Załącznik nr 2 do ogłoszenia DZP.381.082.2017.UGS
Załącznik nr 2 do umowy DZP.381.082.2017.UGS

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu (przerwy kawowa) realizowana w ramach projektu pt.: „Kreatywny eksperymentator”. 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-C016/16-00.

2. Termin realizacji zamówienia: **od dnia 20.11.2017r. do dnia 30.04.2018r.** dla maksymalnie **20 grup** uczestników warsztatów, w sumie maksymalnie **20 dni.** Dokładne terminy wraz z godzinami oraz liczbę osób Zamawiający podawać będzie Wykonawcy telefonicznie i/lub mailowo z co najmniej 2-u dniowym wyprzedzeniem przed każdym z nich.

3. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Wydział Matematyki, Fizyki i Chemii, ul. Bankowa 14, ul. Szkolna 9 40-007 Katowice oraz ul. 75 Pułku Piechoty 1A
41-500 Chorzów

4. Usługa świadczona będzie jednorazowo dla maksymalnie 44 osób, w sumie **480 osób** *(W sumie catering jest planowany na 4-ry warsztaty. W każdym warsztacie weźmie udział 120 uczniów. Stąd suma 480 osób. Natomiast jednorazowo (w jeden dzień) maksymalnie na zajęciach będzie uczestniczyło 44 uczniów).* Podana liczba 480 osób jest liczbą maksymalną. Zamawiający zastrzega, iż liczba ta może ulec zmniejszeniu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 2 dni o liczbie osób biorących udział w warsztatach.

5. <u>Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:</u>
   1) przygotowanie i dostarczenie poczęstunków (przerwy kawowe) oraz przygotowanie miejsca do poczęstunku;
   2) Wykonawca w ramach usługi winien zapewnić estetyczne podawanie napojów zimnych i gorących oraz kanapek i ciasteczek, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej w czasie 30 minut po zakończeniu jedzenia;
   3) Zamawiający udostępni Wykonawcy stoliki. Wykonawca winien zapewnić wszystko co jest niezbędne do organizacji przerw kawowych, a w szczególności: obrusy na stoły, serwetki papierowe, naczynia (filiżanki z podstawkami na ciepłe napoje, szklanki na zimne napoje, termosy, odpowiednie sztućce w ilości odpowiadającej co najmniej liczbie uczestników i umożliwiającej prawidłową realizację usługi);
   4) Zamawiający dopuszcza naczynia i sztućce plastikowe i papierowe. Przerwy kawowe winny mieć charakter bufetu szwedzkiego. Po stronie Wykonawcy będzie leżało również posprzątanie miejsca poczęstunku po zakończeniu przerw kawowych.

6. Menu:
   1) przerwa kawowa winna obejmować w szczególności:
      a) kawa naturalna z ekspresu podana w termosach – 200ml/os;

b) wrzątek podany w termosach (minimum 2 termosy) - 200ml/os;

c) herbata czarna/zielona/owocowa w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką);

d) herbata zielona w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką);

e) soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne (w proporcjach 70%, 20%, 10%), serwowane w szklanych dzbankach – 200ml/os;

f) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach co najmniej 500 ml/osobę – bez ograniczeń

g) dodatki: cukier, ciepłe mleko (podane w dzbanuszkach), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń;

h) ciastka piekarnicze – (minimum 2 rodzaje) o łącznej gramaturze min. 70 g/osoba;

i) kanapka – po 1 sztuce na osobę: składająca się z bułki typu paluch i/lub graham w skład której wchodzi: masło, ser żółty, wędlina, świeże dodatki typu: sałata, ogórek zielony, pomidor, papryka

kanapka wegetariańska: pasta jajeczna, pasta serowa

Wyżywienie powinno 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.