



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Jednolity Program Zintegrowany Uniwersytetu Rzeszowskiego – droga do wysokiej jakości kształcenia
POWR.03.05.00-00-z050/17

ZP/UR/182/2018

Załącznik nr 1.1 do ogłoszenia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przygotowanie i dostarczenie cateringu (przerwa kawowa i ciepły posiłek) na szkolenia dla pracowników realizowane w ramach projektu pt. „Jednolity Program Zintegrowany Uniwersytetu Rzeszowskiego – droga do wysokiej jakości kształcenia, w okresie 14.12.2018r. i 17-20.12.2018r.

Opis przedmiotu zamówienia:

1. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - a) Przygotowania 50 zestawów (1 grupa = 10 osób x 5 dni szkoleniowych) dla 10 uczestników (**pracowników Biura Karier**) na szkolenia w okresie 14.12.2018r. i 17-20.12.2018r. (**1 zestaw = przerwa kawowa + ciepły posiłek dla 1 osoby**). Uczestnicy szkoleń to jest jedna grupa licząca 10 osób.
 - b) Dowozu zestawów i poczęstunku oraz przygotowania stołów i zastawy w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca, sali i w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. Orientacyjne miejsca dostaw zostały wskazane poniżej. Zamawiający zastrzega możliwość dokonania zmiany miejsca dostawy w odległości nie większej niż 15 kilometrów od wskazanego poniżej miejsca dostawy. Ostateczny termin, godzinę i miejsce dostawy Zamawiający wskaże na 5 dni przed realizacją zamówienia.
 - c) Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania mniejszej niż zaplanowana liczby zestawów oraz liczby usług cateringowych. Podane w opisie ilości zestawów i uczestników są ilościami maksymalnymi i nie stanowią zobowiązania do ich zrealizowania.
 - d) Świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
 - e) Przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Z 2015 r. poz. 594 ze zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
 - f) Przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
 - g) Zapewnienia werników z gorącą wodą.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
3. Poprzez serwis kawowy należy rozumieć zapewnienie uczestnikom szkolenia co najmniej: gorącej wody, kawy z ekspresu ciśnieniowego, herbaty w torebkach, mleka do kawy, cukru, cytryny, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej (min. 0,5 litra na 1 osobę), kruche ciastka. Serwis kawowy winien być przygotowany w sposób estetyczny na min. 15 minut przed rozpoczęciem zajęć w danym dniu i być dostępny dla uczestników przez cały dzień szkoleniowy (z koniecznością ewentualnego uzupełnienia gorącej wody, kawy, herbaty oraz wody gazowanej i niegazowanej). Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odpowiedniej wielkości stół cateringowy, serwetki, czyste sztućce (łyżeczki do kawy/herbaty) oraz kubeczki jednorazowego użytku dostosowane do temperatury gorących i zimnych napoi).



Uniwersytet Rzeszowski

Biuo Projektu „Jednolity Program Zintegrowany Uniwersytetu Rzeszowskiego – droga do wysokiej jakości kształcenia”
ul. prof. Stanisława Pigonia 8, 35-959 Rzeszów
pok. 101 bud. Biblioteki UR
e-mail: kompetencjeur@ur.edu.pl
tel. 17 872 14 06

4. Poprzez gorący posiłek należy rozumieć obiad składający się z dwóch dań, tj.: zupy i drugiego dania. Pierwsze danie stanowi: zupa – porcja min. 300 gram/os.. Zupa powinna być sporządzana na wywarze mięsno-warzywnym. Drugie danie stanowi: danie o gramaturze co najmniej 550 gram/os., składające się z mięsa lub ryby (filet) podawane razem z surówką lub gotowanymi warzywami oraz zamiennie z ziemniakami, kaszą, ryżem, makaronem lub kluskami, przy czym gramatura poszczególnych składników po przetworzeniu powinna wynosić: mięso lub ryby – min. 150 gram/os., ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski – min. 250 gram/os., surówka lub gotowane warzywa – min. 150 gram/os. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności zupy oraz drugiego dania na drugim spotkaniu szkoleniowym w ramach jednego kursu (jednej grupy szkoleniowej).
5. Temperatura posiłku wydawanego powinna mieścić się w granicach 60-75 stopni Celsjusza.
6. Posiłki w momencie ich podawania powinny posiadać estetyczny wygląd i być podane w naczyniach jednorazowych posiadających atest PZH. Wraz z gorącym posiłkiem dla każdego z uczestników dostarczone powinny być ponadto serwetki jednorazowe oraz czyste sztućce (widelec, nóż, łyżka)
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
8. Szczegółowy jadłospis powinien być każdorazowo ustalany z koordynatorem zadania lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na 3 dni przed realizacją usługi.
9. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzenie naczyń.
10. Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
11. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
12. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
13. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
14. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
15. **Szczegółowy opis - USŁUGI CATERINGOWE PODCZAS SZKOLEŃ – dotyczy wszystkich części:**
 - a) **Termin usługi:** termin i harmonogram godzinowy usługi w ramach danego szkolenia zostanie każdorazowo podany Wykonawcy najpóźniej na 3 dni roboczych przed planowanym terminem szkolenia. Przygotowanie serwisu kawowego nastąpi przed rozpoczęciem szkolenia, ciepły posiłek dostarczany w trakcie szkolenia.
 - b) **Miejsce usługi:**
 - w pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Uniwersytetu Rzeszowskiego.

50 zestawów (10 osób x 5 spotkań) dla 10 uczestników na szkolenia w okresie 14.12.2018r. i 17-20.12.2018r. Jest to jedna grupa, a więc 1 spotkanie jest dla grupy, która liczy 10 osób.

- c) **Liczba uczestników:** 10 uczestników x 5 dni szkoleniowych.

Czyli łącznie zostanie zrealizowanych 50 zestawów w okresie 14.12.2018r. i 17-20.12.2018r.

- d) **Jednostką rozliczeniową jest jeden zestaw.**



- e) Zamawiający zastrzega możliwość zgłoszenia na 3 dni przed terminem świadczenia usługi liczbę uczestników spośród wskazanych w podpunkcie „c” powyżej, dla których wystąpi konieczność przygotowania posiłków wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych, bez laktozowych lub innych (alergie pokarmowe). Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i odpowiedniego oznaczenia gorącego posiłku odpowiadającego potrzebom tych osób przy zachowanie gramatury i kaloryczności wskazanej w zapytaniu ofertowym.
- f) Wykonawca przedstawi jako załącznik do oferty proponowany jadłospis wraz z gramaturą w 10 różnych wersjach dań obiadowych.
- g) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia proponowanego jadłospisu na okres kolejnego dnia szkoleniowego w ramach jednego kursu (jednej grupy szkoleniowej) z 5 dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający uprawniony jest do dokonania zmian w proponowanym jadłospisie poprzez wymianę proponowanego dania obiadowego na inne danie obiadowe przedstawione w załączonym do oferty proponowany jadłospis w 10 różnych wersjach dań obiadowych, a w przypadku uczestników będących na diecie wegańskiej wegetariańskiej, innej równoważnej diecie lub cierpiących na alergie pokarmowe Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest do przedstawienia menu dla wskazanych diet.

Zamówienie realizowane będzie w następujących dniach:

1) Pracownicy Biura Karier:

| Lp. | Orientacyjne miejsce dostawy | Czas realizacji zamówienia | Maksymalna liczba pracowników | Maksymalna liczba dni szkoleniowych | Maksymalna liczba zestawów |
|-----|--|---|-------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| 1 | Biuro Karier Uniwersytetu Rzeszowskiego, Ul. Pigoń 8, 35-959 Rzeszów, sala 1 a | Szkolenia realizowane w okresie 14.12.2018r. i 17-20.2018r. | 10 | 5 | 50 |