

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiotem zamówienia** jest usługa wyżywienia – przerwa obiadowa realizowana w ramach projektu pt.: „Kreatywny odkrywca”. 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 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym, nr umowy POWR.03.01.00-00-U066/17-00.

2. Termin realizacji zamówienia:

Zamówienie będzie realizowane w terminie od 18.02.2019r. do 30.06.2019r. dla 30 grup uczniów – Uczestników Projektu – w sumie maksymalnie 15 dni, od poniedziałku do piątku. Zamawiający informuje, iż 15 dni jakie przeznacza na świadczenie usługi mogą wystąpić jako osobne dni w danych tygodniach i/lub kilka z nich może nastąpić po sobie. W jednym dniu może być od 1 do maksymalnie 3 grup. Dokładne terminy oraz liczbę osób (w tym liczbę osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi) Zamawiający podawać będzie Wykonawcy telefonicznie i/lub mailowo z co najmniej 2-u dniowym wyprzedzeniem.

3. Liczba osób którą obejmuje zamówienie:

W sumie maksymalnie 300 osób w podziale na 30 grup: od 8 do maksymalnie 13 osobowych. Ostateczną liczbę osób Zamawiający poda Wykonawcy na 2 dni przed realizacją danej transzy. Zamawiający zastrzega, iż liczba ta może ulec zmniejszeniu.

4. Miejsce realizacji zamówienia:

Z uwagi na napięty grafik warsztatów oraz krótkie przerwy uczestnicy (uczniowie i uczennice szkół podstawowych) muszą mieć możliwość pieszego, szybkiego dotarcia do miejsca wyżywienia i powrotu na ul. 75 Pułku Piechoty 1A, 41-500 Chorzów. Punkt gastronomiczny winien być w bezpośrednim sąsiedztwie kampusu Uniwersytetu Śląskiego w Chorzowie – do 900 m od siedziby Wydziału Matematyki, Fizyki i Chemii UŚ, ul. 75 Pułku Piechoty 1A, 41-500 Chorzów.

Wykonawca w celu ustalenia faktycznej odległości miejsca organizacji spotkania od ww. siedziby Zamawiającego winien się posłużyć pomiarem odległości dostępnym na stronie internetowej: <http://odleglosci.info/>

Wykonawca winien zapewnić jeden lokal gastronomiczny posiadający jedną lub dwie sale konsumpcyjne mieszczące jednocześnie od 1 do max 3 grup uczestników warsztatów. Sala/e w układzie siedzącym – stoły max. po 10 osób, osobę do obsługi (pomocy) w razie konieczności, toaletę, szatnię mogącą pomieścić wszystkie okrycia.

5. Usługa wyżywienia składa się z:

Przygotowania wyżywienia dla każdej grupy osób.

Przez słowo „wyżywienie” Zamawiający rozumie posiłek składający się z zupy, dania głównego i soku do obiadu oraz dodatków.

Obiad winien mieć następującą gramaturę:

a) Zupa: minimum 300 ml na osobę (1 porcja na 1 osobę);

b) Danie główne: wkład mięsny – minimum 250 g na osobę, dodatek skrobiowy (ziemniaki/ryż/kasza/kluski śląskie itp.) – minimum 150 g na osobę, dodatek warzywny (sałatka lub surówka itp.) – minimum 200 g na osobę;

Projekt pt. „Kreatywny odkrywca”

c) sok: minimum 150 ml na osobę (wykonany ze 100% naturalnych owoców – bez dodatku cukru i nie rozcieńczany wodą – np. jabłkowy, lub pomarańczowy lub marchwiowy).

dodatki:

d) owoce obrane, w częstkach – np. jabłka, gruszki, banany, pomarańcze, brzoskwinie, nektarynki, mandarynki – podane w indywidualnych naczyniach jednorazowych– 150 gr na osobę

e) słone i słodkie przekąski typu drobne ciastka – minimum 100 gr na osobę;

f) woda mineralna gazowana i niegazowana w zamkniętych butelkach min 500 ml/osobę.

Obiad podany ma być w lokalu Wykonawcy na zastawie stołowej wielokrotnego użytku.

Posiłki realizowane muszą być i przygotowywane w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia - catering nie jest możliwy.

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.

W przypadku zgłoszenia się uczestnika/ki ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi (np. wegetarianie, weganie, dieta bezglutenowa, bezlaktozowa) Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania wyżywienia dla podanej liczby osób w danym dniu świadczenia usługi.

Dania obiadowe muszą być przygotowane na godzinę 11:30 każdego dnia. Godzina obiadów może ulec nieznacznej zmianie o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę na 2 dni przed realizacją danej transzy zamówienia.

Wykonawca przedstawi do 3 dni po podpisaniu umowy propozycję zestawów obiadowych. Zamawiający dokona akceptacji propozycji menu lub wnieśli swoje uwagi.

Zamawiający ma prawo do wizji lokalnej lokalu.

Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub wykonuje w sposób należyty, co najmniej 1 usługę odpowiadającą swoim rodzajem przedmiotowi niniejszego zamówienia.

Zamawiający uzna za odpowiadające swoim rodzajem przedmiotowi niniejszego zamówienia usługę gastronomiczną rozumianą jako wyżywienie (śniadanie i/lub obiad i/lub kolacja) dla grupy minimum 20 osób przy założeniu, iż usługa trwała co najmniej 1 dzień. Przez jedną usługę Zamawiający rozumie usługę zrealizowaną na podstawie 1 umowy.

Na potwierdzenie spełnienia warunku Wykonawca złoży oświadczenie potwierdzające spełnienie elementów określonych w warunku – załącznik nr 4.

Lokal winien być na czas trwania umowy lub w konkretnych terminach realizacji usługi oznakowany informacjami o współfinansowaniu zadania z Unii Europejskiej zgodnie z aktualnymi na dzień przeprowadzenia usługi Wytycznymi oraz zasadami promocji Projektu. Informacje na temat prawidłowego oznaczenia i materiały reklamowe dostarczy Zamawiający.

Płatność za usługę będzie realizowana po podpisaniu przez Strony protokołu odbioru, który stanowi podstawę do wystawienia rachunku/faktury. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności na konto bankowe Wykonawcy w terminie 14 dni po otrzymaniu faktury i protokołu.