



Projekt pt. „**Kreatywny eksperymentator**”

Projekt realizowany w partnerstwie z miastami Katowice i Bielsko-Biała oraz gminą Pszczyna

Załącznik nr 1

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**1. Przedmiotem zamówienia** jest usługa wyżywienia 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:** Zamówienie będzie realizowane w terminie od 12.05 do 30.06.2017r. dla 8 grup uczniów – w sumie 8 dni, od poniedziałku do soboty. Zamawiający informuje, iż 8 dni jakie przeznacza na świadczenie usługi mogą wystąpić jako osobne dni w danych tygodniach i/lub kilka z nich może nastąpić po sobie. Jeden dzień = jedna grupa.

Dokładne terminy wraz z godzinami oraz ilości osób Zamawiający podawać będzie Wykonawcy telefonicznie i/lub mailowo z co najmniej 4-ro dniowym wyprzedzeniem przed każdym z nich.

### 3. Liczba osób którą obejmuje zamówienie:

W sumie 240 osób w podziale na grupy:

- 4-ry grupy po 30 osób
- 2-ie grupy po 20 osób
- 2-e grupy po 40 osób

Liczba osób w danej grupie może wzrosnąć maksymalnie o 10 % - przy czym suma osób nie ulegnie zmianie. Jeden dzień = jedna grupa.

### 4. Miejsce realizacji zamówienia:

Z uwagi na napięty grafik warsztatów oraz krótkie przerwy uczestnicy (licealiści) 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 500m 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/>

### 5. Usługa wyżywienia składa się z:

Przygotowania wyżywienia dla każdej z grup.

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





Projekt pt. „*Kreatywny eksperymentator*”

Projekt realizowany w partnerstwie z miastami Katowice i Bielsko-Biała oraz gminą Pszczyna

---

**Obiad** winien mieć następującą gramaturę:

- a) zupa: minimum 300 ml na 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.
- c) napój: minimum 200 ml na osobę (100% sok bez dodatku cukru – np. jabłkowy, lub pomarańczowy lub marchwiowy).

**Deser**

- a) jogurt naturalny i/lub kefir i/lub jogurt owocowy bez cukru i/lub przeciery owocowe - minimum 150 ml na osobę
- b) 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 150 gr na osobę
- c) pieczywo półcukiernicze lub cukiernicze (drobne ciastka) – minimum 100 gr na osobę

- Obiad podany ma być w lokalu Wykonawcy na zastawie stołowej, napój podany w szklance.
- 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
- Wykonawca dostarczy na 2 dni przed terminem realizacji wyżywienia dla danej grupy propozycję 2 menu obiadowych z deserem na dany dzień. Zamawiający dokona wyboru jednego menu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wniesienia uwag w przypadku niezgodności w menu z ww. ustawą.
- Zamawiający ma prawo do wizji lokalnej lokalu.

**Wymagania względem Wykonawcy:**

Wykonawca winien przedłożyć co najmniej 3 referencje potwierdzające realizację usługi gastronomicznej (obiadów) w ostatnich 3 latach (licząc od daty składania ofert) dla grup minimum 30 osób.

