

**„Uniwersytet Młodego Dziennikarza – zajęcia dydaktyczne z zakresu dziennikarstwa radiowo-telewizyjnego i e-sportu dla szkół średnich”  
POWR.03.01.00-00-U084/17**

---

Załącznik nr 2 do ogłoszenia o zamówieniu DZP.381.100.2018.UGS

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**1. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w ramach przerwy obiadowej dla uczestników projektu „Uniwersytet Młodego Dziennikarza” (przygotowanie posiłków, serwis).

Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie przygotowanie posiłków, transport na miejsce, nakrycie (obrusy, serwetki), obsługę kelnerską, wypożyczenie szkła, sztućców i talerzy oraz posprzątanie po zakończonym cateringu.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych:

**Część A - Przerwa obiadowa (catering) dla uczestników zajęć z zakresu e-sportu**

**Część B - Przerwa obiadowa (catering) dla uczestników zajęć z zakresu dziennikarstwa radiowo-telewizyjnego**

Projekt, a tym samym przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach środków 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 wniosku POWR.03.01.00-00-U084/17.

**2. Termin realizacji zamówienia (dotyczy części A i B)**

Przedmiot umowy realizowany będzie w terminie: od daty zawarcia umowy **do dnia 31.12.2020 r.** lub do wyczerpania maksymalnej liczby osób/posiłków.

Realizacja cateringu winna odbywać się zgodnie z harmonogramem zatwierdzonym przez Strony, zawierającym dni oraz godziny podawania posiłków.

Wykonawcy zobowiązani są dostosować się do zmian harmonogramu wprowadzonych przez Zamawiającego. Każdorazowe nie dostarczenie posiłków zgodnie z harmonogramem z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy Zamawiający uznaje za niewykonanie zobowiązań określonych w umowie.

Orientacyjny harmonogram zajęć, podczas których ma być realizowana usługa:

**cz. A - Przerwa obiadowa (catering) dla uczestników zajęć z zakresu e-sportu, orientacyjna godzina posiłku - godzina 13.00**

Orientacyjny harmonogram świadczenia usług cateringu:

**2019 rok**

31.I (CZ)

01.II (PT)

7.II (CZ)

„Uniwersytet Młodego Dziennikarza – zajęcia dydaktyczne z zakresu dziennikarstwa radiowo-telewizyjnego i e-sportu dla szkół średnich”  
POWR.03.01.00-00-U084/17

---

8.II (PT)  
27.II (ŚR)  
28.II (CZ)  
6.III (ŚR)  
7.III (CZ)  
13.III (ŚR)  
14.III (CZ)  
20.III (ŚR)  
21.III (CZ)  
10.IV (ŚR)  
11.IV (CZ)  
08.V (ŚR)  
09.V (CZ)  
16.X (ŚR)  
17.X (CZ)  
6.XI (ŚR)  
7.XI (CZ)  
4.XII (ŚR)  
5.XII (CZ)

**cz. B** - Przerwa obiadowa (catering) dla uczestników zajęć z zakresu dziennikarstwa radiowo-telewizyjnego, orientacyjna godzina posiłku - godzina 13.00

Orientacyjny harmonogram świadczenia usług cateringu:

**2019 rok**

30.I (ŚR)  
31.I (CZ)  
6.II (ŚR)  
7.II (CZ)  
6.III (ŚR)  
7.III (CZ)  
13.III (ŚR)  
14.III (CZ)  
20.III (SR)  
21.III (CZ)  
15.V (ŚR)  
16.V (CZ)

**„Uniwersytet Młodego Dziennikarza – zajęcia dydaktyczne z zakresu dziennikarstwa radiowo-telewizyjnego i e-sportu dla szkół średnich”  
POWR.03.01.00-00-U084/17**

---

**3. Informacje dotyczące realizacji przerwy obiadowej podczas zajęć uczestników projektu (dotyczy części A i B)**

- Maksymalna liczba osób uczestniczących każdorazowo w zajęciach: max. 10 osób,
- Czas trwania ok. 1 godziny,
- Obiad serwowany będzie w odrębnej sali lub przed salą, w której odbędą się zajęcia. Zamawiający zapewnia powierzchnię do serwowania cateringu.
- Maksymalna liczba osób/posiłków w trakcie realizacji umowy:
  - dla części A wynosi: **540 osób/posiłków**
  - dla części B wynosi: **360 osób/posiłków**

**4. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:**

**Cz. A** – Miejscem realizacji usługi jest: 40-599 Katowice, ul. Żeliwna 38 – Biurowiec A, IV piętro. Budynek PTE-W-B.

**Cz. B** – Miejscem realizacji usługi są pomieszczenia Uniwersytetu Śląskiego na terenie miasta Katowice. Miejsca realizacji każdego ze spotkań zostaną przekazane Wykonawcy co najmniej na 2 dni przed ich realizacją.

**5. Wymagania dotyczące usługi cateringu (dotyczy części A i B)**

**5.1.** Wykonawca zobowiązany jest do przekazania drogą mailową propozycji menu do akceptacji Zamawiającego na 1 dzień przed realizacją spotkania. Jeżeli zaproponowane menu nie będzie odpowiadało wymaganiom i oczekiwaniom Zamawiającego, Zamawiający niezwłocznie zgłosi drogą mailową uwagi wraz ze zmianami, a Wykonawca ma obowiązek zaakceptować uwagi i dokonać niezbędnych korekt i przesłać Zamawiającemu zmodyfikowane menu do akceptacji.

**5.2.** 1 obiad dla 1 osoby składać się będzie minimum z:

- zupy (min. 200 ml/osobę),
- dania ciepłego (mięsne oraz bezmięsne) (danie mięsne – (mięso – minimum 160 g/osobę)),
- dodatku skrobiowego (100 g/osobę),
- sałatki (min. 100 g/osobę),
- butelkowanej wody mineralnej niegazowanej (0,05 l/osobę).

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.

**„Uniwersytet Młodego Dziennikarza – zajęcia dydaktyczne z zakresu dziennikarstwa radiowo-telewizyjnego i e-sportu dla szkół średnich”  
POWR.03.01.00-00-U084/17**

---

**5.3.** Podczas każdej przerwy obiadowej Wykonawca zobowiązany jest zapewnić serwis gastronomiczny, obejmujący:

- nakrycie stołów (obrusy, serwetki - czyste, nieuszkodzone i wysterylizowane zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie) udostępnionych przez organizatorów zajęć,
- zapewnienie zastawy stołowej (szklanej i porcelanowej) oraz sztuców. Zastawa ma być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztuców,
- zapewnienie właściwej temperatury dla dań obiadowych, potrawy winny zostać dostarczone na miejsce realizacji zamówienia w pojemnikach pozwalających na podtrzymywanie stosownej temperatury potraw ciepłych,
- zapewnienie odpowiedniej ilości szklanek przeznaczonych do konsumpcji wody mineralnej (stosownie do liczby uczestników),
- nadzór kelnerski, zwłaszcza w odniesieniu do posiłków podawanych na ciepło,
- estetykę usługi cateringowej,
- sprząatanie po zakończonym cateringu,

**5.4.** W zakresie usługi cateringu Wykonawca zobowiązany jest do:

- przygotowanie, dostarczenie i podanie obiadów – obiady dla uczestników podane do stolika,
- przygotowywania posiłków w dniu świadczenia usługi, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
- 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.2015.594 z późn. zm.).
- Wykonawca zobowiązany jest do posiadania opłaconej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszej umowy, ważnej na czas realizacji niniejszego zamówienia.
- Zamawiający zastrzega, iż może zażądać od Wykonawcy okazania dokumentu, potwierdzającego posiadanie opłaconej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, ważnej na dzień realizacji zamówienia. Odmowa okazania powyższego dokumentu lub brak wymaganego dokumentu może skutkować odstąpieniem Zamawiającego od umowy.