

Projekt **Mój egzamin – moja przyszłość** współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego i jest realizowany we współpracy z Miastem Chorzów

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiotem zamówienia** jest usługa cateringowa w ramach „Organizacji półkolonii naukowych” dla uczniów gimnazjum. Półkolonie realizowane są przez Uniwersyteckie Towarzystwo Naukowe – Wszechnicę Śląską Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, jako Partnera Miasta Chorzów w realizacji projektu „Mój egzamin – moja przyszłość”.
2. **Termin realizacji zamówienia:** Zamówienie będzie realizowane w czterech transzach:
 - Pierwsza: 16/01/2017 – 20/01/2017 oraz 23/01/2017 – 27/01/2017 (10 dni roboczych);
 - Druga: wakacje letnie w roku 2017 (lipiec, 10 dni roboczych, dwa tygodnie pod rząd);
 - Trzecia: ferie zimowe w roku 2018 (styczeń lub luty, 10 dni roboczych, dwa tygodnie pod rząd);
 - Czwarta: wakacje letnie w roku 2018 (lipiec, 10 dni roboczych, dwa tygodnie pod rząd).Dokładne terminy kolejnych transz (drugie, trzeciej i czwartej) Zamawiający poda Wykonawcy z co najmniej miesięcznym wyprzedzeniem.
3. **Liczba osób którą obejmuje zamówienie:** W każdej z transz zamówienie obejmuje usługę cateringową dla maksymalnie 30 osób. Ostateczną liczbę osób Zamawiający poda Wykonawcy na 3 dni przed realizacją danej transzy.
4. **Miejsce realizacji zamówienia:** Wydział Biologii i Ochrony Środowiska, ul. Bankowa 9, Katowice.
5. **Szczegółowy zakres zamówienia dla każdej transzy.** W każdej z transz zamówienie obejmuje usługę cateringową (obiad oraz zestaw owoców + słodka przekąska) każdego dnia (przez 10 dni roboczych) dla 30 osób.
6. **Usługa cateringowa w ramach każdej transzy składa się z:**
 - Przygotowania i dostarczenia obiadów każdego dnia dla 30 osób.

Przez słowo „obiad” Zamawiający rozumie posiłek składający się z zupy, dania głównego oraz napoju do obiadu (kompot lub sok). Obiad winien mieć następującą gramaturę:

 - a) Zupa: minimum 300 ml na osobę (1 porcja na 1 osobę);
 - b) Danie główne: wkład mięsny – minimum 250 g na osobę, dodatek skrobiowy (ziemniaki lub kluski śląskie itp.) – minimum 150 g na osobę, dodatek warzywny (sałatka lub surówka itp.) – minimum 200 g na osobę.
 - c) Kompot lub sok: minimum 150 ml na osobę (kompot z owoców lub sok owocowy – np. jabłkowy, lub pomarańczowy lub marchwiowy, wykonany ze 100% naturalnych owoców, bez dodatku cukru i nie rozcieńczony wodą).
 - Obiad dostarczony ma być w jednorazowych naczyniach utrzymujących temperaturę posiłku, wraz z kompletem sztućców (łyżka, widelec, nóż).
 - Dania obiadowe muszą być dostarczone w miejsce w/w na godzinę 11:45 każdego dnia.
 - Zamawiający zaznacza, że każdego dnia menu obiadowe musi być inne (wyłączając napoje), jednak w każdym z 30 kompletów identyczne.

Projekt **Mój egzamin – moja przyszłość** współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego i jest realizowany we współpracy z Miastem Chorzów

- Wykonawca prześle najpóźniej na 3 dni przed terminem realizacji danej transzy zamówienia na wskazany adres e-mail propozycję zestawów obiadowych na wszystkie 10 dni. Zamawiający dokona akceptacji propozycji menu lub wnieś swoje uwagi.
- Dostarczenie zestawu owoców i słodkich przekąsek każdego dnia dla 30 osób.

Przez owoce Zamawiający rozumie się zestaw 2 sztuk na osobę różnych owoców z następującej grupy: jabłka, gruszki, banany, pomarańcze, brzoskwinie, nektarynki, mandarynki.

Przez słodkie przekąski Zamawiający rozumie: jedną sztukę słodkich bułek na osobę z zakresu: drożdżówki (z makiem lub serem lub konfiturą) lub cynamonki lub jagodzianki lub ciastka francuskie lub ciasta półfrancuskie (z serem lub konfiturą).

- Komplet dla jednej osoby powinien zawierać: dwa różne owoce z grupy w/w oraz jedną słodką przekąskę z grupy w/w i zostać dostarczony wraz z daniami obiadowymi na godzinę 11:45 każdego dnia.
- Zamawiający zaznacza że podczas kolejnych dni skład zestawu powinien być różny, tj. inny zestaw owoców inna słodka przekąska (np. pierwszego dnia jabłko + gruszka + jagodzianka; drugiego dnia jabłko + pomarańcza + drożdżówka z serem itd.), jednak w każdym z 30 kompletów identyczny.
- W ramach następnych transzy zamówienia Wykonawca winien dostarczyć zestawy przekąsek w poszczególnych dniach uwzględniając wymagania Zamawiającego w tym zakresie opisane dla pierwszej transzy.
- Godzina dostarczenia obiadów wraz z słodkim poczęstunkiem może ulec nieznacznej zmianie o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę na 3 dni przed realizacją danej transzy zamówienia.

7. Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:

- przygotowanie i dostarczenie obiadów w dni wskazane przez Zamawiającego do w/w lokalizacji
- dostarczenie słodkich przekąsek w dni wskazane przez Zamawiającego do w/w lokalizacji (razem z obiadem)
- zapewnienie opakowań termicznych oraz sztućców
- przygotowanie poczęstunków przy użyciu składników najwyższej jakości.

8. Usługa będąca przedmiotem niniejszego postępowania winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, czy brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu. Sankcje nałożone przez właściwe organy, w razie naruszenia ww. zasad obciążają Wykonawcę.

9. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania opłaconej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszej umowy, ważnej na czas realizacji poszczególnych transz niniejszego zamówienia. Zamawiający zastrzega, iż może zażądać od Wykonawcy przed realizacją danej transzy okazania powyższego dokumentu, potwierdzającego posiadanie opłaconej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, ważnej w terminie realizacji danej transzy zamówienia. Odmowa okazania powyższego dokumentu lub brak wymaganego dokumentu może skutkować odstąpieniem Zamawiającego od umowy.