

Załącznik nr 2 do ogłoszenia

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

I. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usług cateringowych dla uczestników projektu „Centrum wsparcia opiekunów nieformalnych i opieki nad osobami niesamodzielnymi w Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym w Krakowie”, dofinansowanego ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020 w ramach 9. Osi priorytetowej Region spójny społecznie, Działania 9.2 usługi społeczne i zdrowotne, Poddziałania 9.2.2 usługi opiekuńcze oraz interwencja kryzysowa – zit, Typ projektu A. działania wspierające opiekunów nieformalnych osób niesamodzielnymi, Typ projektu B. wsparcie dla tworzenia i/lub działalności placówek zapewniających dzienną opiekę i aktywizację osób niesamodzielnymi (dofinansowanie z Europejskiego Funduszu Społecznego).

II. Zakres zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usług cateringowych dla:

- o uczestników **szkoleń grupowych** dla opiekunów nieformalnych, w postaci przerw kawowych oraz lunchu;
- o uczestników **grup wsparcia** dla opiekunów nieformalnych, w postaci przerwy kawowej,
- o podopiecznych **placówki** **dziennej opieki i aktywizacji osób niesamodzielnymi**, w postaci kompleksowej całodziennej obsługi gastronomicznej.

III. Termin realizacji zamówienia:

Usługi cateringowe świadczone będą w okresie od 1.06.2019 r. do 31.05.2021 r.

IV. Opis poszczególnych części zamówienia

CZĘŚĆ 1: usługi cateringowe (na potrzeby realizacji szkoleń grupowych)

Przez usługę cateringu rozumie się przygotowanie i dostarczenie posiłków do miejsca prowadzenia szkolenia (tj. Kraków, co do zasady siedziba Miejskiego Centrum Opieki dla Osób Starszych, Przewlekłe Niepełnosprawnych oraz Niesamodzielnymi w Krakowie ul. Wielicka 267), rozmieszczenie potraw i napojów, talerzy i sztućców, posprzątanie pozostałości.

Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie posiłki dla grupy uczestników liczącej od **6 do 10 osób**, w każdym dniu szkolenia, wg. harmonogramu określonego przez Zamawiającego, obejmujących zapewnienie:

- a) **przerw kawowych;**
- b) **lunchu.**

Zamawiający każdorazowo podawać będzie Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników danego szkolenia w formie elektronicznej (e-mail), najpóźniej **na jeden dzień przed jego rozpoczęciem**. Szacunkowa łączna liczba usług cateringowych to: 384 szt. (tj. średnio 8 osób x 24 szkolenia x 2 dni szkoleniowe).

Szkolenia dla opiekunów prowadzone będą w okresie od 1.06.2019 r. do 31.05.2021 r. Zaplanowano organizację **24 szkoleń**. Szkolenia są **dwudniowe**. Czas trwania każdego szkolenia wynosi 16 godzin lekcyjnych (po 8 godzin lekcyjnych każdego dnia).

Harmonogram szkoleń oraz czas podania posiłków ustalone zostaną w trakcie realizacji zamówienia. Wstępnie planowana jest organizacja **jednego szkolenia w miesiącu, w dni wolne od pracy (weekend)**.

Wykonawca zapewni następujące posiłki, w każdym dniu szkolenia:

a) Przerwę kawową, obejmującą minimum:

- napoje gorące:
 - kawę (co najmniej 300 ml na osobę),
 - herbatę w torebkach, pakowaną jednorazowo - co najmniej 2 rodzaje (czarna i owocowa - min. jedna torebka każdego rodzaju na osobę),
 - gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników szkolenia),
- dodatki do napojów gorących – mleko, cukier, cytryna (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników szkolenia),
- soki owocowe, min. 2 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
- wodę niegazowaną i gazowaną, podawaną w butelkach szklanych lub plastikowych, o pojemności nie większej niż 330 ml (min. 330 ml na osobę z każdego rodzaju, adekwatnie do liczby uczestników szkolenia),
- ciastka kruche (min. 3 rodzaje, co najmniej 80g na osobę),
- kanapki dekoracyjne (4 sztuki na osobę – co najmniej 240 g), podane na pieczywie jasnym i ciemnym,
- sałaty i sałatki lub przekąski zimne - co najmniej 3 propozycje (łącznie co najmniej 100g na osobę).

b) Lunch (dwudaniowy), obejmujący minimum:

- zupę (co najmniej 300 ml na osobę),
- danie główne: mięsne i rybne i wegetariańskie (co najmniej 200 g na osobę), z uwzględnieniem, iż dania mięsne stanowić będą min. 60% oferowanych dań głównych; w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności przygotowania dania wegetariańskiego, Wykonawca zobowiązany będzie do dodatkowego uwzględniania w menu dań tego rodzaju,
- dodatki do dań głównych:
 - ziemniaki gotowane/pieczone lub ryż lub makaron lub kasza (co najmniej 300 g na osobę),
 - zestaw surówek lub bukiet warzyw gotowanych (co najmniej 300 g na osobę).

Wykonawca zobowiązany będzie do:

- przygotowania i dostarczenia posiłków i napojów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości. Dania powinny być przygotowane zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju czyli z produktów sezonowych, najlepiej wyprodukowanych ekologicznie,
- przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2018.0.1541 t.j.).
- przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,
- dostarczenia i podania posiłków i napojów w naczyniach oraz z sztućcami wielorazowego użytku. Zamawiający nie dopuszcza używania plastikowych opakowań (poza wodą mineralną dostarczaną w butelkach),
- zapewnienia odpowiedniej ilości zastawy stołowej oraz odpowiednich naczyń,

- zapewnienia dekoracji stołów; tj. obrusy i serwetki wraz z serwetkami, wg. zapotrzebowania, zgodnie z ilością uczestników szkolenia,
- zapewnienia obsługi kelnerskiej w trakcie trwania posiłków, odpowiedniej ilości, adekwatnie do ilości uczestników szkolenia,
- zapewnienia szwedzkiego stołu,
- zapewnienia regału z tacami na brudne naczynia,
- dbania o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi,
- posprzątania pomieszczenia, w którym podawane będą posiłki ze śmieci i resztek jedzenia,
- dostarczenia posiłków i napojów własnym transportem i na własny koszt (transport posiłków winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności).

Sposób realizacji usługi:

- **szczegółowe menu** na poszczególne szkolenia ustalone będzie z Zamawiającym w drodze kontaktów roboczych. Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego szkolenia, w terminie **5 dni roboczych** przed dniem jego rozpoczęcia,
- Zamawiający na **3 dni** przed rozpoczęciem szkolenia może zgłosić zmiany do zaproponowanego menu, a Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego, mieszczącą się w ramach obowiązków Wykonawcy określonych powyżej,
- Zamawiający ma prawo wprowadzenia w trakcie realizacji zamówienia **zmian w zakresie: harmonogramu i miejsca realizacji zamówienia**, z zastrzeżeniem iż miejscem realizacji pozostanie obszar Krakowa. Informacja o ewentualnych zmianach harmonogramu i miejsca realizacji usługi cateringowej przekazywana będzie Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail), najpóźniej na dwa dni przed rozpoczęciem szkolenia,
- Zamawiający zapewni zaplecze dla firmy cateringowej z dostępem do wody i prądu w miejscu świadczenia usługi cateringowej.

CZĘŚĆ 2: usługi cateringowe (na potrzeby realizacji grup wsparcia)

Przez usługę cateringu rozumie się przygotowanie i dostarczenie posiłków do miejsca prowadzenia spotkań (tj. Kraków, co do zasady siedziba Miejskiego Centrum Opieki dla Osób Starszych, Przewlekłe Niepełnosprawnych oraz Niezależnych w Krakowie ul. Wielicka 267), rozmieszczenie potraw i napojów, talerzy i sztućców, posprzątanie pozostałości.

Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie **przerwę kawową** dla grupy uczestników liczącej od **8 do 12 osób**, w dni organizacji spotkań grupy, wg. harmonogramu określonego przez Zamawiającego.

Zamawiający każdorazowo podawać będzie Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników danego spotkania w formie elektronicznej (e-mail), najpóźniej na **jeden dzień przed jego rozpoczęciem**. Szacunkowa łączna liczba usług cateringowych to: 240 szt. (tj. średnio 10 osób x 24 spotkania).

Spotkania dla opiekunów w formie grup wsparcia prowadzone będą w okresie od 1.06.2019 r. do 31.05.2021 r. Zaplanowano organizację **24 spotkań**. Czas trwania każdego spotkania wynosi 4 godziny.

Harmonogram spotkań oraz czas podania posiłków ustalone zostaną w trakcie realizacji zamówienia. Wstępnie planowana jest organizacja **jednego spotkania w miesiącu**.

Wykonawca zapewni na każdym spotkaniu **przerwę kawową**, obejmującą minimum:

- napoje gorące:
 - kawę (co najmniej 300 ml na osobę),
 - herbatę w torebkach, pakowaną jednorazowo - co najmniej 2 rodzaje (czarna i owocowa - min. jedna torebka każdego rodzaju na osobę),
 - gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
- dodatki do napojów gorących – mleko, cukier, cytryna (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
- soki owocowe, min. 2 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
- wodę niegazowaną i gazowaną, podawaną w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności nie większej niż 330 ml (min. 330 ml na osobę z każdego rodzaju, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
- ciastka kruche (min. 3 rodzaje, co najmniej 80g na osobę),
- kanapki dekoracyjne (4 sztuki na osobę – co najmniej 240 g), podane na pieczywie jasnym i ciemnym,
- sałaty i sałatki lub przekąski zimne - co najmniej 3 propozycje (łącznie co najmniej 100g na osobę).

Wykonawca zobowiązany będzie do:

- przygotowania i dostarczenia napojów i posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości. Dania powinny być przygotowane zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju czyli z produktów sezonowych, najlepiej wyprodukowanych ekologicznie,
- przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2018.0.1541 t.j.),
- przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,
- dostarczenia i podania napojów i posiłków w naczyniach oraz z sztućcami wielorazowego użytku. Zamawiający nie dopuszcza używania plastikowych opakowań (poza wodą mineralną dostarczaną w butelkach),
- zapewnienia odpowiedniej ilości zastawy stołowej oraz odpowiednich naczyń,
- zapewniania dekoracji stołów; tj. obrusy i serwetniki wraz z serwetkami, wg. zapotrzebowania, zgodnie z ilością uczestników spotkań,
- zapewniania szwedzkiego stołu,
- zapewniania regału z tacami na brudne naczynia,
- dbania o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi,
- posprzątanía pomieszczenia, w którym podawane będą posiłki ze śmieci i resztek jedzenia,
- dostarczenia posiłków i napojów własnym transportem i na własny koszt (transport posiłków winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności).

Sposób realizacji usługi:

- Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia w trakcie realizacji zamówienia **zmian w zakresie: harmonogramu i miejsca realizacji zamówienia**, z zastrzeżeniem iż miejscem realizacji pozostanie obszar Krakowa. Informacja o ewentualnych zmianach harmonogramu i miejsca realizacji usługi cateringowej przekazywana będzie Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail), najpóźniej na dwa dni przed rozpoczęciem spotkania,
- Zamawiający zapewni zaplecze dla firmy cateringowej z dostępem do wody i prądu w miejscu świadczenia usługi cateringowej.

CZĘŚĆ 3: usługi cateringowe (na potrzeby placówki dziennej opieki)

Przez usługę cateringu rozumie się przygotowanie i dostarczenie posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego tj. Miejskiego Centrum Opieki dla Osób Starszych, Przewlekłe Niepełnosprawnych oraz Niesamodzielnych w Krakowie przy ul. Wielickiej 267, rozmieszczenie potraw, talerzy i sztućców, posprzątanie pozostałości.

Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie **kompleksowej całodziennej obsługi gastronomicznej** dla podopiecznych placówki dziennej opieki i aktywizacji osób niesamodzielnych prowadzonej przez MCO w Krakowie. Usługa cateringowa obejmować będzie posiłki dla **10 podopiecznych placówki**, w każdym dniu pobytu.

Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić wyżywienie podopiecznym placówki w okresie od 1.06.2019 r. do 31.05.2021 r., **we wszystkie dni robocze**, tj. docelowo przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy). Dzienna ilość wydawanych posiłków nie przekroczy jednorazowo grupy 10 osobowej. Zamawiający zastrzega jednak możliwość zgłoszenia mniejszej liczby podopiecznych danego dnia.

Szacunkowa łączna liczba usług cateringowych to: 5 280 szt. (tj. średnio 10 osób x 22 dni robocze x 24 miesiące).

Usługa cateringowa obejmuje:

- a. **śniadanie** dla każdego pacjenta (dostarczone do godziny 9:00),
- b. **napoje**: soki, woda gazowana i niegazowana, kawa rozpuszczalna i parzona, herbata (co najmniej 3 rodzaje herbat w torebkach), świeże mleko/śmietanka do kawy, cukier, cytryna - dostępne dla wszystkich podopiecznych w godzinach funkcjonowania placówki (od 7.30 do 15.30¹) w formie szwedzkiego stołu,
- c. **dwudaniowy obiad** (zupa, drugie danie: mięsne lub rybne lub jarskie, z uwzględnieniem, iż dania mięsne stanowić będą min. 60% oferowanych dań, wraz z dodatkami: ziemniaki /ryż /makaron /kasza i zestaw surówek /bukiet warzyw gotowanych oraz napojem) dla każdego podopiecznego (dostarczone do godziny 12:00).

Wykonawca zapewni różnorodność przygotowywanych posiłków i ich zgodność ze wskazówkami co do rodzaju diety przekazanymi przez dietetyka (jadłospis konsultowany będzie z dietetykiem placówki w drodze kontaktów roboczych i wymaga każdorazowo akceptacji Zamawiającego). Posiłki dla pacjentów powinny uwzględniać następujące możliwe diety:

- dieta lekkostrawna około 2200 – 2400 kcal /dobę,
- dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika około 2200 – 2400 kcal/dobę (ograniczenie tłuszczu: 45-50g/d, błonnik poniżej 25 g/d),
- dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych około 1500 – 2000 kcal/dobę,
- dieta podstawowa 2200 – 2400 kcal /dobę, powinna być ułożona zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i spełniać jednocześnie zalecenia dotyczące prewencji przewlekłych chorób niezakaźnych.

Dzienne racje pokarmowe powinny być rozdzielane na posiłki z zachowaniem proporcji między wartością odżywczą, a objętością pożywienia, jak również urozmaicane pod względem produktów.

¹ godziny funkcjonowania placówki mogą ulec zmianie w zależności od zapotrzebowania większości uczestników lub z uwagi na możliwości logistyczne ich przewozu.

Wykonawca zobowiązany będzie do:

- przygotowania i dostarczenia posiłków i napojów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości. Dania powinny być przygotowane zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju czyli z produktów sezonowych, najlepiej wyprodukowanych ekologicznie,
- przygotowania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, gołąbków, itp.),
- przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2018.0.1541 t.j.),
- przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,
- przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi zasadami GHP/GMP oraz normami HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa, Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie,
- przedstawienia próbek posiłków do kontroli Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, jeśli zajdzie taka konieczność,
- dostarczenia i podania posiłków i napojów w naczyniach oraz z sztućcami wielorazowego użytku. Zamawiający nie dopuszcza używania plastikowych opakowań (poza wodą mineralną dostarczaną w butelkach),
- zapewnienia odpowiedniej ilości zastawy stołowej oraz odpowiednich naczyń,
- zapewniania obsługi kelnerskiej w trakcie trwania posiłków, odpowiedniej ilości, adekwatnie do ilości podopiecznych placówki,
- dbania o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi,
- posprzątania pomieszczenia, w którym podawane będą posiłki ze śmieci i resztek jedzenia,
- dostarczenia posiłków i napojów własnym transportem i na własny koszt (transport posiłków winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności).

Sposób realizacji usługi:

- **menu** na poszczególne dni ustalone będzie z Zamawiającym w drodze kontaktów roboczych. Zamawiający każdorazowo przekaże Wykonawcy wytyczne co do rodzaju diety dla danego podopiecznego. Na ich podstawie Wykonawca opracuje szczegółową propozycję miesięcznego menu i przedstawi ją Zamawiającemu do akceptacji. W każdym kolejnym miesiącu pobytu podopiecznego w placówce ww. procedura będzie powtarzana.
- w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności przygotowania dania wegetariańskiego, Wykonawca zobowiązany będzie do dodatkowego uwzględniania w menu dań tego rodzaju,
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia dziennych ilości posiłków, w zależności od ilości podopiecznych przebywających w placówce. Każdorazowo Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę o zmniejszeniu ilości posiłków,
- Zamawiający zapewni zaplecze dla firmy cateringowej z dostępem do wody i prądu w miejscu świadczenia usługi cateringowej.