

**„UNIwersytet Humanistów w Uniwersytecie Śląskim w Katowicach”**  
POWR.03.01.00-00-T217/18

---

Załącznik nr 2 do ogłoszenia o zamówieniu DZP.381.022.2020.UGS  
Załącznik nr 2 do umowy DZP.381.022.2020.UGS

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**1. Przedmiotem zamówienia** jest usługa cateringowa (poczęstunek) w trakcie realizacji wybranych form aktywności w ramach Uniwersytetu Humanistów w Uniwersytecie Śląskim w Katowicach

Usługa obejmuje:

- **Część A** – usługa cateringowa w ramach wykładów i panelu dyskusyjnego: 10 poczęstunków dla maksymalnie 30 osób każdorazowo.

- **Część B** – usługa cateringowa w ramach szkoleń: wykładów i laboratoriów: 4 poczęstunki dla maksymalnie 30 osób każdorazowo.

- **Część C** – Dzień z Humanistyką. Jeden poczęstunek dla maksymalnie 200 osób

Przez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie przygotowanie i dostarczenie poczęstunków na wskazane miejsce, wypożyczenie stołów koktajlowych, na których będą ustawione posiłki; dekoracyjne nakrycie (obrussy, serwetki), pełną obsługę kelnerską; wypożyczenie szkła, sztućców i porcelany (Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców) oraz posprząatanie po zakończonym cateringu.

**2. Termin realizacji zamówienia:**

- **Część A:** od momentu podpisania umowy do 31 grudnia 2020 roku, na 10 dni przed wydarzeniem, na którym planowana będzie usługa cateringowa wykonawca zostanie powiadomiony o terminie i miejscu usługi.

- **Część B:** wrzesień-grudzień 2020 roku, na 10 dni przed wydarzeniem, na którym planowana będzie usługa cateringowa wykonawca zostanie powiadomiony o terminie i miejscu usługi.

- **Część C:** wrzesień 2020 roku, na 10 dni przed wydarzeniem, na którym planowana będzie usługa cateringowa wykonawca zostanie powiadomiony o terminie i miejscu usługi.

**3. Maksymalna liczba osób uczestniczących w jednej przerwie:**

- **Część A:** 30 osób (Zamawiający poda dokładną liczbę osób biorących udział w wydarzeniu na 10 dni przed realizacją zamówienia).

- **Część B:** 30 osób (Zamawiający poda dokładną liczbę osób biorących udział w wydarzeniu na 10 dni przed realizacją zamówienia).

- **Część C:** 200 osób (Zamawiający poda dokładną liczbę osób biorących udział w wydarzeniu na 10 dni przed realizacją zamówienia).

**4. Miejsce realizacji zamówienia:** Usługa będzie realizowana w budynkach Wydziału Humanistycznego w Katowicach lub w Sosnowcu, a mianowicie:

**„UNIwersytet Humanistów w Uniwersytecie Śląskim w Katowicach”**  
POWR.03.01.00-00-T217/18

---

- **Część A:** pl. Sejmu Śląskiego 1, 40-032 Katowice;
- **Część B:** pl. Sejmu Śląskiego 1, 40-032 Katowice;
- **Część C:** ul. gen. Stefana Grota-Roweckiego 5, 41-200 Sosnowiec.

## 5. MENU

### Przerwa kawowa – menu dla wszystkich takie samo

#### Napoje gorące

-kawa: rozpuszczalna, świeżo parzona (100% Arabica); podawana w warniku;

herbata: wrzątek podany w termosach, herbata w co najmniej trzech smakach: czarna (50% ilości herbaty), zielona (25% ilości herbaty) i owocowa (25% ilości herbaty), podana w torebkach (do każdej torebki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszka).

Termosy i warniki powinny być – w razie potrzeby – uzupełniane. Na każdego z uczestników w czasie trwania poczęstunku powinno przypadać co najmniej 200 ml kawy i 200 ml herbaty. Do każdego z napojów należy zapewnić następujące dodatki: cukier w saszetkach (biały i brązowy), mleko 3,2% w mlecznikach, cytrynę (świeżo skrojoną, w formie plastrów).

#### b.Napoje zimne

-woda mineralna: niegazowana w ilości 50%, gazowana w ilości 50%; podawane w szklanych dzbankach z dodatkiem cytryny (60% zamówienia) oraz w butelkach o pojemności nie przekraczającej 500 ml (40% zamówienia – proporcja wody gazowanej i niegazowanej to 50% do 50%);

-100% tłoczone soki owocowe: pomarańczowy (50% zamówienia) i jabłkowy (50% zamówienia), podawane w szklanych dzbankach (60% zamówienia) Niedopuszczalne jest serwowanie soków, które powstały z półproduktów (np. proszków, granulatów itd.).

Na każdego z uczestników w czasie każdego poczęstunku powinno przypadać co najmniej 500 ml wody i 200 ml soku. Do zimnych napojów powinny zostać zapewnione szklanki w liczbie odpowiadającej przewidzianej liczbie osób uczestniczących w wydarzeniu.

#### c.Poczęstunek

- ciasto pieczone (2 rodzaje, np. sernik lub ciasto z owocami), o łącznej gramaturze min. 100 g/osoba.

ciastka piekarnicze (co najmniej dwa rodzaje, np. ciastka z czekoladą i/lub orzechami, ciasteczka z galaretką, ciastka maślane z czekoladą lub inne ciasteczka kruche)

Wymagany sposób podania posiłku w trakcie poczęstunku jest bufet szwedzki nadzorowany przez kelnera.

## 6.Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:

- przygotowanie, dostarczenie i podanie poczęstunków w dni wskazane przez Zamawiającego w ww. miejscu;
- zapewnienie, ustawienie i przygotowanie stolików koktajlowych dla gości we wskazanych dniach podczas przerw

**„UNIwersytet Humanistów w Uniwersytecie Śląskim w Katowicach”**

POWR.03.01.00-00-T217/18

kawowych; liczba miejsc przy stolikach musi odpowiadać podanej przez Zamawiającego liczbie uczestników;

-dekoracyjne nakrycie stołów (białe obrusy, serwetki);

-zapewnienie zastawy stołowej (szklanej i porcelanowej) oraz sztućców. Zamawiający nie dopuszcza papierowych i plastikowych naczyń/sztućców;

-zapewnienie podgrzewczy elektrycznych i innych przyrządów, pozwalających na podtrzymanie stosownej temperatury napojów serwowanych na ciepło;

-dostęp do napojów zimnych i ciepłych podczas trwania poczęstunku wraz z zapewnieniem odpowiedniej liczby szklanek i filiżanek przeznaczonych do ich konsumpcji (mając na uwadze podaną przez Zamawiającego liczbę uczestników);

-nadzór kelnerski;

-estetykę usługi cateringowej;

-przygotowanie poczęstunków przy użyciu składników najwyższej jakości;

-posprząatanie po zakończonym posiłku; naczynia i resztki pokonsumpcyjne powinny zostać uprzątnięte i zabrane najpóźniej 30 minut po zakończeniu każdego z wydarzeń.

7.Usługa stanowiąca przedmiot postępowania przetargowego powinna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów przeciwpożarowych, BHP oraz sanitarnych. W razie naruszenia któregośkolwiek z przepisów, sankcje nałożone w związku z wykonywaniem ww. usługi obciążają Wykonawcę.

8.Odbiór usługi odbędzie się na podstawie protokołu odbioru podpisanym przez obie strony w ostatnim dniu świadczenia usługi dla każdej z części z osobna.

## **9. Płatność**

Płatność za usługę nastąpi nie później niż 14 dni od daty otrzymania faktury wraz z obustronnie podpisanym protokołem odbioru. Wykonawca wystawi 3 osobne faktury/rachunki wraz z protokołami dla każdej z części z osobna (A, B,C). Rozliczenie będzie się opierało o faktyczną liczbę osób korzystających z posiłków.

10.Wykonawca winien podać w ofercie jednostkowe ceny brutto posiłków (poczęstunków) dla następujących części zamówienia oraz całościowo dla każdej z części:

**Część A:** 30 osób x 10 poczęstunków;

**Część B:** 30 osób x 4 poczęstunki;

**Część C:** 200 osób x 1 poczęstunek.