**KZ-272-38/19 załącznik nr 5**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**§**1

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa obsługa cateringowa świadczona w ramach projektu pn. „Oczy szeroko otwarte", 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 oraz w Zespole Szkół Ogólnokształcących Mistrzostwa Sportowego im. Mikołaja Kopernika w Krakowie, ul. Grochowska 20, 31-521 Kraków, w pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego.
3. W ramach usługi Wykonawca zapewnia uczestnikom projektu:

- II śniadanie

- obiad

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, II śniadania) przedstawione w ofercie stawki nie mogą przewyższać maksymalnych stawek wskazanych w Wykazie tj.:

- II śniadanie - 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 II śniadania 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, przygotowania stołów
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,
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 stosowania sztućców i zastawy jednorazowego użytku, w tym plastikowej, z zastrzeżeniem ust. 9 poniżej;
10. zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany formy wydawania gorących posiłków w pojemnikach jednorazowych typu tzw. „lunch box” , lub hermetycznie zamkniętych pojemnikach jednorazowych – polipropylenowych, zgrzewanych folią. W celu zapewnienia odpowiedniej temperatury (ciepłych) posiłków, zapakowane dania powinny zostać przewiezione w podgrzewanych termotorbach wyposażonych w grzałki elektryczne.
11. przygotowywać posiłki w zakładzie, spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne odpowiednie dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze.
12. 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;
13. 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;
14. 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;
15. 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.);
16. 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.
17. II śniadanie na campusie UEK będzie pakowane do papierowych toreb dla każdego z uczestników projektu i wydawane w pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego. II śniadanie w Zespole Szkół Ogólnokształcących Mistrzostwa Sportowego im. Mikołaja Kopernika w Krakowie będzie serwowane w formie bufetu szwedzkiego, w wyznaczonym przez Zamawiającego pomieszczeniu.
18. 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 oraz formę wydawania posiłków, tj. czy posiłki mają być serwowane na miejscu, czy też zapakowane zgodnie z § 2 ust. 1 pkt.9.
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. Niezależnie od uprawnień przewidzianych w ust. 1 i 2 powyżej, Zamawiający ma możliwość rezygnacji **w całości lub zamiany terminu 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 terminu nie dokona więcej w stosunku do 6 terminów usług cateringowych.
4. W razie konieczności podania uczestnikom posiłku dietetycznego (wegańskiego/ bezglutenowego), Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć odpowiednią ilość takich posiłków, na podstawie informacji przekazanej mu przynajmniej na 2 dni robocze przed datą zajęć przez Zamawiającego, korzystając z propozycji dań znajdujących się w tabeli w Załączniku nr 2 do Opisu Przedmiotu zamówienia, zaś w przypadku konieczności podania posiłków uwzględniających alergie pokarmowe, wykonawca zaproponuje do wyboru Zamawiającego 3 zestawy posiłków, a w przypadku braku ich akceptacji przez Zamawiającego, to zamawiający przygotuje stosowne menu.

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Harmonogram warsztatów

Załącznik nr 2 – Specyfikacja menu

Załącznik nr 1

**HARMONOGRAM WARSZTATÓW**

1) Godziny wydawania posiłków:

- obiad, w godzinach 12:30 – 13.30

- II śniadanie– w godzinach od 13.30-14.00 na campusie UEK

-II śniadanie – od 12.30-13.00 (Zespole Szkół Ogólnokształcących Mistrzostwa Sportowego im. Mikołaja Kopernika w Krakowie, ul. Grochowska 20, 31-521 Kraków )

2) Daty prowadzenia warsztatów, ilość uczestników:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **data** | **ilość osób** | **rodzaj posiłku** | **menu**\* | **miejsce świadczenia usługi** |
| 1 | 06.12.2019 | 60 | II śniadanie + obiad | Menu V oraz menu dietetyczne | UEK |
| 2 | 13.12.2019 | 60 | II śniadanie + obiad | Menu I oraz menu dietetyczne | UEK |
| 3 | 10.01.2020 | 60 | II śniadanie + obiad | Menu II oraz menu dietetyczne | UEK |
| 4 | 24.01.2020 | 60 | II śniadanie + obiad | Menu III oraz menu dietetyczne | UEK |
| 5 | 14.02.2020 | 60 | II śniadanie + obiad | Menu IV oraz menu dietetyczne | UEK |
| 6 | 28.02.2020 | 60 | II śniadanie + obiad | Menu V oraz menu dietetyczne | UEK |
| 7 | 13.03.2020 | 60 | II śniadanie + obiad | Menu I oraz menu dietetyczne | UEK |
| 8 | 20.03.2020 | 60 | II śniadanie |  | szkoła |
| 9 | 27.03.2020 | 60 | II śniadanie + obiad | Menu II oraz menu dietetyczne | UEK |
| 10 | 03.04.2020 | 60 | II śniadanie + obiad | Menu III oraz menu dietetyczne | UEK |
| 11 | 24.04.2020 | 60 | II śniadanie + obiad | Menu IV oraz menu dietetyczne | UEK |
| 12 | 08.05.2020 | 60 | II śniadanie + obiad | Menu V oraz menu dietetyczne | UEK |
| 13 | 22.05.2020 | 60 | II śniadanie + obiad | Menu I oraz menu dietetyczne | UEK |
| 14 | 05.06.2020 | 60 | II śniadanie |  | szkoła |
| 15 | 12.06.2020 | 60 | II śniadanie |  | szkoła |
|  |  |  |  |  |  |

\* każdorazową informację o ilości posiłków w ramach menu, w tym menu dietetycznego Zamawiający przekaże na 2 dni przed terminem realizacji usługi.

Załącznik nr 2

**SPECYFIKACJA MENU**

1. Zamawiający wymaga, aby II śniadanie składało się z:

* soki owocowe 100% bez dodatku cukru (co najmniej 300 ml na osobę, nie dopuszcza się napojów owocowych i nektarów),
* woda niegazowana lub gazowana, wedle wyboru uczestnika, w butelkach o pojemności 500 ml (co najmniej 500 ml na osobę),
* świeża drożdżówka, zapakowana osobno w papierowe opakowanie (co najmniej 80 g na osobę),
* świeże owoce (co najmniej 100 g 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, uwzględniającego alergie pokarmowe) 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: roladki drobiowe z serem żółtym (co najmniej 150 g na osobę)  Ziemniaki gotowane (co najmniej 200 g na osobę) zestaw surówek (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: filet z indyka (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: kalafiorowa (co najmniej 300 ml na osobę) |
| Danie główne: naleśniki z białym serem na słodko (co najmniej 300 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: naleśniki z białym serem na słodko (co najmniej 300 g na osobę) |
| menu IV | Zupa: barszcz czerwony(co najmniej 300 ml na osobę |
| Danie główne: racuchy z jabłkiem (co najmniej 300 g na osobę) Kompot owocowy (co najmniej 200 ml na osobę) |
| Deser: owoce sezonowe (co najmniej 150 g na osobę) |
| Danie główne bezmięsne: racuchy z jabłkiem (co najmniej 300 g na osobę) |
| menu V | Zupa: zupa z żółtej fasoli (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: spaghetti (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) |
| menu uwzględniające alergie pokarmowe | Do indywidualnego ustalenia pomiędzy zleceniodawcą a wykonawcą |

Tabela nr 2