawca wypłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) z tytułu wadliwego wykonania świadczenia – w wysokości powiększonej o 5 % wartości świadczenia, którego dotyczy wada,
 - 2) z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 25% wartości umowy, o której mowa w § 4 ust. 1.
2. Jeżeli kara umowna nie pokrywa poniesionej szkody, Zamawiający może żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
3. Kary umowne lub odszkodowania należne Zamawiającemu z tytułu niniejszej umowy zostaną potrącone z wynagrodzenia Wykonawcy.
4. Jeżeli kara umowna lub odszkodowanie nie może zostać uiszczona zgodnie z postanowieniami ust. 3 Wykonawca wpłaci należność na rachunek bankowy Zamawiającego wskazany w nocie obciążeniowej, w terminie 14 dni od daty jej wystawienia.

§ 6

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada opłaconą polisę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszej umowy na sumę ubezpieczenia nie niższą niż 5.000,00 zł, ważną od daty zawarcia umowy do zakończenia realizacji umowy, zgodnie z § 2 ust. 1.
2. Wykonawca zobowiązany jest, najpóźniej przed przystąpieniem do realizacji umowy, dostarczyć Zamawiającemu kserokopię polisy, o której mowa w ust. 1 poświadczoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę, wraz z dowodem jej opłacenia, tj. dowodem opłacenia całości składki lub wszystkich rat składki wymaganych do dnia zawarcia niniejszej umowy. W razie niedochowania tego obowiązku Zamawiający może odstąpić od umowy, zgodnie z postanowieniami §7 ust.1 pkt. 1.
3. W przypadku upływu terminu ważności polisy OC, o której mowa w ust. 1, w trakcie realizacji przedmiotu umowy, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu niezwłocznie, jednak nie później niż na 3 dni przed upływem ostatniego dnia obowiązywania poprzedniej polisy, kopię poświadczoną za

Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo wewnętrzne – NOJAK
Projekt finansowany ze środków funduszy norweskich oraz środków krajowych.

Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

zgodność z oryginałem przez Wykonawcę wznowionej polisy OC. W razie niedochowania tego obowiązku Zamawiający może odstąpić od umowy, zgodnie z postanowieniami §7 ust.1 pkt. 1

§ 7

1. *Zamawiający* może odstąpić od umowy w całości lub w części według własnego uznania, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o zaistnieniu którejkolwiek z poniższych okoliczności:
 - 1) *Wykonawca* nie posiada aktualnego ubezpieczenia OC, o którym mowa w §6 ust. 1 lub nie przekazał *Zamawiającemu* kopii aktualnej polisy ubezpieczeniowej, zgodnie z wymaganiami §6 ust. 3;
 - 2) *Wykonawca* nie posiada lub utracił właściwości, które zgodnie z postanowieniami umowy i dokumentacji o której mowa w §1 ust.1, są konieczne dla realizacji przedmiotu umowy.
1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, *Zamawiający* może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. *Wykonawca* ma prawo żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
2. Oświadczenie o odstąpieniu wymaga dla swej ważności formy pisemnej.

§ 8

Wykonawca nie może bez wcześniejszego uzyskania pisemnego zezwolenia *Zamawiającego*, przelewać lub przekazywać w całości albo w części innym osobom jakichkolwiek swych obowiązków lub uprawnień, wynikających z niniejszej umowy.

§ 9

1. Zmiana treści umowy może nastąpić wyłącznie w granicach unormowania art. 144 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych i pod rygorem nieważności wymaga formy pisemnego aneksu skutecznego po podpisaniu przez obie Strony.
2. *Zamawiający* może wyrazić zgodę na dokonanie istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru *wykonawcy*, wyłącznie w sytuacji:
 - 1) konieczności przesunięcia terminu realizacji zamówienia, jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy i nie wynika ona z winy *Wykonawcy*, z zastrzeżeniem, iż przedmiot umowy zostanie zrealizowany w nieprzekraczalnym terminie do dnia zakończenia realizacji projektu; *Wykonawca* na piśmie przedstawi okoliczności uniemożliwiające dochowanie terminu wynikającego z oferty,
 - 2) konieczności przesunięcia terminu realizacji zamówienia, jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności leżących po stronie *Zamawiającego*, z zastrzeżeniem, iż przedmiot umowy zostanie zrealizowany w nieprzekraczalnym terminie do dnia zakończenia realizacji projektu;
 - 3) zmiany sposobu realizacji zamówienia z samodzielnej realizacji przez *Wykonawcę*, na realizację z udziałem podwykonawców lub zmiany zakresu usług powierzonych podwykonawcom, z zastrzeżeniem, że podwykonawcy będą posiadać właściwości niezbędne do realizacji zamówienia (dotyczy przypadku, w którym *Wykonawca* powierza wykonanie części zamówienia podwykonawcom),

Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo wewnętrzne – NOJAK
Projekt finansowany ze środków funduszy norweskich oraz środków krajowych.

Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

- 4) W sytuacji zmiany cen w przypadku, kiedy zmiana ta będzie korzystna dla Zamawiającego, tzn. na cenę niższą, na pisemny wniosek jednej ze stron;
- 5) ustawowej zmiany stawek podatkowych (VAT) w okresie obowiązywania umowy, Zamawiający nie dopuszcza możliwości zmiany wartości umowy, o której mowa w § 4 ust 1 umowy,
- 6) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa lub umowy o dofinansowanie w zakresie mającym wpływ na realizację umowy.

§ 10

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie w szczególności przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.

§ 11

Spory mogące wyniknąć z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

1. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron. Załączniki do niniejszej umowy stanowią jej integralną część.
2. Jako datę zawarcia umowy przyjmuje się datę złożenia podpisu przez Stronę składającą podpis w drugiej kolejności.
3. Jeżeli którakolwiek ze Stron nie umieści daty złożenia podpisu, jako datę zawarcia umowy przyjmuje się datę złożenia podpisu przez drugą Stronę.

Zamawiający:

Wykonawca:

Data:

Data:

Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo wewnętrzne – NOJAK
Projekt finansowany ze środków funduszy norweskich oraz środków krajowych.

Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

Załącznik nr 1 do umowy nr DZP.381.13.2015.UG

PROTOKÓŁ ODBIORU

Sporządzony dnia W
zgodnie z umową z dnia przedstawiciel(e)

.....
(nazwa jednostki zlecającej, nazwiska przedstawicieli)

dokonał(li) odbioru usługi:

.....
.....
.....

Wykonana usługa odpowiada warunkom zawartej umowy i jej wykonanie nie budzi zastrzeżeń.

Wartość finansową usługi ustalono na kwotę

Uwagi:

.....
.....

Zamawiający:

.....

(podpisy wraz z pieczęciami)

Wykonawca:..

.....

(podpisy wraz z pieczęciami)

Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo wewnętrzne – NOJAK
Projekt finansowany ze środków funduszy norweskich oraz środków krajowych.

Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

Załącznik nr 2 do umowy nr DZP.381.13.2015.UG

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla max 150 osób w trakcie trwania konferencji pt.: „Prywatyzacja zadań policyjnych. Korzyści i niebezpieczeństwa” w ramach projektu „Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo wewnętrzne – NOJAK”, finansowanego ze środków funduszy norweskich i funduszy EOG, pochodzących z Islandii, Liechtensteinu i Norwegii oraz środków krajowych.

Termin realizacji zamówienia: 13 maja 2015 roku

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Wydział Prawa i Administracji Uniwersytetu Śląskiego, ul. Bankowa 11b, 40-007 Katowice; 2 piętro balkon wewnętrzny westybulu.

I. Wykonanie zamówienia obejmuje w szczególności:

- przygotowanie, dostarczenie i podawanie poczęstunków ,
- wypożyczenie stołów, na których będą ustawione posiłki;
- ustawienie odpowiedniej ilości stolików koktajlowych pokrytych pokrowcami z nakładką w kolorze białym umożliwiającym uczestnikom uroczystości zjedzenie posiłku w grupach przy stolikach.
- dekoracyjne nakrycie (obrusy, serwetki),
- pełną obsługę kelnerską, w szczególności w odniesieniu do posiłków podawanych na ciepło;
- wypożyczenie szkła, sztućców i porcelany (Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców)
- estetykę usługi cateringowej: Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie napojów (zimnych i gorących) oraz posiłków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 30 minut po zakończeniu jedzenia.
- posprzątanie po zakończonym cateringu.
- wytyczne dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia: Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. 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 2010 Nr 136 poz. 914).

II. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje następujące części:

1. Usługa świadczona będzie dla **maksymalnie 150 osób**:
Zamawiający poda dokładną liczbę osób biorących udział w uroczystości na 2 dni przed realizacją zamówienia.
 - a) poczęstunek powitalny 8.30 - 9.00
 - b) przerwa kawowa 11.15 - 11.30
 - c) serwis obiadowy 13.35 - 14.05
- Wykonawca winien zadbać aby w trakcie trwania konferencji (tj. w dniu 13 maja) uczestnicy mogli w każdym czasie skorzystać z serwisu (kawa, herbata) i w tym celu sugeruje się wystawienie werników lub termosów konferencyjnych stołowych z wrzątkiem (uzupełniane wedle zużycia na czas trwania uroczystości).
2. Posiłki winny być serwowane w jednej turze dla wszystkich uczestników uroczystości.

Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo wewnętrzne – NOJAK
Projekt finansowany ze środków funduszy norweskich oraz środków krajowych.

Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

III. Menu

a) poczęstunek powitalny na czas trwania uroczystości w godzinach 8.30 – 9.00

Minimalny skład serwisu powitalnego dla 1 osoby:

- Kawa 200 ml /os.
- Herbata czarna 200ml /os., do wyboru spośród minimum 3 rodzajów herbat w torebkach.
- Cukier, śmietanka/mleko do kawy, cytryna w plasterkach.
- Wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (w dzbankach lub buteleczkach 0,25l) – bez limitów, uzupełniana w razie potrzeby. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej.
- 100% sok owocowy (w dzbankach), w minimum 3 smakach, w tym, co najmniej, sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki podawane w równych ilościach – uzupełniane w razie potrzeby.
- Drobne ciasteczka (wafelki, herbatniki, krakersy, niewielkie drożdżówki, rogaliki bądź ciasteczka francuskie) 200 g/os.

Serwis kawowy serwowany w formie bufetu szwedzkiego.

b) przerwa kawowa na czas trwania uroczystości w godzinach 11.15 – 11.30

Minimalny skład serwisu kawowego dla 1 osoby:

- Kawa 200 ml /os.
- Herbata czarna 200ml /os., do wyboru spośród minimum 3 rodzajów herbat w torebkach.
- Cukier, śmietanka/mleko do kawy, cytryna w plasterkach.
- Wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (w dzbankach lub buteleczkach 0,25l) – bez limitów, uzupełniana w razie potrzeby. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej.
- 100% sok owocowy (w dzbankach), w minimum 3 smakach, w tym, co najmniej, sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki podawane w równych ilościach – uzupełniane w razie potrzeby.
- Kompozycje ze świeżych, umytych owoców, umieszczonych w koszach, szklanych wazonach lub innych naczyniach dekoracyjnych, składające się z minimum 3 rodzajów owoców (np. banany, winogrona, jabłka, mandarynki) w łącznej ilości minimum 100 g na każdego uczestnika.
- Drobne ciasteczka (wafelki, herbatniki, krakersy, niewielkie drożdżówki, rogaliki bądź ciasteczka francuskie) 200 g/os.
- Dekoracyjne kanapki lub tartinki, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 4 składnikami (np. masło, pasty, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki, wędlina, pieczone mięso, łosoś, sałata, ogórek kiszony lub konserwowy, pomidory, dodatki). Minimalna ilość kanapek – 3 sztuki na osobę, waga 1 kanapki – minimum 60 g;

Serwis kawowy serwowany w formie bufetu szwedzkiego.

c) serwis obiadowy - serwowany w godzinach od 13.35 do 14.05

Minimalny skład dań obiadowych dla 1 osoby:

- Przystawki na zimno (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 80g/os.
- Zupa:
krem warzywny – min. 300 ml/os (50% przygotowanych zup); rosół z makaronem (50% przygotowanych zup)
- Danie mięsne:
filet drobiowy - min. 200 g/os (40% przygotowanych posiłków); pieczeń rzymska z sosem – min. 200 g/os (40% przygotowanych posiłków)
- Danie wegetariańskie:
Warzywa pod beszamelem - min. 200 g/os; (10% przygotowanych posiłków); pierogi z kapustą i grzybami – min. 200 g/os (10% przygotowanych posiłków)
- Dodatek skrobiowy:

Nowa jakość edukacji - bezpieczeństwo wewnętrzne – NOJAK

Projekt finansowany ze środków funduszy norweskich oraz środków krajowych.

Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice, <http://www.us.edu.pl>

ciepłe dodatki do dań na gorąco (minimum 4 rodzaje, np. ziemniaki opiekane, kasza, makaron, ryż, warzywa gotowane) w ilości co najmniej 250g/os.;

- Sałatki (minimum 3 rodzaje – w tym dwie surówki) w ilości co najmniej 150g/os., każda składająca się z minimum 4 składników;
- Deser składający się z: minimum 3 rodzajów ciast porcjowanych (w ilości co najmniej 50g/os.),
- Napoje zimne (minimum 2 rodzaje 100% soków owocowych, w dzbankach – np. pomarańczowy, jabłkowy, podawane w równych ilościach – uzupełniane w razie potrzeby oraz wody mineralnej (w dzbankach lub butelkach 0,25l) – bez limitów, uzupełniana w razie potrzeby. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej.
- Napoje gorące (minimum 1 filiżanka kawy o pojemności ok. 200 ml dla każdej osoby i minimum 1 filiżanka herbaty dla każdej osoby – do wyboru spośród minimum 3 rodzajów herbat w torebkach;

Sposób podania obiadów : bufet szwedzki, serwowanie posiłków przez obsługę.

Wykonawca winien zapewnić wysoką jakość posiłków, potrawy powinny być świeże i estetycznie podane oraz ciepłe (dotyczy potraw podawanych na ciepło).