Załącznik nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu nr DZP.381.048.2019.UGS

Opis przedmiotu zamówienia

1. **Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu, dostawie i podaniu posiłków: przerwy kawowej i obiadu w ramach szkoleń zamkniętych dla pracowników dydaktycznych UŚ** realizowane w ramach projektu pt.**: „Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach".**

   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: 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych, nr umowy o dofinansowanie POWR.03.05.00-00-Z117/17-00.

   Maksymalna ilość osób / wydawanych posiłków wynosi: **2635 szt.**

   Posiłek oznacza 1 przerwę kawową i 1 obiad dla każdej osoby.

   Zamawiający zastrzega, że rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby uczestników szkoleń oraz zmian w harmonogramie.

   Zamawiający przekaże Wykonawcy telefonicznie lub elektronicznie harmonogram szkoleń, informację o liczbie osób korzystających z usług cateringowych oraz o miejscu dostarczenia posiłków najpóźniej na dwa dni przed planowanych terminem poszczególnych szkoleń.

2. **Miejsce realizacji zamówienia:** Miejsce dostawy posiłków – równoznaczne z miejscem realizacji szkoleń: usługa będzie realizowana w Kampusie Uniwersytetu Śląskiego Katowice Centrum przy ul. Bankowej 11, Bankowej 12 oraz Bankowej 14 w Katowicach.

3. **Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:**
   1) **Zapewnienie poczęstunku (przerwy kawowej)** składającego się z min. kawy, herbaty, wody, mleka, cukru, cytryny, drobnych słonych i słodkich przekąsek typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce.
      a) Poprzez serwis kawowy należy rozumieć zapewnienie uczestnikom szkoleń co najmniej: gorącej wody, kawy rozpuszczalnej, herbaty w torebkach (min. 2 rodzaje herbaty w tym jedna czarna i jedna owocowa), mleka do kawy w dzbankach, cukru, cytryny, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej (min. 0,5 litra na 1 osobę), drobnych słonych i słodkich przekąsek typu paluszki lub kruchych ciastek lub owoców o łącznej wadze nie mniejszej niż 100 gram na 1 osobę;
      b) Serwis kawowy będzie dostarczany przez 194 dni, od poniedziałku do soboty, dla 90 grup szkoleniowych, do sal wskazanych przez Zamawiającego (jednego dnia może to być więcej niż jedno miejsce dostawy) w terminie **od daty zawarcia Umowy do 30.04.2022 roku;**
      c) Serwis kawowy powinien być przygotowany w sposób estetyczny co najmniej 15 minut przed rozpoczęciem zajęć w danym dniu i powinien być dostępny dla uczestników przez cały dzień (z koniecznością ewentualnego uzupełnienia gorącej wody, kawy, herbaty oraz wody gazowanej i niegazowanej);
      d) Serwis kawowy powinien być przygotowany w miejscu ustalonym z Zamawiającym niedostępnym dla osób postronnych;

2) **Dostarczenie ciepłego posiłku** obejmującego min. dwa dania (zupę i drugie danie) oraz napój.
   a) Poprzez gorący posiłek należy rozumieć obiad składający się z dwóch dań, tj.: zupy i drugiego dania. Pierwsze danie stanowi: zupa – porcja min. 300 gram/os.. Zupa powinna być sporządzana na wywarze mięsno – warzywnym. Drugie danie stanowi: danie o gramaturze co najmniej 550 gram/os., składające się z mięsa lub ryby (filet) podawane razem z surówką lub gotowanymi warzywami oraz zamiennie z ziemniakami, kaszą, ryżem, makaronem lub kluskami, przy czym gramatura poszczególnych składników po przetworzeniu powinna wynosić: mięso lub ryby – min. 150 gram/os., ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski – min. 250 gram/os., surówka lub gotowane warzywa – min. 150 gram/os. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności zupy oraz drugiego dania w ramach jednego szkolenia (jednej grupy);
   b) Zestaw obiadowy będzie dostarczany przez 194 dni, od poniedziałku do soboty, dla 90 grup szkoleniowych do sal wskazanych przez Zamawiającego (jednego dnia może to być więcej niż jedno miejsce dostawy) w terminie **od daty zawarcia Umowy do 30.04.2022 roku;**
   c) W przypadku gdy w szkoleniach uczestniczyć będą osoby pozostające na diecie wegańskiej, wegetariańskiej lub innej równoważnej diecie lub cierpiące na alergie pokarmowe Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i odpowiedniego oznaczenia gorącego posiłku odpowiadającego potrzebom tych osób przy zachowaniu gramatury i kaloryczności wskazanej w zapytaniu ofertowym. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ww. uczestnikach co najmniej 1 dzień przed rozpoczęciem szkolenia.
3) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej wielkości stołu cateringowego nakrytego obrusem, serwetek, sztućców oraz kubeczków, jak również do sprzątania miejsca świadczenia usługi cateringowej po jej zakończeniu;
4) Posiłki powinny być dostarczane w jednorazowych pojemnikach wraz z jednorazowymi, plastikowymi sztućcami na każdy dzień zajęć.
5) Produkty zapewniane w ramach przerwy kawowej powinny być podane w sposób umożliwiający ich bezpośrednie spożycie, tj. w naczyniach serwisowych typu termos cateringowy, talerz/plater, miseczka, mlecznik itp.
6) Realizacja zamówienia obejmuje dostawę posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego.
7) Zamówienie na posiłki mogą być zgłaszane od poniedziałku do soboty.
8) Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i opakowań jednorazowych każdego dnia (najpóźniej do godz. 19.00), w którym dostarczono posiłki.
9) Podana liczba osób, jest ilością maksymalną. Zamawiający zastrzega sobie prawo do mniejszej liczby osób. Zamawiający dostosuje zakres zamówienia oraz terminy zamówienia do liczby uczestników oraz zmian harmonogramu zajęć. Wykonawca jest zobowiązany dostosować się do zmian wprowadzonych przez Zamawiającego.
10) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości (uzgadnianej w poszczególnych dniach realizacji każdego szkolenia – w zależności od liczby uczestników szkolenia obecnych na zajęciach) i jakości poczęstunku w porze uzgodnionej z odpowiedzialnym pracownikiem Zamawiającego.
11) Realizując zamówienie Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji i transportu.

4. Liczba grup oraz szkoleń, przy czym może ona się zmniejszyć, co Wykonawca powinien wziąć pod uwagę formułując ofertę cenową:
   1) szkolenia dla kadry dydaktycznej:
      - Szkolenie 1 – 20 os/gr*2dni = 40 os*3 gr = 120 osobodni
      - Szkolenie 2 - 15 os/gr*2dni = 30 os*2 gr = 60 osobodni
      - Szkolenie 3 - 15 os/gr*3dni = 45 os*3 gr = 135 osobodni
      - Szkolenie 4 - 10 os/gr*8dni = 80 os*2 gr = 160 osobodni
      - Szkolenie 5 - 20 os/gr*2dni = 40 os*2 gr = 80 osobodni
      - Szkolenie 6 - 20 os/gr*2dni = 40 os*3 gr = 120 osobodni
      - Szkolenie 7 - 20 os/gr*2dni = 40 osobodni
      - Szkolenie 8 - 20 os/gr*2dni = 40 os*3 gr = 120 osobodni
      - Szkolenie 9 - 8os/gr*2dni = 16 os*3 gr = 48 osobodni

   2) szkolenia dla kadry zarządzającej i kadry administracyjnej:
      - Szkolenie 10 - 15os*1dzień=15 osobodni
      - Szkolenie 11 - 15os*1dzień=15 osobodni
      - Szkolenie 12 - 15os*1dzień=15 osobodni
      - Szkolenie 13 - 15os*1dzień=15 osobodni
      - Szkolenie 14 - 15os*1dzień=15 osobodni
      - Szkolenie 15 - 10os*1dzień=10 osobodni
      - Szkolenie 16 - 10os*1dzień=10 osobodni
      - Szkolenie 17 - 20 os/gr*2 gr = 40os*2 dni = 80 osobodni
      - Szkolenie 18 - 20 os/gr*2 dni = 40 osobodni
      - Szkolenie 19 - 10 os/gr*2 dni = 20 osobodni
      - Szkolenie 20 - 20 os/gr*2 dni = 40 osobodni
      - Szkolenie 21 - 25 os/gr*2 dni = 50osobodni
      - Szkolenie 22 - 10 os/gr*2 dni = 20 osobodni
      - Szkolenie 23 - 10 os/gr*2 dni = 20 osobodni
      - Szkolenie 24 - 10 os/gr*2 dni = 20 osobodni
      - Szkolenie 25 - 15 os/gr*2 gr = 30 os*2 dni = 60 osobodni
      - Szkolenie 26 - 20 os/gr *2 gr = 40 os*2 dni = 80 osobodni
      - Szkolenie 27 - 20 os/gr*2 dni = 40 osobodni
      - Szkolenie 28 - 15 os/gr*2 gr = 30os*2 dni = 60 osobodni
      - Szkolenie 29 - 15 os/gr*2 gr = 30os*2 dni = 60 osobodni
      - Szkolenie 30 - 15 os/gr*2dni = 30 osobodni
      - Szkolenie 31 - 10os*1 dzień=10 osobodni
      - Szkolenie 32 - 25os*1 dzień=25 osobodni
      - Szkolenie 33 - 15os/gr*2 gr* 1 dzień = 30 osobodni
      - Szkolenie 34 - 15os/gr*2 gr* 1 dzień = 30 osobodni
      - Szkolenie 35 - 10os*1 dzień=10 osobodni

- Szkolenie 36 - 20os*1 dzień=20 osobodni
- Szkolenie 37 - 10 os/gr* 3 gr = 30 os*2 dni = 60 osobodni
- Szkolenie 38 - 10 os/gr*2 gr = 20 os*2 dni = 40 osobodni
- Szkolenie 39 - 15 os*1 dzień=15 osobodni
- Szkolenie 40 - 15 os*1 dzień=15 osobodni
- Szkolenie 41 - 15 os/gr* 3 gr = 45os*2 dni = 90osobodni
- Szkolenie 42 - 10 os/gr* 3 gr = 30os*2 dni = 60osobodni
- Szkolenie 43 - 10 os/gr* 3 gr = 30os*2 dni = 60osobodni
- Szkolenie 44 - 10 os/gr* 2 gr = 20os *2 dni = 40 osobodni
- Szkolenie 45 - 15 os/gr*2 gr = 30os*3 dni = 90 osobodni
- Szkolenie 46 - 10 os/gr* 2 gr = 20os* 3 dni = 60 osobodni
- Szkolenie 47 - 12 os/gr*2 gr = 24os * 3 dni = 72 osobodni
- Szkolenie 48 - 12 os/gr*2 gr = 24os * 3 dni = 72 osobodni
- Szkolenie 49 - 10 os/gr*4 dni = 40 osobodni
- Szkolenie 50 - 10 os/gr*4 dni = 40 osobodni
- Szkolenie 51 - 20 os/gr*4 dni = 80 osobodni
- Szkolenie 52 - 5 os/gr* 2 gr = 10os*3 dni = 30 osobodni
- Szkolenie 53 - 8os/gr *3 gr = 24 os*2 dni = 48 osobodni

5. Warunki płatności: Rozliczenie odbywać się będzie każdorazowo po zrealizowanym cateringu w ramach każdej z grup w danym szkoleniu oraz po podpisaniu przez Zamawiającego protokołu odbioru, który stanowi podstawę do wystawienia rachunku/faktury. Wynagrodzenie wypłacone będzie w oparciu o faktyczną ilość wydanych posiłków. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności na rachunek Wykonawcy podany na fakturze/rachunku w terminie 14 dni od daty jej otrzymania. Wykonawca wystawi protokół odbioru oraz rachunek/fakturę osobno dla każdej z grup w danym szkoleniu.