Załącznik nr 2 do Ogłoszenia nr DZP.381.096.2018.UGS/
Załącznik nr 2 do Umowy nr DZP.381.096.2018.UGS

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa (przerwa herbaciano-kanapkowa) realizowana w ramach projektu pt. „MAK – młodzi, aktywni, kreatywni – nauczanie przez doświadczanie" Projekt, a tym samym przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, Oś Priorytetowa III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działanie 3.1. Kompetencje w szkolnictwie wyższym, nr umowy POWR.03.01.00-00-U166/17-00.

Przedmiot zamówienia obejmuje usługę cateringową w podziale na części:

Nazwa części	Opis	Informacje dodatkowe
Część A	Przyjazdy uczniów na Uniwersytet Śląski. Przerwa herbaciano-kanapkowa.	maksymalnie 12 razy (12 dni), grupy średnio 30 osobowe (12 grup), ogólnie max 360 posiłków
Część B	Organizacja Festiwali Wiedzy. Przerwa herbaciano-kanapkowa. Organizacja Festiwali Wiedzy. Przerwa obiadowa.	2 razy (2 dni); grupy max 180 osobowe; (max 2 grupy), ogólnie max 720 posiłków

Część C	Organizacja zimowych półkolonii naukowych. Przerwa herbaciano-kanapkowa. Organizacja zimowych półkolonii naukowych. Przerwa obiadowa.	1 lub 2 tydzień ferii zimowych (5 dni), codziennie grupa średnio 30 osobowa (5 grup) – ogólnie max 300 posiłków w ramach półkolonii zimowych
	Organizacja letnich półkolonii naukowych. Przerwa herbaciano-kanapkowa. Organizacja letnich półkolonii naukowych. Przerwa obiadowa.	w okresie przypadającym na wakacje letnie tj. w okresie 24.06-31.07.2019r. – dokładny termin zostanie podany Wykonawcy na 21 dni przed rozpoczęciem zajęć (10 dni), codziennie grupa średnio 30 osobowa; (10 grup) – ogólnie max 600 posiłków w ramach półkolonii letnich

2. **Termin realizacji zamówienia**: zamówienie będzie realizowane od dnia zawarcia umowy, w okresie roku szkolnego 2018/2019.
   Orientacyjne terminy są różne dla poszczególnych zadań:

   Część „A”

   w okresie od daty zawarcia umowy do czerwca 2019r. z częstotliwością około 2 razy w miesiącu. W sumie maksymalnie 12 razy (12 dni) w ciągu roku szkolnego, od poniedziałku do piątku, około godziny 10:30. Dokładne terminy Zamawiający podawać będzie Wykonawcy telefonicznie i/lub mailowo z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem przed każdym świadczeniem.

   Część „B”

   realizowane będą dwa razy: jeden raz (1 dzień) w styczniu lub lutym 2019r. oraz jeden raz (1 dzień)
   w maju lub czerwcu 2019r. Dokładne terminy Zamawiający poda Wykonawcy telefonicznie i/lub

mailowo z co najmniej 14-dniowym wyprzedzeniem przed każdym świadczeniem. W każdym dniu przerwa herbaciano-kanapkowa zaplanowana jest na godzinę około 10:30-11:00, a przerwa obiadowa między około 15:00-16:00.

Część „C”

W okresie ferii zimowych w woj. śląskim (11-24.02.2019r.), w pierwszym lub drugim tygodniu ferii, przez 5 dni od poniedziałku do piątku oraz w okresie przypadającym na wakacje letnie tj. w okresie 24.06.-31.07.2019r. (dokładny termin zostanie podany na 21 dni przed rozpoczęciem zajęć), przez 10 dni od poniedziałku do piątku. W dni zajęć stacjonarnych przerwa herbaciano-kanapkowa zaplanowana jest na godzinę około 09:30, a przerwa obiadowa między 14:00-15:30. W dni wycieczkowe, przerwa herbaciano-kanapkowa będzie serwowana w postaci suchego prowiantu przed wyjazdem o godzinie 8:00. Obiad po powrocie z wycieczki. Dokładny termin półkolonii zimowych i letnich, wraz z tygodniowym, godzinowym planem zajęć, Zamawiający poda Wykonawcy telefonicznie i/lub mailowo z co najmniej 14-dniowym wyprzedzeniem przed rozpoczęciem każdego świadczenia.

3. **Liczba osób, którą obejmuje zamówienie:** liczba osób objętych usługą jest zmienna w zależności od zadania:

Część „A”

Każdorazowo usługa będzie realizowana dla grupy liczącej średnio 30 osób. W sumie maksymalnie 360 osób (12 dni razy średnio 30 osób). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób w granicach plus/minus 3 osoby (27-33), w poszczególnych dniach realizacji usługi. Zamawiający będzie zgłaszał odstępstwo od liczby 30 osób każdorazowo w dniu realizacji usługi do godziny 9:00. Brak zgłoszenia oznaczać będzie realizację usługi dla 30 osób. Liczba maksymalna 360 osób nie zostanie przekroczona.

Część „B”

usługa będzie realizowana dla grupy liczącej maksymalnie 180 osób. W sumie maksymalnie 360 osób (2 dni po 180 osób). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby osób.

Część „C”

W każdym dniu półkolonii usługa będzie realizowana dla grupy liczącej średnio 30 osób. W sumie maksymalnie 150 osób (5 dni razy średnio 30 osób) w czasie półkolonii zimowych i maksymalnie 300 osób (10 dni razy średnio 30 osób) w czasie półkolonii letnich. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób w granicach plus/minus 3 osoby (27-33), w poszczególnych dniach realizacji usługi. Zamawiający będzie zgłaszał odstępstwo od liczby 30 osób każdorazowo w dniu realizacji usługi do godziny 9:00. Brak zgłoszenia oznaczać będzie realizację usługi dla 30 osób. Liczba maksymalna 150 osób w czasie półkolonii zimowych i 300 osób w czasie półkolonii letnich nie zostanie przekroczona.

4. **Miejsce realizacji zamówienia**:

Dotyczy Części „A" i „C": Wydział Biologii i Ochrony Środowiska, ul. Bankowa 9, 40-007 Katowice i/lub Wydział Biologii i Ochrony Środowiska, ul. Jagiellońska 28, 40-007 Katowice. Informację o miejscu realizacji zamówienia Wykonawca otrzyma od Zamawiającego telefonicznie i/lub mailowo z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem przed każdym dniem świadczenia. W niektórych dniach realizacji usługi będzie konieczne dostarczenie zamówienia w częściach do obu budynków (realizacja zadań w dwóch podgrupach), z przesunięciem czasowym do pół godziny.

Dotyczy Części „B": Wydział Biologii i Ochrony Środowiska, ul. Bankowa 9, 40-007 Katowice

5. **Szczegółowy zakres zamówienia:**

Dotyczy wszystkich części:

Do zadań Wykonawcy należy zorganizowanie przerwy herbaciano-kanapkowej. Zadanie składa się z przygotowania i dostarczenia posiłku i napojów w zamówionym terminie i w zamówione miejsce. Posiłki przeznaczone są dla dzieci z klas I-IV szkoły podstawowej, w przedziale wiekowym 6-11 lat. Przez słowo posiłek Zamawiający rozumie kanapki i napoje o następujących parametrach:

a. kanapki – minimum 2 kanapki na osobę przygotowane na bazie chleba pełnoziarnistego (żytniego lub pszenno-żytniego), masła (o zawartości tłuszczu mlecznego m.in. 80%), wędliny (minimum 1 plasterek z następującej listy: polędwica drobiowa, polędwica łososiowa, polędwica sopocka, schab, salami, szynka wędzona, karczek, filet z piersi kurczaka, filet z piersi z indyka, kiełbasa żywiecka, kiełbasa krakowska sucha, kindziuk; w każdej z wędlin stosunek ilościowy mięsa do pozostałych

składników użytych do produkcji powinien przekraczać 85%), sera (minimum 1 plasterek z następującej listy: gouda, emmentaler, podlaski, salami; sery powinny być wyrobami mlecznymi a nie seropodobnymi), sałaty (1 liść sałaty lodowej) oraz pomidora (dwa plasterki). 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 plastikowego talerzyka jednorazowego. Kanapki powinny różnić się rodzajem użytej wędliny i sera pomiędzy poszczególnymi zajęciami.

b. Napoje – napoje gorące (herbata – min. dwa rodzaje: czarna, zielona i owocowa – jedna torebka na osobę) wraz z warnikiem z gorącą wodą, dodatkami w postaci cytryny w plasterkach, cukru (minimum 2 saszetki cukru na osobę) oraz odpowiednimi jednorazowymi naczyniami (kubeczkiem styropianowym i łyżeczką). Napoje zimne – w postaci wody mineralnej niegazowanej z plasterkami cytryny i liśćmi mięty, podanej w szklanych dzbankach – minimum 150 ml na osobę
c. Posiłki w postaci „suchego prowiantu" (dotyczy Części „C") powinny być przygotowane dla każdego dziecka osobno do jednorazowej reklamówki i składać się z ww. kanapek zapakowanych w folię spożywczą i zimnych napojów: woda mineralna niegazowana w butelce 500 ml oraz sok owocowy (100%) w kartoniku 150 ml z rurką/słomką.

Dotyczy części „B" i „C":

Do zadań Wykonawcy należy zorganizowanie obiadów. Przez zorganizowanie Zamawiający rozumie przygotowanie obiadów, oraz dostarczenie ich w zamówionym terminie pod wskazany przez Zamawiającego adres. Obiady przeznaczone są dla dzieci z klas I-IV szkoły podstawowej, w przedziale wiekowym 6-11 lat. Każdy obiad składa się z:

a. Zupy - (minimum 150 ml/osobę z następującej listy: barszcz czerwony z uszkami, rosół z makaronem, zupa pomidorowa z ryżem, żurek z gotowanym jajkiem, zupa krem z pomidorów, zupa krem z dyni, zupa krem z brokułów)
b. dania głównego (składającego się z części mięsnej bądź rybnej – minimum 200 g/osobę, wkładu skrobiowego – makaron, ryż, ziemniaki, kluski – minimum 150 g/osobę
c. sałatki (ze świeżych warzyw z odpowiednim dressingiem – minimum 150 g/osobę; sałatka powinna być zapakowana do oddzielnego pojemnika aby pozostała zimna do czasu podania),
d. deseru (kawałek ciasta, - minimum 100 g/osobę)

e. napoju (soki owocowe 100% - Zamawiający nie dopuszcza napoi owocowych, nektarów oraz wszelkich proszków czy koncentratów do rozpuszczania itp. produktów) – minimum 250 ml/osobę).

Wszystkie dania powinny być dostarczone w jednorazowych lunchboxach styropianowych. Wykonawca dla każdego z uczestników zajęć powinien przygotować następujący pakiet zamknięty w siatce jednorazowej: miska styropianowa z zupą, lunchbox styropianowy z daniem głównym, sałatka zapakowana do oddzielnego pojemnika, deser zapakowany do oddzielnego pojemnika, sztućce jednorazowe (nóż, widelec, łyżka stołowa, łyżeczka deserowa) serwetki – 4 sztuki, papierowy kubeczek jednorazowy na napój, saszetka z solą i pieprzem – po 2 sztuki).

Ponadto Wykonawca dostarcza soki owocowe (100%), które Zamawiający będzie dystrybuował samodzielnie. Posiłki powinny być świeżo przygotowane i dostarczone do Zamawiającego gorące na wyznaczoną godzinę. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu menu obiadowe na dwa tygodnie przed rozpoczęciem danej transzy cateringowej. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w menu przygotowanym przez Wykonawcę.

Posiłki powinny 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.