**Załącznik nr 5 do Ogłoszenia**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**§1**

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa obsługa cateringowa świadczona w ramach projektu współfinansowanego z Programu Interreg Europa Środkowa CE 1385 "TASKFORCOME " - Transnational Action to advance Skills and competences for Community engagement and social Migrant Entrepreneurship initiatives in the Central Europe engagement and social Migrant Entrepreneurship initiatives in the Central Europe.
2. Miejsce świadczenia usługi będzie znajdowało się w siedzibie partnera TCF HUB Centrum Sportu (aleja 29 Listopada 94, 31-406 Kraków) w pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego, z dostępem do prądu.
3. Ramy czasowe - usługa świadczona będzie w dniu 22 października 2019 r. w godzinach 9:00 – 15:30 przy czym:

* Napoje bez ograniczeń podczas trwania spotkania w godzinach 9.00-15:30
* lunch – zgodnie z harmonogramem stanowiącym zał. nr. 2

1. Liczba uczestników dla których będzie świadczona usługa **- 20 osób.**
2. W ramach usługi Wykonawca zapewnia uczestnikom projektu:

* Napoje - ciepłe (kawa - z ekspresu ciśnieniowego, herbata - czarna, zielona, owocowa) i dodatki (mleko - w tym bez laktozy, cukier , cukier brązowy, cytryna, itp.), zimne (woda niegazowana, soki - różne rodzaje, 100%, bez dodatku cukru) - dostępne bez ograniczeń podczas trwania spotkania, w godzinach 9.00-15:30;
* ciastka i słone przekąski - dostępne bez ograniczeń podczas trwania spotkania, w godzinach 9.00-15:30;
* lunch z opcją wege; każdy lunch składać się ma z dwóch dań, deseru i napoju (sok, kompot, itp.); posiłki będą takie same dla wszystkich uczestników przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków bezmięsnych (wegetariańskich/ wegańskich.

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.
4. 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 osób wykonujących 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 napojów 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.

Załączniki:

**Załącznik nr 1 – Harmonogram warsztatów**

**HARMONOGRAM**

Godziny wydawania posiłków:

– Napoje, ciastka i przekąski – w godzinach 9:00 – 15:30,

– obiad – w godzinach 12:30 – 13:00.

**Załącznik nr 2 – Specyfikacja menu**

1. Zamawiający wymaga aby w trybie ciągłym podawano:

* kawę z ekspresu cisnieniowego
* herbatę w torebkach, minimum dwa rodzaje, w tym co najmniej: 1 rodzaj herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (2 torebki na osobę),
* gorącą wodę do herbaty podawaną 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),
* wodę niegazowaną i gazowaną, 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 lunch serwowany był zgodnie z następującym menu:
   * Zupa: krem z warzyw sezonowych (co najmniej 250 ml na osobę);
   * Danie główne mięsne: sztuka mięsa (co najmniej 120 g na osobę),   
     ziemniaki gotowane (co najmniej 100 g na osobę),  
     kompot owocowy (co najmniej 200 ml na osobę);
   * Danie główne bezmięsne: tarta lub zapiekanka warzywna(co najmniej 150 g na osobę);
   * trzy rodzaje surówek (co najmniej 100 g na osobę);
   * Deser: ciasto lub pucharki owoców sezonowych – 1 porcja na osobę.