

## Załącznik 2 do Ogłoszenia o zamówieniu/ umowy DZP.381.073.2019.UGS

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa (przerwa herbaciano-kanapkowa) realizowana w ramach projektu pt. „PIWONIA – poznawanie i wspólne odkrywanie. Nauka innowacyjnie atrakcyjna.” 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-U169/17-00.

Przedmiot zamówienia obejmuje usługę cateringową w podziale na części:

**Część A.** Zad.2.7. Warsztaty specjalnych zainteresowań. Przerwa herbaciano-kanapkowa

**Część B.** Zad.3.13. Przyjazdy młodzieży na Uniwersytet Śląski. Przerwa herbaciano-kanapkowa

Nazwa części	Opis	Informacje dodatkowe
Część A	Warsztaty specjalnych zainteresowań. Przerwa herbaciano-kanapkowa	20 grup (20 dni), grupy maksymalnie 24 osobowe, maksymalnie 480 posiłków
Część B	Przyjazdy młodzieży na Uniwersytet Śląski. Przerwa herbaciano-kanapkowa	Maksymalnie 36 grup, grupy maksymalnie 15 osobowe, maksymalnie 540 posiłków

2. **Termin realizacji zamówienia:** zamówienie będzie realizowane od dnia zawarcia umowy, w okresie roku szkolnego 2019/2020.

Orientacyjne terminy są różne dla poszczególnych zadań:

**Część A**

w okresie od lutego do maja z częstotliwością około 3-4 razy w miesiącu. W sumie 20 razy (20 dni) w ciągu roku szkolnego, od poniedziałku do soboty. Od poniedziałku do piątku w godzinach popołudniowych między 16:30-17:30, w soboty między 10:00-17:00. Dokładne terminy wraz z godzinami Zamawiający podawać będzie Wykonawcy telefonicznie i/lub mailowo z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem przed każdym świadczeniem.

**Część B**

w okresie od daty zawarcia umowy do czerwca 2020r. z częstotliwością około 2-3 razy w miesiącu. W sumie maksymalnie 36 grup w ciągu roku szkolnego, od poniedziałku do piątku, około godziny 10:30-11:30. Najczęściej realizowane będą przyjazdy dwóch grup tego samego dnia, co daje około 18 dni w ciągu roku szkolnego. Dokładne terminy i ilości grup Zamawiający podawać będzie Wykonawcy telefonicznie i/lub mailowo z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem przed każdym świadczeniem.

Dopuszcza się możliwość realizacji usługi dla obu zadań tego samego dnia.

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

**Część A**

Każdorazowo usługa będzie realizowana dla grupy maksymalnie 24 osób. W sumie maksymalnie 480 osób (20 dni razy 24 uczestników). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby osób w poszczególnych dniach realizacji usługi o maksymalnie 4 (ze względu na możliwość choroby niektórych uczestników). Zamawiający będzie zgłaszał odstępstwo od liczby 24 osoby każdorazowo w dniu realizacji usługi do godziny 15:00. Brak zgłoszenia oznaczać będzie realizację usługi dla 24 osób.

**Część B**

Każda grupa przyjeżdżająca na Uniwersytet Śląski liczy maksymalnie 15 osób. W zależności od przyjazdu jednej lub dwóch grup tego samego dnia usługa będzie realizowana dla maksymalnie 15 lub 30 osób. W sumie maksymalnie 540 osób (36 grup po 15 osób). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby osób w danym dniu realizacji usługi o 3 osoby. Zamawiający będzie zgłaszał odstępstwo od liczby 15 lub 30 osób każdorazowo w dniu realizacji usługi do godziny 9:00. Brak zgłoszenia oznaczać będzie realizację usługi dla 15 lub 30 osób (1 lub 2 grupy).

**4. Miejsce realizacji zamówienia:**

Dotyczy części A: Wydział Biologii i Ochrony Środowiska, ul. Bankowa 9, 40-007 Katowice i/lub Wydział Biologii i Ochrony Środowiska, ul. Jagiellońska 28, 40-007 Katowice i/lub Instytut Fizyki im. Augusta Chełkowskiego, ul. 75. Pułku Piechoty 1, 41-500 Chorzów. W danym dniu zamówienie będzie realizowane tylko w Katowicach albo tylko w Chorzowie. Informację o miejscu realizacji zamówienia Wykonawca otrzyma od Zamawiającego telefonicznie i/lub mailowo z co najmniej 14-dniowym wyprzedzeniem przed każdym dniem świadczenia.

Dotyczy części B: 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 do obu budynków z przesunięciem czasowym do pół godziny.

**5. Szczegółowy zakres zamówienia:**

**Dotyczy części A i B:**

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 V-VIII szkoły podstawowej, w przedziale wiekowym 10-16 lat. Przez słowo posiłek Zamawiający rozumie kanapki i napoje o następujących parametrach:

- 1) 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 plasterk 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

Projekt PIWONIA – Poznawanie i wspólne odkrywanie. Nauka innowacyjnie atrakcyjna  
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

krakowska sucha, kindziuk; w każdej z wędlin stosunek ilościowy mięsa do pozostałych składników użytych do produkcji powinien przekraczać 85%), sera (minimum 1 plasterka 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 talerzyka jednorazowego. Kanapki powinny różnić się rodzajem użytej wędliny i sera pomiędzy poszczególnymi zajęciami.

- 2) napoje – napoje gorące (herbata – min. dwa rodzaje: czarna, zielona i owocowa – jedna torebka na osobę) wraz z warkiem z gorącą wodą, dodatkami w postaci cytryny (minimum 2 plasterki cytryny na osobę wraz z wykałaczką), cukru (minimum 2 saszetki cukru na osobę lub pełna cukiernica) oraz odpowiednimi jednorazowymi naczyniami (kubeczkami termicznymi i łyżeczką). Napoje zimne – w postaci wody mineralnej niegazowanej z plasterkami cytryny i liśćmi mięty, podanej w szklanych dzbankach – minimum 150 ml na osobę.

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.