

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

### Określenie przedmiotu zamówienia:

#### Usługi cateringowe dla uczestników studiów podyplomowych

1. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- przygotowania zestawów obiadowych (składających się z dwóch dań oraz deseru i napoju) podczas każdego zjazdu (piątki, soboty i niedziele) w dni wskazane przez Zamawiającego, dowozu oraz wydania posiłków obiadowych w godzinach wskazanych uprzednio przez Zamawiającego i w miejscu realizacji zajęć dydaktycznych,
- przygotowania w formie „szwedzkiego stołu” podczas każdego zjazdu w dni wskazane przez Zamawiającego kolacji w piątek, śniadań i kolacji w sobotę oraz śniadań w niedzielę, dowozu oraz wydania posiłków w godzinach wskazanych uprzednio przez Zamawiającego w miejscu realizacji noclegu dla Uczestników studiów podyplomowych,
- przygotowania kolacji każdorazowo zawierającej ciepły posiłek i przystawki oraz ciepłe i zimne napoje.
- przygotowania dwóch przerw kawowo-herbacianych na każdy dzień zjazdu, z nieograniczonym dostępem do świeżo parzonej kawy (sypanej, rozpuszczalnej, herbaty ekspresowej (czarnej, zielonej i owocowej do wyboru), cukru białego, słodzika, cytryny krojonej w plasterki, mleka minimum 2,5%, śmietanki do kawy, wody mineralnej butelkowanej, gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej z wymienionych na osobę, soków 100%: jabłkowego, pomarańczowego, grejpfrutowego; kruchych ciasteczek, w co najmniej 5 rodzajach, słonych paluszków, krakersów, serwisu gastronomicznego oraz owoców, dowozu oraz przygotowania przerw kawowo-herbacianych w godzinach wskazanych uprzednio przez Zamawiającego i w miejscu realizacji zajęć dydaktycznych,
- dowozu bufetów oraz przygotowania stołów i zastawy w miejscu realizacji zajęć dydaktycznych w dni i godziny wskazane przez Zamawiającego.
- zapewnienia możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków, jeżeli wśród uczestników znajdują się osoby praktykujące tego rodzaju dietę.
- świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przygotowywanych ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
- przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
- estetycznego podawania posiłków,
- częściowego dostarczania posiłków na miejsce i w godzinach wskazanych przez Zamawiającego,
- przygotowania urozmaiconych posiłków, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (każdego dnia zajęć inne menu),
- zebrania resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu zajęć,
- pokrycia kosztów za korzystanie z tzw. infrastruktury cateringowej miejsca świadczenia usługi (jeśli będzie dotyczyć).

2. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

3. Wykonawca ma obowiązek świadczenia usług objętych zamówieniem zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn: Dz. U. z 2010 Nr 136 poz. 914).

4. Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z aktualnych zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.

5. Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu obiadów uwzględnić będzie świeże produkty dostępne na rynku, w tym do przystawek i surówek do drugiego dania.

---

6. Wykonawca powinien w codziennym jadłospisie uwzględnić produkty ze wszystkich grup: produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka. Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków.
  7. Dostarczane posiłki powinny zapewniać 100 % całodziennego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze zalecanego przez Instytut Żywności i Żywienia.
  8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
  9. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy
  10. Szczegółowy jadłospis powinien być każdorazowo ustalany z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed realizacją usługi.
  11. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do niezwłocznego usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzanie naczyń.
  12. 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.
  13. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
  14. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego.
  15. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
  16. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
  17. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
  18. Termin usługi: termin usługi zostanie każdorazowo podany Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem zjazdu, przy czym zjazdy będą odbywać się w weekendy (piątki, soboty i niedziele). Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się na podstawie zleceń zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego. W zleceniu Zamawiający określi na 3 dni robocze przed zjazdem termin, liczbę uczestników i zakres usługi. Ilość i wielkość zamawianych usług wskazana w niniejszym załączniku stanowi maksymalny ich zakres i wielkość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości usług, niż maksymalna wskazana w niniejszym załączniku, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalną ilością usług wskazanych w niniejszym załączniku, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia Zamawiającego. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po pisemnym potwierdzeniu odbioru przedmiotu umowy. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
  19. Miejsce usługi: w pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego w obrębie budynków Zamawiającego na terenie Krakowa.
  20. Z uwagi na to, że Zamawiający przedstawił przedmiot zamówienia w możliwie maksymalnej wielkości, w uzasadnionych przypadkach przewiduje możliwość redukcji przedmiotu zamówienia do **50 %**.
  21. Liczba uczestników: zakłada się, że w 2021 r. wydanych zostanie maksymalnie 1500 zestawów obiadowych (wydawanych w piątki, soboty i niedziele), zorganizowanych śniadań na maksymalnie 800 porcji (soboty, niedziele), zorganizowanych kolacji w formie szwedzkiego stołu na maksymalnie 800 porcji (piątki i soboty) oraz zorganizowanie bufetów kawowych na maksymalnie 3000 porcji (piątki, soboty, niedziele) podczas 20 trzydniowych
-

zjazdów. Każdorazowo w zjeździe weźmie udział maks. 20 osób korzystających ze śniadań i kolacji oraz 25 osób korzystających z obiadów i przerw kawowych. Najpóźniej na trzy dni przed każdym zjazdem Zamawiający przekaże Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników danego zjazdu, dla których będzie przygotowany catering wraz z harmonogramem podawania posiłków.

22. Wykonawca zapewni dla określonej liczby uczestników podczas jednego zjazdu:

- w pierwszy dzień pobytu: obiad, kolację, 2 x przerwy kawowe,
- w drugi dzień pobytu: śniadanie, obiad, kolację, 2 x przerwy kawowe.
- w trzeci dzień pobytu: śniadanie, obiad, 2 x przerwy kawowe.

Charakterystyka poszczególnych posiłków:

- Obiad (o kaloryczności nie mniejszej niż 650 kcal) składający się z:
    - zupy (min. 300 ml) z 2 kromkami pieczywa lub 1 bułką/osoba
    - dania głównego: jedna potrawa mięsna lub rybna (minimum 200 g na osobę) i jeden dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych,
    - surówki - w dwóch rodzajach (co najmniej 100 g na osobę),
    - napoju (woda lub kompot) min. 250 ml/osoba
    - deseru w postaci ciasta min 100 g/osobaZamawiający dopuszcza modyfikację w/w dania głównego na dania z kuchni świata, dania jarskie lub rybę zamiast mięsa tj. np. spaghetti, dania chińskie z ryżem, pierogi ruskie itp., po wcześniejszym zaakceptowaniu przez Zamawiającego.
  - Kolacja w formie „szwedzkiego stołu” dla maksymalnie 40 osób składająca się z następujących składników:
    - ciepłego dania w przypadku tzw. dania „jednogarnkowego” min. 300 ml/osoba
    - wędliny – 80 g/osoba
    - sery – 80 g/osoba
    - sałatka wegetariańska – 100 g/osoba
    - warzywa świeże (pomidory, ogórek, itp) – 150 g/osoba
    - pieczywo różne – 250 g/osoba
    - masło extra, dżem niskosłodzony, miód naturalny – 20 g/osoba
    - woda mineralna gazowana /niegazowana/sok owocowy 100% naturalny bez dodatku cukru – 0,5 l/osoba
    - kawa – 200 ml/osoba
    - herbata – 200 ml/osoba
    - cukru białego, słodzika,
    - cytryny krojonej w plasterki,
    - mleka minimum 2,5%, śmietanki do kawy,
    - jogurt w pojedynczym opakowaniu lub batonik w pojedynczym opakowaniu lub świeży owoc /osobę
  - Przerwa kawowo-herbaciana dla maksymalnie 45 osób z nieograniczonym dostępem do:
    - świeżo parzonej kawy (sypanej, rozpuszczalnej,
    - herbaty ekspresowej (czarnej, zielonej i owocowej do wyboru),
    - cukru białego, słodzika,
    - cytryny krojonej w plasterki,
    - mleka minimum 2,5%, śmietanki do kawy,
    - wody mineralnej butelkowanej, gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej z wymienionych na osobę,
    - soków 100% w ilości 200 ml na osobę do wyboru spośród następujących smaków: jabłkowego, pomarańczowego, grejpfrutowego;
    - kruchych ciasteczek, w co najmniej 5 rodzajach, słonych paluszków, krakersów oraz owoców.
  - Śniadanie w formie „szwedzkiego stołu” dla maksymalnie 25 osób składające się z następujących składników
-

- wędliny – 80 g/osoba
- sery – 80 g/osoba
- sałatka wegetariańska – 100 g/osoba
- warzywa świeże (pomidory, ogórek) – 150 g/osoba
- pieczywo różne – 250 g/osoba
- masło extra, dżem niskosłodzony, miód naturalny – 20 g/osoba
- woda mineralna gazowana /niegazowana/sok owocowy 100% naturalny bez dodatku cukru – 0,5 l/osoba
- kawa – 200 ml/osoba
- herbata – 200 ml/osoba
- cukru białego, słodzika,
- cytryny krojonej w plasterki,
- mleka minimum 2,5%, śmietanki do kawy,
- jogurt w pojedynczym opakowaniu lub batonik w pojedynczym opakowaniu lub świeży owoc /osobę

Danie główne i zupa (z zestawu obiadowego) dla każdego uczestnika powinny być podane na ciepło, wyporcjowane.

Wykonawca zapewnia do wszystkich posiłków i serwisu kawowego serwis gastronomiczny, obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. **(Zamawiający wyklucza stosowanie naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych).**

---