

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia

jest usługa wyżywienia (przerwa kawowa – śniadaniowa) 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 29.10.2018r. do 30.04.2019r. dla max 22 grup uczniów – w sumie maksymalnie 15 dni, od poniedziałku do soboty. 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 max 3 grup. Dokładne terminy wraz z porannymi godzinami 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 max 286 osób w podziale na 22 grupy: od 8 do maksymalnie 13 osobowych.

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. Bankową 14. Punkt gastronomiczny winien znajdować się w promieniu (linii prostej) nie większym niż 700 m od siedziby Wydziału Matematyki, Fizyki i Chemii UŚ, ul. Bankowa 14, Katowice.

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 z grup.

Przez słowo „wyżywienie” Zamawiający rozumie przerwę kawową – śniadaniową w formie szwedzkiego stołu, składającą się w szczególności z: kawy, herbaty, wody, mleka, cukru, cytryny, drobnych słonych i słodkich przekąsek typu paluszki lub kruchych ciastek i owoców, kanapek oraz mleka i płatków śniadaniowych/musli.

Projekt pt. „Kreatywny odkrywca”

Menu:

Dla każdej osoby, każda przerwa kawowa (śniadaniowa) powinna obejmować w szczególności:

- a) kawa naturalna z ekspresu lub zbożowa – na zamówienie przez uczestników warsztatów – 1 szt.;
- b) wrzątek podany w termosach (minimum 2 termosy) – bez ograniczeń;
- c) mix herbat czarna/zielona/owocowa w torebkach (do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszka) – 1 szt.;
- d) dodatki: cukier, cytryna w plasterkach – bez ograniczeń;
- e) sok: (100% sok bez dodatku cukru – np. jabłkowy, lub pomarańczowy lub marchwiowy) - minimum 200 ml na osobę;
Nie dopuszczamy w szczególności: sproszkowanych koncentratów, napoi, proszku z wodą itp.);
- f) ciepłe mleko (3,2%) podawane w termosach – min. 200 ml/osobę;
- g) płatki śniadaniowe/musli – 50 gr/osobę;
- h) kanapka – składająca się z połówki bułki typu paluch i/lub grahamka w skład której wchodzi: masło, ser żółty lub wędlina oraz świeże dodatki typu: sałata, ogórek zielony, pomidor, papryka; kanapka wegetariańska: pasta jajeczna, pasta serowa – 1/2 bułki na osobę;
- i) mix owoców (obrane, w cząstkach) – jabłka i/lub, gruszki i/lub, banany, i/lub pomarańcze, i/lub brzoskwinie, i/lub nektarynki, i/lub mandarynki – porcjowane na osobę – minimum 100 gr na osobę;
- j) słone i słodkie przekąski typu drobne ciastka – minimum 100 gr na osobę;
- k) woda mineralna gazowana i niegazowana w zamkniętych butelkach min 500 ml/osobę.

Przerwa kawowa – śniadaniowa podana ma być w lokalu Wykonawcy na zastawie stołowej, napój podany w szklance. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń papierowych, plastikowych.

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. dieta bezglutenowa) Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania wyżywienia dla podanej liczby osób w danym dniu świadczenia usługi.

Projekt pt. „Kreatywny odkrywca”

Zamawiający ma prawo do wizji lokalnej lokalu.
Zamawiający nie dopuszcza cateringu.

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 30 osób przy założeniu, iż usługa trwała co najmniej 2 dni z rzędu i każdego dnia było minimum 30 osób.** Przez jedną usługę Zamawiający rozumie usługę zrealizowaną na podstawie 1 umowy.*

Na potwierdzenie spełnienia warunku Wykonawca przedstawi wraz z ofertą jedną referencję potwierdzającą spełnienie **elementów określonych w warunku.**

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 w dwóch transzach po podpisaniu każdorazowo przez Strony protokołu odbioru, który stanowi podstawę do wystawienia rachunku/faktury. Pierwsza transza zostanie wypłacona po zrealizowaniu przez Wykonawcę usługi w 2018r, a kolejna po zrealizowaniu usługi w 2019r. Faktura za 2018r. zostanie wystawiona i dostarczona najpóźniej do dnia 21.12.2018r. a za 2019r. do dnia 30.04.2019r. po wykonaniu usługi. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności na konto bankowe Wykonawcy w terminie 14 dni po otrzymaniu faktury i protokołu.