**Załącznik nr 5 do Ogłoszenia**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**§**1

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa obsługa cateringowa świadczona w ramach projektu pn. „Akademia kreatywności – pomysł, potencjał, przedsiębiorca", współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Miejsce świadczenia usługi będzie znajdowało się na terenie Kampusu UEK (Kraków, ul. Rakowicka 27) w pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego, z dostępem do prądu oraz windy.
3. W ramach usługi Wykonawca zapewnia uczestnikom projektu (dwie grupy uczestników G1 i G2):

- poczęstunek podczas przerwy kawowej,

- obiad (z wyłączeniem spotkań na których przewidziana jest tylko przerwa kawowa).

1. Szczegółowe terminy, godziny oraz menu serwowanych posiłków zawarte są w:
2. harmonogramie stanowiącym załącznik nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia.
3. opisie menu stanowiącym załącznik nr 2 do Opisu Przedmiotu Zamówienia.

Zgodnie z Wykazem dopuszczalnych stawek dla towarów i usług „Taryfikator” obowiązujących dla konkursów Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój dla projektów współfinansowanych z EFS zamówienia (obiad, przerwa kawowa) przedstawione   
w ofercie stawki nie mogą przewyższać maksymalnych stawek wskazanych w Wykazie tj.:

- przerwa kawowa - 15 zł brutto/osoba/dzień

- obiad - 35 zł brutto/osoba/dzień

**7.** Stosownie do art. 29 ust. 3a ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający wymaga, aby Wykonawca lub podwykonawca, jeżeli dany zakres zamówienia powierzono do wykonania podwykonawcy, zatrudniał na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 108, z późn. zm.) co najmniej: 2 osoby wykonujące w trakcie realizacji zamówienia czynności polegające na przygotowywaniu posiłków.

**§**2

1. W ramach wykonywanej usługi Wykonawca zobowiązuje się:
2. zapewnić dowóz cateringu w terminach i godzinach zgodnych z harmonogramem stanowiącym załącznik nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia, w przypadku serwisu kawowego nie wcześniej niż na godzinę przed rozpoczęciem serwowania, najpóźniej na 30 minut przed zaplanowaną godziną ich serwowania; w przypadku serwisu obiadowego nie wcześniej niż na 30 minut przed rozpoczęciem serwowania, najpóźniej na 15 minut przed zaplanowaną godziną ich serwowania;
3. uwzględnić w cenie oferty koszt dowozu i serwowania posiłków;
4. posiłki dodatki muszą być przygotowane ze świeżych, naturalnych produktów,
5. przygotowanie posiłków metodą tradycyjną (Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant oraz produktów gotowych np. dania mrożone),
6. zapewnienie zastawy i sztućców (Zamawiający nie dopuszcza stosowania sztućców i zastawy jednorazowego użytku, z plastiku),
7. transportować posiłki środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności,   
   w termosach termoizolacyjnych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę;
8. zapewnić liczbę pracowników zapewniającą sprawną obsługę cateringu;
9. zapewnić wszystko, co jest niezbędne do prawidłowej realizacji usługi, w tym własne naczynia (termosy/podgrzewacze, talerzyki, sztućce, szklanki, serwetki itp.), zgodnie z wymaganiami menu oraz w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników warsztatów; zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń i sztućców jednorazowych (papierowych lub plastikowych);
10. przygotowywać posiłki w zakładzie, spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne odpowiednie dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze.
11. zadbać o estetykę usługi cateringowej i jakość serwowanych dań, tj. zapewnić przygotowanie poczęstunków i dań przy użyciu składników najwyższej jakości, ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia;
12. dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także uprzątnąć pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia najpóźniej 30 minut po zakończeniu jedzenia;
13. przechowywać próbki pokarmowe ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków przez okres 72 godzin od ich dostarczenia, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek;
14. przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.);
15. przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi; w przypadku naruszeń, nałożone przez właściwe organy sankcje, obciążają Wykonawcę.
16. Wykonawca zapewnia, że jego pracownicy, podwykonawcy oraz inne osoby, które w imieniu Wykonawcy będą brały udział w wykonywaniu przedmiotu umowy, posiadają należyte przygotowanie do wykonywanych czynności, w tym stosowną wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie oraz wymagane prawem badania.

**§**3

1. Zamawiający zobowiązuje się najpóźniej na 2 dni przed planowanym terminem danych warsztatów przekazać wykonawcy, w formie elektronicznej (e-mail), ostateczną liczbę uczestników.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo, iż zostanie obciążony jedynie kosztami za ostatecznie zgłoszoną liczbę osób. Całkowite wynagrodzenie wybranego Wykonawcy, może ulec odpowiednio zmniejszeniu, w stosunku do ostatecznej liczby osób biorących udział w projekcie.
3. Zamawiający ma możliwość rezygnacji **lub zamiany w zależności od potrzeb** każdej zamówionej usługi cateringowej, o czym powiadomi Wykonawcę ze stosownym wyprzedzeniem w formie elektronicznej (e-mail), najpóźniej na 3 dni przed planowanymi warsztatami. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie wobec Zamawiającego w razie dokonanej przedmiotowej rezygnacji. Zamawiający gwarantuje, iż takiej rezygnacji lub zamiany nie dokona więcej w stosunku do 6 terminów usług cateringowych.
4. W razie konieczności podania uczestnikom posiłku dietetycznego (wegańskiego lub bezglutenowego) Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć odpowiednią ilość takich posiłków na podstawie informacji przekazanej mu przynajmniej na 2 dni robocze przed datą warsztatów przez Zamawiającego.

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Harmonogram warsztatów

Załącznik nr 2 – Specyfikacja menu

Załącznik nr 1

**HARMONOGRAM WARSZTATÓW**

1. **Grupa G1:**
2. Godziny wydawania posiłków:

– przerwa kawowa – w godzinach 11:00 – 11:30,

– obiad – w godzinach 12:45 – 13:45.

b) Daty prowadzenia warsztatów, ilość uczestników:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p** | **data** | **rodzaj posiłku** | **Ilość osób** | **menu** |
| 1. | 27.09.2019 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu II oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 2. | 04.10.2019 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu III oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 3. | 11.10.2019 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu IV oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 4. | 18.10.2019 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu V oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 5. | 25.10.2019 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu I oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 6. | 15.11.2019 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu II oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 7. | 22.11.2019 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu III oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 8. | 29.11.2019 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu IV oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 9. | 06.12.2019 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu V oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 10. | 13.12.2019 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu I oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 11. | 10.01.2020 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu II oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 12. | 17.01.2020 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu III oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 13. | 24.01.2020 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu IV oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 14. | 14.02.2020 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu V oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 15. | 21.02.2020 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu I oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 16. | 28.02.2020 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu II oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 17. | 06.03.2020 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu III oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 18. | 13.03.2020 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu IV oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 19. | 20.03.2020 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu V oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 20. | 27.03.2020 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu I oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 21. | 03.04.2020 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu II oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 2222  22. | 17.04.2020 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu III oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 23. | 24.04.2020 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu IV oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 24. | 08.05.2020 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu V oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 25. | 15.05.2020 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu I oraz menu wegańskie i wegańskie |
| 26. | 22.05.2020 piątek | przerwa kawowa + obiad | 40 | Menu II oraz menu wegańskie i wegańskie |

\* każdorazową ilość posiłków w ramach menu, w tym menu wegańskiego i wegetariańskiego Zamawiający przekaże na 2 dni przed terminem realizacji usługi.

1. **Grupa G2**
2. Godziny wydawania posiłków:

– przerwa kawowa – w piątki w godzinach 18:00 – 18:30 ,w soboty w godzinach 11:00 – 11:30

– obiad – w godzinach 12:45 – 13:45.

b) Daty prowadzenia warsztatów, ilość uczestników:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **l.p** | **data** | **rodzaj posiłku** | **Ilość osób** | **Menu\*** |
| 1. | 18.10.2019 piątek | przerwa kawowa | 30 |  |
| 2. | 19.10.2019 sobota | przerwa kawowa + obiad | 30 | Menu IV oraz menu wegańskie |
| 3. | 26.10.2019 sobota | przerwa kawowa + obiad | 30 | Menu V oraz menu wegańskie |
| 4. | 16.11.2019 sobota | przerwa kawowa + obiad | 30 | Menu I oraz menu wegańskie |
| 5. | 23.11.2019 sobota | przerwa kawowa + obiad | 30 | Menu II oraz menu wegańskie |
| 6. | 30.11.2019 sobota | przerwa kawowa + obiad | 30 | Menu III oraz menu wegańskie |
| 7. | 07.12.2019 sobota | przerwa kawowa + obiad | 30 | Menu IV oraz menu wegańskie |
| 8. | 14.12.2019 sobota | przerwa kawowa + obiad | 30 | Menu V oraz menu wegańskie |
| 9. | 10.01.2020 piątek | przerwa kawowa | 30 |  |
| 10. | 18.01.2020 sobota | przerwa kawowa + obiad | 30 | Menu II oraz menu wegańskie |
| 11. | 21.02.2020 piątek | przerwa kawowa | 30 |  |
| 12. | 22.02.2020 sobota | przerwa kawowa + obiad | 30 | Menu IV oraz menu wegańskie |
| 13. | 29.02.2020 sobota | przerwa kawowa + obiad | 30 | Menu V oraz menu wegańskie |
| 14. | 07.03.2020 sobota | przerwa kawowa + obiad | 30 | Menu I oraz menu wegańskie |
| 15. | 14.03.2020 sobota | przerwa kawowa + obiad | 30 | Menu II oraz menu wegańskie |
| 16. | 21.03.2020 sobota | przerwa kawowa + obiad | 30 | Menu III oraz menu wegańskie |
| 17. | 28.03.2020 sobota | przerwa kawowa + obiad | 30 | Menu IV oraz menu wegańskie |
| 18. | 04.04.2020 sobota | przerwa kawowa + obiad | 30 | Menu V oraz menu wegańskie |
| 19. | 17.04.2020 piątek | przerwa kawowa | 30 |  |
| 20. | 18.04.2020 sobota | przerwa kawowa + obiad | 30 | Menu II oraz menu wegańskie |

\*zgodnie z tabelą w załączniku nr 2

\* każdorazową ilość posiłków w ramach menu, w tym menu wegańskiego i wegetariańskiego Zamawiający przekaże na 2 dni przed terminem realizacji usługi.

Załącznik nr 2

**SPECYFIKACJA MENU**

1. Zamawiający wymaga aby przerwa kawowa każdorazowo składała się z:

* gorąca kawa podawana w termosach (co najmniej 250 ml na osobę),
* herbata w torebkach, minimum dwa rodzaje, w tym co najmniej: 1 rodzaj herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (2 torebki na osobę),
* gorąca woda do herbaty podawana w termosach (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
* soki owocowe 100% bez dodatku cukru, 2 rodzaje (co najmniej 300 ml na osobę, nie dopuszcza się napojów owocowych i nektarów),
* wybór ciastek deserowych, słonych przekąsek, co najmniej 4 rodzaje (co najmniej 200 g na osobę),
* dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy, cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
* woda niegazowana i gazowana, podawaną w butelkach o pojemności nie większej niż 500 ml, ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej (co najmniej 500 ml na osobę).

1. Zamawiający wymaga, aby obiad serwowany był zgodnie z menu zamieszczonym   
   w tabeli nr 2.
2. Zgodnie z harmonogramem (Załącznik nr 1 do Opisu Przedmiotu zamówienia) w poszczególnych dniach prowadzenia warsztatów serwowane będzie menu wskazane w tabeli w Załączniku nr 2 do Opisu Przedmiotu zamówienia).
3. W razie konieczności podania uczestnikom posiłku dietetycznego (wegańskiego/ bezglutenowego) Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć odpowiednią ilość takich posiłków korzystając z propozycji dań znajdujących się w tabeli w Załączniku nr 2 do Opisu Przedmiotu zamówienia.

|  |  |
| --- | --- |
| **nr menu** | **opis dań** |
| menu I | Zupa: krem z warzyw sezonowych (co najmniej 300 ml na osobę) |
| Danie główne mięsne: schab pieczony (co najmniej 150 g na osobę)  Ziemniaki gotowane (co najmniej 200 g na osobę) buraczki na ciepło (co najmniej 150 g na osobę) Kompot owocowy (co najmniej 200 ml na osobę) |
| Danie główne bezmięsne: ryba gotowana (co najmniej 150 g na osobę) Ziemniaki gotowane (co najmniej 200 g na osobę) Zestaw surówek (co najmniej 150 g na osobę) |
| Ciasto: szarlotka (co najmniej 150 g na osobę) |
| menu II | Zupa: zupa pomidorowa z makaronem (co najmniej 300 ml na osobę) |
| Danie główne mięsne: kotlet drobiowy (co najmniej 150 g na osobę) Ziemniaki pieczone (co najmniej 200 g na osobę) surówka z kapusty pekińskiej (co najmniej 150 g na osobę) Herbata czarna (co najmniej 200 ml na osobę) |
| Ciasto: sernik (co najmniej 150 g na osobę) |
| Danie główne bezmięsne: pierogi z owocami (co najmniej 300 g na osobę) |
| menu III | Zupa: kapuśniak ze słodkiej kapusty (co najmniej 300 ml na osobę) |
| Danie główne mięsne: pierś z indyka (co najmniej 150 g na osobę) Ryż gotowany (co najmniej 200 g na osobę) Zestaw sałat (co najmniej 150 g na osobę) Sok owocowy 100% (co najmniej 200 ml na osobę) |
| Ciasto: biszkopt z owocami (co najmniej 150 g na osobę) |
| Danie główne bezmięsne: pierogi ruskie (co najmniej 300 g na osobę) |
| menu IV | Zupa: żurek na zakwasie z jajkiem (co najmniej 300 ml na osobę |
| Danie główne mięsne: bitki wołowe (co najmniej 150 g na osobę) Ziemniaki gotowane (co najmniej 200 g na osobę) Ogórek kiszony (co najmniej 150 g na osobę) Kompot owocowy(co najmniej 200 ml na osobę) |
| Ciasto: piernik przekładany powidłem (co najmniej 150 g na osobę) |
| Danie główne bezmięsne: naleśniki z białym serem (co najmniej 300 g na osobę) |
| menu V | Zupa: krupnik z ziemniakami (co najmniej 300 ml na osobę) |
| Danie główne mięsne: gulasz wieprzowy (co najmniej 150 g na osobę) Kasza gryczana palona (co najmniej 200 g na osobę) Surówka z kapusty kiszonej z marchewką (co najmniej 150 g na osobę) Kompot owocowy (co najmniej 200 ml na osobę) |
| Ciasto: jogurtowe z owocami (co najmniej 150 g na osobę) |
| Danie główne bezmięsne: makaron penne ze szpinakiem (co najmniej 300 g na osobę) |
| menu wegańskie | Kasza jaglana z grillowaną cukinią i jarmużem (co najmniej 300 g na osobę) lub Makaron z bakłażanem i pomidorami (co najmniej 300 g na osobę) lub Zapiekanka z warzyw (co najmniej 300 g na osobę) |
| menu bezglutenowe | Bezglutenowy makaron z warzywami i fasolą (co najmniej 300 g na osobę) lub Kotleciki z ciecierzycy (co najmniej 300 g na osobę) lub Risotto z czerwoną cebula i rozmarynem (co najmniej 300 g na osobę) |

Tabela nr 2