Załącznik nr 2 do SWZ DZP.382.6.2.2024

Załącznik nr 2 do umowy DZP.382.6.2.2024

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiot zamówienia**
2. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa, tj.: serwis kawowo-kanapkowy w ramach szkoleń dla studentów, doktorantów i pracowników Uniwersytetu Śląskiego realizowana w ramach projektu pt.: „jUŚt transition - Potencjał Uniwersytetu Śląskiego podstawą Sprawiedliwej Transformacji regionu”. Projekt, a tym samym przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Fundusze Europejskie dla Śląskiego 2021-2027 (Fundusz na rzecz Sprawiedliwej Transformacji), Priorytet X Fundusze Europejskie na transformację, Działanie 10.25 Rozwój kształcenia wyższego zgodnie z potrzebami zielonej gospodarki, nr umowy o dofinansowanie FESL.10.25-IZ.01-0369/23-00
3. Szczegółowy opis

Wyżywienie dla uczestników będzie dostarczane wg następującej specyfikacji:

1. Zapewnienie poczęstunku (przerwy kawowej) składającego się z kawy rozpuszczalnej (2 filiżanki na osobę) i herbaty (2 torebki na osobę, różne rodzaje, tj. czarna, zielona, owocowa – torebka z zawieszką umożliwiająca wyjęcie torebki z filiżanki), wraz z warnikiem z gorącą wodą, dodatków w postaci mleka 1,5% podanego w dzbanku typu „mlecznik”, cukru białego podanego w saszetkach po (4-5 g) po 4 saszetki na osobę; cytryny pokrojone w plasterki na talerzyku z pudełkiem wykałaczek obok talerzyka, napoi zimnych w postaci wody mineralnej gazowanej i niegazowanej podawanej w dzbankach bez ograniczeń, drobnych kruchych ciasteczek w kilku rodzajach typu: kruche ciasteczka maślane naturalne, kruche ciastka korzenne, ciastka typu delicje i słonych przekąsek typu paluszki/krakersy (łącznie o wadze nie mniejszej niż 100 gram na osobę).

Godzina przerwy kawowej i dokładne miejsce przygotowania zostaną ustalone z Zamawiającym.

Usługa świadczona będzie łącznie przez maksymalnie 166 dni.

1. Dostarczenie zestawu kanapkowego obejmującego 2 rodzaje poczęstunku:

kanapeczki szkoleniowe (3 sztuki na osobę, różne rodzaje, tj. przygotowywane z dodatkami mięsnymi (około 2/3 wszystkich kanapek) lub wegetariańskimi (około 1/3 wszystkich kanapek) i przekąski typu finger food (4 sztuki na osobę, różne rodzaje) oraz napój zimny (100% sok owocowy – 250 ml na osobę).

Kanapeczki szkoleniowe powinny być wykonane z krojonej bułki/ bagietki lub chleba typu staropolski lub żytniego lub z różnymi zestawami dodatków składających się min 4 składników np. kanapka z szynką parmeńską, suszonym pomidorem i rukolą, kanapka z pastą z tuńczyka, oliwki zielone i kiełki rzodkiewki, kanapka z serem mozzarella, pomidorem koktajlowymi świeżą bazylią.

Kanapki powinny być podane na tacach, a masa każdej kanapki nie powinna być niższa niż 60 gram.

Przekąski typu finger food zawierające minimum 4 różne rodzaje przekąsek np. mini tortille, koreczki, faszerowane warzywo (np. łódki z selera), mini kofty.

Wykonawca powinien uwzględnić możliwość sporządzenia wersji posiłku spełniającego specjalne potrzeby żywieniowe uczestników (związane z alergiami, nietolerancjami pokarmowymi, zwiększenie proporcji kanapek typu wegańskiego/wegetariańskiego), o czym zostanie poinformowany przez Zamawiającego w zamówieniu.

Godzina posiłku i dokładne miejsce przygotowania zostaną ustalone z Zamawiającym.

Przewiduje się dostawę zestawu kanapkowego w sumie przez maksymalnie 166 dni do wskazanych sal przez zamawiającego (jednego dnia może to być więcej niż jedno miejsce dostawy).

1. Produkty zapewniane w ramach przerwy kawowej i zestawu kanapkowego powinny być podane w sposób umożliwiający ich bezpośrednie spożycie, tj. w naczyniach serwisowych typu termos cateringowy, talerz/plater, miseczka, mlecznik itp.
2. Wykonawca dostarczy posiłki na własny koszt oraz własnym transportem na miejsce organizacji szkoleń.
3. Zamówienia na posiłki mogą być zgłaszane od poniedziałku do niedzieli.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i opakowań jednorazowych każdego dnia (najpóźniej do godz. 19.00), w którym dostarczono posiłki.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości (uzgadnianej w poszczególnych dniach realizacji każdego szkolenia – w zależności od liczby uczestników szkolenia obecnych na zajęciach) i jakości poczęstunku w porze uzgodnionej z odpowiedzialnym pracownikiem Zamawiającego.
6. Realizując zamówienie Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji i transportu.
7. Wykonawca winien zaoferować dostępność usługi dla osób z niepełnosprawnościami poprzez:
8. zapewnienie podania posiłku do stolika - posiłek zostanie wydany do stołu;
9. odpowiedź na indywidualne wymagania osób z niepełnosprawnościami, m.in. osoba obsługująca przekaże informację co znajduje się na talerzu i w którym miejscu, po spożytym posiłku osoba obsługująca posprząta miejsce spożywania posiłków.
10. **Termin realizacji zamówienia:**
11. Wymagany termin realizacji zamówienia: do **24 miesięcy** od dnia podpisania umowy, jednak nie później niż do 30.06.2026 r., przy czym konkretne terminy realizacji usług będą zgłaszane Wykonawcy co najmniej na 14 dni przed planowaną datą realizacji danej usługi cateringowej.
12. Przewidywana, maksymalna, łączna liczba osób, dla których świadczona będzie usługa - 1610. Zamawiający informuje, że rzeczywista liczba serwisów kawowo-kanapkowych wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby uczestników szkoleń oraz zmian w harmonogramie. Zamawiający przekaże Wykonawcy za pośrednictwem poczty elektronicznej: harmonogram z godzinami szkoleń, informację o liczbie osób korzystających z usług cateringowych oraz o miejscu dostarczenia posiłków najpóźniej na 2 (dwa) dni przed planowanym terminem poszczególnych szkoleń.
13. Wykonawca jest zobowiązany dostosować się do zmian harmonogramu wprowadzonych przez Zamawiającego.
14. Każdorazowe nieterminowe dostarczenie posiłków zgodnie z harmonogramem z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy Zamawiający uznaje za niewykonanie przedmiotu umowy.
15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z części usług cateringowych ujętych w dokumentach zamówienia. W związku z możliwością ograniczenia wielkości zamówienia, Zamawiający gwarantuje realizację Przedmiotu Umowy dla 805 uczestników.
16. **Miejsce realizacji zamówienia:**
17. Kampus Katowice Centrum (ul. Bankowa, ul. Pawła, ul. Paderewskiego, ul. Uniwersytecka, ul. Jagiellońska).
18. Dokładna lokalizacja (w ramach danego kampusu) usług cateringowych przekazywana będzie Wykonawcy nie później niż na 2 (dwa) dni przed realizacją danej usługi. Informacja ta będzie przekazywana pocztą elektroniczną na adres podany przez Wykonawcę.
19. **Liczba uczestników:**

Maksymalna liczba osób, dla których świadczona będzie usługa została określona powyżej, ostateczna wartość zrealizowanej usługi zależeć będzie od liczby osób zainteresowanych udziałem w zajęciach.

1. **Warunki płatności.**
2. Rozliczenie odbywać się będzie po zakończeniu każdego miesiąca kalendarzowego i po podpisaniu przez Zamawiającego protokołu odbioru, który stanowi podstawę do wystawienia rachunku/faktury.
3. Wynagrodzenie wypłacone będzie w oparciu o cenę jednostkową za 1 uczestnika zajęć. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności na rachunek Wykonawcy podany na fakturze/rachunku w terminie 14 dni od daty jej otrzymania.
4. Wykonawca wystawi protokół odbioru oraz rachunek/fakturę osobno do każdego dnia usługi cateringowej i grupy szkoleniowej.