

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji kompleksowej usługi cateringu (śniadania, serwisy kawowe obiady i kolacje) warsztatów organizowanych na terenie Cieszyna dla pracowników Uniwersytetu Śląskiego w ramach projektu pn.: „DUO- Uniwersytet Śląski uczelnią dostępną, uniwersalną i otwartą” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020, Oś priorytetowa III Szkolnictwo Wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.

1. Termin realizacji zamówienia:

Usługa cateringowa trwać będzie maksymalnie 6 dni.

Usługi cateringowe realizowane będą w terminie od 27.06.2022-02.07.2022 r.

Miejsce realizacji zamówienia:

Usługa zrealizowana zostanie w Cieszynie w jednym z budynków Kampusu Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach. Brane pod uwagę są następujące lokalizacje:

- 43-400 Cieszyn, ul. Bielska 62
- 43-400 Cieszyn, ul. Bielska 66
- 43-400 Cieszyn, ul. Niemcewicza 6
- 43-400 Cieszyn, ul. Paderewskiego 13

Zamawiający nie potrafi podać dokładnie w której z powyższych lokalizacji usługi cateringowe będą świadczone. Przekazuje tę informację Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed pierwszym dniem realizacji zamówienia.

2. Planowana liczba posiłków:

Każdy posiłek przygotowany będzie dla maksymalnie 23 osób, przy czym na 3 dni przed realizacją Zamawiający przekazuje Wykonawcy szczegółowe informacje dotyczące ostatecznej liczby osób korzystających z poszczególnych posiłków.

- 1) Pierwszy dzień, tj. 27.06.2022 r:
 - a) Serwis kawowy w godzinach 10:30-11:00 i 16:00-16:30
 - b) Obiad w godzinach 13:30-14:15
 - c) Kolacja w godzinach 18.00 – 19.00
- 2) 28.06; 29.06; 30.06; 01.07.2022 r.
 - a) Śniadanie w godzinach 7:30 – 8:30
 - d) Serwis kawowy w godzinach 10:30-11:00 i 16:00-16:30
 - b) Obiad w godzinach 13:30-14:15
 - c) Kolacja w godzinach 19:00-20:00
- 3) 02.07.2022 r
 - a) Śniadanie w godzinach 7:30 – 8:30
 - b) Serwis kawowy w godzinach 10:30-11:00 i 16:00-16:30
 - c) Obiad w godzinach 13:30-14:15

Istnieje możliwość, że nie wszyscy uczestnicy korzystać będą ze wszystkich posiłków. Informacja na temat liczby danego rodzaju posiłków zostanie przekazana min. 3 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

a) Do dyspozycji uczestników przez cały dzień w dniach realizacji usługi dostępne będą bez ograniczeń:

- kawa, z ekspresu, i rozpuszczalna w pojemniku do samodzielnego parzenia, mleczko w mlecznikach, cukier w cukiernicach, woda gorąca w warkach na bieżąco uzupełniana,
- herbata w saszetkach min. 3 rodzaje do wyboru: czarna, zielona i owocowa, cytryna pokrojona w plastry na talerzyku wraz z widelczykiem do nakładania,
- woda bez gazu i gazowana podawana w szklanych dzbankach.

b) Śniadanie

Przykładowa propozycja menu akceptowana przez Zamawiającego (poszczególne składniki menu powinny znajdować się na szwedzkim stole):

- element na ciepło – np. parówki, kiełbasa
- element na ciepło - jajecznica,
- płatki kukurydziane, mleko
- pieczywo,
- wędlina,
- ser topiony/ser biały/twarożek,
- pomidor,
- masło,
- dżem,
- ketchup,
- musztarda,

c) Obiad

Przykładowa propozycja menu akceptowana przez Zamawiającego (poszczególne składniki menu powinny znajdować się na szwedzkim stole):

- Zupa: krem z brokułów, zupa ogórkowa
- Drugie danie:
 - danie mięsne - filet drobiowy z fetą i pomidorami,
 - danie mięsne - pieczeń wieprzowa w sosie,
 - dodatki skrobiowe - ziemniaki puree z masłem, ryż lub kasza
 - sałaty i sałatki, co najmniej 2 propozycje - surówka wiosenna (kapusta pekińska, pomidor, ogórek, szczypior) + surówka z pora (pora, kukurydza, rodzyunki),
 - kompot/sok,

d) Serwis kawowy

- wybór 2 ciast własnego wypieku
- soki 100 % co najmniej 2 rodzaje podawane w szklanych dzbankach, min. 300 ml / porcja

e) Kolacja

Przykładowa propozycja menu akceptowana przez Zamawiającego (poszczególne składniki menu powinny znajdować się na szwedzkim stole):

- element na ciepło - gulasz/leczo,
- element na ciepło - gołąbki



- pieczywo,
- sałatka
- wędlina,
- ser żółty,
- pomidor,
- ogórek
- masło,

f) W przypadku konieczności przygotowania porcji wegańskich/ wegetariańskich lub bezglutenowych, albo innych eliminacyjnych dla części uczestników, Wykonawca zostanie o tym powiadomiony najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem realizacji. Menu w tym wypadku będzie ustalane indywidualnie.

W terminie najpóźniej do 3 dni przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi żywieniowej, Wykonawca jest zobowiązany do: przedstawienia Zamawiającemu propozycji menu obiadowego oraz uzyskania pisemnej akceptacji Zamawiającego w zakresie propozycji menu obiadowego.

4. Zasady realizacji usługi cateringowej:

- Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, posiłki gorące muszą być dostarczone na miejsce realizacji usługi nie wcześniej niż 1 godz. i nie później niż 15 min. przed ich serwowaniem.
- Wykonawca powinien dysponować odpowiednimi pojazdami typu chłodnie i sprzętem transportowym (termosy transportowe szczelnie zamykane) w celu właściwego transportu produktów jak i gotowych potraw.
- Produkty, będą podlegały losowej kontroli /ocenie Zamawiającego pod względem organoleptycznym i wagowym. W przypadku, gdy Zamawiający stwierdzi, że jakość potraw lub poszczególnych ich składników nie jest zgodna z wymaganiami opisanymi w niniejszym OPZ, wówczas Wykonawca jest zobowiązany do wymiany wadliwego asortymentu tj. do dostarczenia nowego towaru w ciągu max. 1,5 h od momentu stwierdzenia i zgłoszenia zastrzeżeń koordynatorowi Wykonawcy;
- Dania muszą charakteryzować się dobrą jakością tj. użyciem produktów gat. I, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych.
- Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone zrazy itp.). Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów.
- Zamawiający nie dopuszcza podawania potraw w naczyniach jednorazowego użytku. Wykonawca winien dysponować odpowiednią zastawą. Wykonawca winien dysponować obrusami na stoły.
- Wykonawca winien serwować posiłki w sposób estetyczny. Podczas realizacji całej usługi naczynia, w tym filiżanki, spodki łyżeczki itp. będą na bieżąco wymieniane na czyste. Na bieżąco również dolewana będzie woda do werników.
- Ewentualne pozostałe odpadki/śmieci Wykonawca będzie zabierał bezpośrednio po posiłkach i utylizował na własny koszt.
- Zamawiający zapewnia dostęp do sali ze stołami i krzesłami oraz dostęp do prądu.

5. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- a) posiadają aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, udokumentowane decyzją właściwego organu inspekcji sanitarnej.



b) wykażą, iż w ciągu ostatnich trzech lat zrealizowali co najmniej 5 usług cateringowych składających się min. z śniadania, serwisu kawowego i obiadu dla min. 15 osób.

6. Rozliczenie

Płatność za zrealizowane usługi będzie regulowana po zakończeniu usługi na podstawie ilości faktycznie wydanych posiłków. Wykonawca jest zobowiązany wystawić fakturę VAT/ rachunek. Po otrzymaniu przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury oraz podpisanego przez obie strony protokołu odbioru, Zamawiający dokonuje płatności na konto wskazane w umowie do 14 dni.