

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostawie 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.

Przewidywana ilość wydawanych posiłków łącznie: max. 2595. Zamawiający oświadcza, że rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby uczestników szkoleń oraz zmian w harmonogramie. Zamawiający przekaze Wykonawcy telefonicznie lub elektronicznie harmonogram szkoleń, informację o liczbie osób korzystających z usług cateringowych oraz o miejscu dostarczenia posiłków najpóźniej na dwa dni przed planowanym terminem poszczególnych szkoleń.

1. Miejsce realizacji zamówienia: Miejsce dostawy posiłków – równoznaczne z miejscem realizacji szkoleń: Kampus Katowice Centrum (ul. Bankowa, ul. Pawła, ul. Paderewskiego)

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Wyżywienie dla uczestników będzie dostarczane wg następującej specyfikacji:

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. Przewiduje się dostawę serwisu kawowego w sumie przez 194 dni od poniedziałku do soboty dla 90 grup szkoleniowych do wskazanych sal przez Zamawiającego (jednego dnia może to być więcej niż jedno miejsce dostawy) w terminie **od daty podpisania umowy do 30.04.2022 roku.**
2. 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.
3. Serwis kawowy winien 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). Serwis kawowy powinien być przygotowany w miejscu ustalonym z Zamawiającym niedostępnym dla osób postronnych. 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. Dostarczenie ciepłego posiłku obejmującego min. dwa dania (zupę i drugie danie) oraz napój. Przewiduje się dostawę zestawu obiadowego w sumie przez 194 dni od poniedziałku do soboty dla 90 grup szkoleniowych do wskazanych sal przez zamawiającego (jednego dnia może to być więcej niż jedno miejsce dostawy) w terminie **od daty podpisania umowy do 30.04.2022 roku.**
5. 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).
6. 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.

Przewiduje się następującą liczebność grup oraz szkoleń, przy czym może ona się zmienić, co oferent powinien wziąć pod uwagę formułując ofertę cenową:

a) Zadanie 1 – szkolenia dla kadry dydaktycznej (pozycja 194 wniosku o dofinansowanie):

- 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 - $20 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ dni} = 40 \text{ os} \cdot 2 \text{ gr} = 80 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 6 - $20 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ dni} = 40 \text{ os} \cdot 3 \text{ gr} = 120 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 7 - $20 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ dni} = 40 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 8 - $20 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ dni} = 40 \text{ os} \cdot 3 \text{ gr} = 120 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 9 - $8 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ dni} = 16 \text{ os} \cdot 3 \text{ gr} = 48 \text{ osobodni}$

b) Zadanie 2 – szkolenia dla kadry zarządzającej i kadry administracyjnej (pozycja 215 wniosku o dofinansowanie):

- Szkolenie 10 - $15 \text{ os} \cdot 1 \text{ dzień} = 15 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 11 - $15 \text{ os} \cdot 1 \text{ dzień} = 15 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 12 - $15 \text{ os} \cdot 1 \text{ dzień} = 15 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 13 - $15 \text{ os} \cdot 1 \text{ dzień} = 15 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 14 - $15 \text{ os} \cdot 1 \text{ dzień} = 15 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 15 - $10 \text{ os} \cdot 1 \text{ dzień} = 10 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 16 - $10 \text{ os} \cdot 1 \text{ dzień} = 10 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 17 - $20 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ dni} = 40 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 18 - $20 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ dni} = 40 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 19 - $10 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ dni} = 20 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 20 - $20 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ dni} = 40 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 21 - $25 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ dni} = 50 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 22 - $10 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ dni} = 20 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 23 - $10 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ dni} = 20 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 24 - $10 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ dni} = 20 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 25 - $15 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ gr} = 30 \text{ os} \cdot 2 \text{ dni} = 60 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 26 - $20 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ gr} = 40 \text{ os} \cdot 2 \text{ dni} = 80 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 27 - $20 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ dni} = 40 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 28 - $15 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ gr} = 30 \text{ os} \cdot 2 \text{ dni} = 60 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 29 - $15 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ gr} = 30 \text{ os} \cdot 2 \text{ dni} = 60 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 30 - $15 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ dni} = 30 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 31 - $10 \text{ os} \cdot 1 \text{ dzień} = 10 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 32 - $25 \text{ os} \cdot 1 \text{ dzień} = 25 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 33 - $15 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ gr} = 30 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 34 - $15 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ gr} = 30 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 35 - $10 \text{ os} \cdot 1 \text{ dzień} = 10 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 36 - $20 \text{ os} \cdot 1 \text{ dzień} = 20 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 37 - $10 \text{ os/gr} \cdot 3 \text{ gr} = 30 \text{ os} \cdot 2 \text{ dni} = 60 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 38 - $10 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ gr} = 20 \text{ os} \cdot 2 \text{ dni} = 40 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 39 - $15 \text{ os} \cdot 1 \text{ dzień} = 15 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 40 - $15 \text{ os} \cdot 1 \text{ dzień} = 15 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 41 - $15 \text{ os/gr} \cdot 3 \text{ gr} = 45 \text{ os} \cdot 2 \text{ dni} = 90 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 42 - $10 \text{ os/gr} \cdot 3 \text{ gr} = 30 \text{ os} \cdot 2 \text{ dni} = 60 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 43 - $10 \text{ os/gr} \cdot 3 \text{ gr} = 30 \text{ os} \cdot 2 \text{ dni} = 60 \text{ osobodni}$

- Szkolenie 44 - $10 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ gr} = 20 \text{ os} \cdot 2 \text{ dni} = 40 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 45 - $15 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ gr} = 30 \text{ os} \cdot 3 \text{ dni} = 90 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 46 - $10 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ gr} = 20 \text{ os} \cdot 3 \text{ dni} = 60 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 47 - $12 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ gr} = 24 \text{ os} \cdot 3 \text{ dni} = 72 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 48 - $12 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ gr} = 24 \text{ os} \cdot 3 \text{ dni} = 72 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 49 - $10 \text{ os/gr} \cdot 4 \text{ dni} = 40 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 50 - $10 \text{ os/gr} \cdot 4 \text{ dni} = 40 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 51 - $20 \text{ os/gr} \cdot 4 \text{ dni} = 80 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 52 - $5 \text{ os/gr} \cdot 2 \text{ gr} = 10 \text{ os} \cdot 3 \text{ dni} = 30 \text{ osobodni}$
- Szkolenie 53 - $8 \text{ os/gr} \cdot 3 \text{ gr} = 24 \text{ os} \cdot 2 \text{ dni} = 48 \text{ osobodni}$

Posiłki winny być dostarczane w jednorazowych pojemnikach wraz z jednorazowymi, ekologicznymi (np. drewnianymi) na każdy dzień zajęć. 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. Wykonawca dostarczy posiłki na własny koszt oraz własnym transportem na miejsce organizacji szkoleń.

Zamówienie na posiłki mogą być zgłaszane od poniedziałku do soboty.

Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i opakowań jednorazowych każdego dnia (najpóźniej do godz. 19.00), w którym dostarczono posiłki.

Zamawiający dopuszcza zmianę zakresu zamówienia oraz terminu zamówienia z powodu zmiany liczby uczestników oraz zmiany harmonogramu zajęć.

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.

Realizując zamówienie Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji i transportu.

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.