

Załącznik nr 2 do ogłoszenia

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

I. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usług cateringowych dla uczestników konferencji organizowanych w ramach projektu „Centrum wsparcia opiekunów nieformalnych i opieki nad osobami niesamodzielnymi w Miejskim Centrum Opieki 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 – zít, 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 uczestników dwóch konferencji w postaci **przerw kawowych oraz lunchów**, w każdym dniu konferencji.

III. Termin realizacji zamówienia:

Usługi cateringowe świadczone będą podczas dwudniowych konferencji, które zaplanowano w **IV kwartale 2019 r. (najpóźniej w listopadzie) oraz w I kwartale 2021 r (najpóźniej w marcu)**. Szczegółowe terminy konferencji zostaną ustalone z wybranym w postępowaniu wykonawcą, po zawarciu umowy.

IV. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przez usługę cateringu rozumie się przygotowanie i dostarczenie posiłków do miejsca organizacji konferencji (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 103 osoby** (75 uczestników, 8 prelegentów, 10 gości i 10 osób personelu ze strony organizatora), **w każdym dniu dwudniowej konferencji**, obejmujących zapewnienie:

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

Zamawiający poda Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników każdej z konferencji, w formie elektronicznej (e-mail), najpóźniej **na jeden dzień przed jej rozpoczęciem**. Szacunkowa łączna liczba usług cateringowych to: 412 szt. (tj. 103 osoby x 2 dni konferencyjne x 2 konferencje).

Szczegółowe terminy, czas trwania konferencji oraz czas podawani posiłków zostaną ustalone z wybranym w postępowaniu wykonawcą, po zawarciu umowy.

Wykonawca zapewni następujące posiłki, w każdym dniu konferencji:

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 konferencji),
- dodatki do napojów gorących – mleko, cukier, cytryna (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników konferencji),
- 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 konferencji),
- 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 lub rybne (co najmniej 200 g na osobę), 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 lub 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.2019.0.1252 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,
- zapewniania dekoracji stołów; tj. obrusy i serwetniki wraz z serwetkami, wg. zapotrzebowania, zgodnie z ilością uczestników konferencji,
- zapewniania obsługi kelnerskiej w trakcie trwania posiłków, odpowiedniej ilości, adekwatnie do ilości uczestników konferencji,
- zapewniania szwedzkiego stołu,
- zapewniania 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 każdy dzień trwania konferencji ustalone będzie z Zamawiającym w drodze kontaktów roboczych. Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie konferencji, w terminie **5 dni roboczych** przed dniem jej rozpoczęcia,
- Zamawiający na **3 dni** przed rozpoczęciem konferencji 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: terminu i miejsca realizacji zamówienia**, z zastrzeżeniem iż miejscem realizacji pozostanie obszar Krakowa. Informacja o ewentualnych zmianach terminu i miejsca realizacji usługi cateringowej przekazywana będzie Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail), najpóźniej na dwa dni przed rozpoczęciem konferencji,
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości usług cateringowych, w zależności od ilości uczestników, najpóźniej **na jeden dzień przed rozpoczęciem konferencji**.
- Zamawiający zapewni zaplecze dla firmy cateringowej z dostępem do wody i prądu w miejscu świadczenia usługi cateringowej.