**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Przedmiot zamówienia**

Szpital Uniwersytecki w Krakowie na potrzeby organizowania szkolenia zamawia obsługę cateringową. Szkolenia są częścią realizowanego projektu nr POWR.05.04.00-00-0175/19-00 pn.: „Wsparcie zdrowia psychicznego dzieci i młodzieży poprzez edukację kadr systemu ochrony zdrowia”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020; V Osi priorytetowej: Wsparcie dla obszaru zdrowia; Działanie 5.4. Kompetencje zawodowe i kwalifikacje kadr medycznych.

Dokładny adres serwowanych posiłków zostanie podany po wyłonieniu wykonawcy w odrębnym postępowaniu – do 1,0 km od Dworca Głównego w Krakowie.

Świadczenie usług będzie odbywało się na terenie Krakowa w miejscach wskazanych przez Zamawiającego do 1,0 km od Dworca Głównego w Krakowie. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o miejscu realizacji usługi oraz liczbie uczestników szkolenia drogą elektroniczną w terminie co najmniej 3 dni przed datą rozpoczęcia każdego ze spotkań.

1. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

Usługa cateringowa obejmuje:

- przygotowanie , dostarczenie oraz serwowanie posiłków (przerwa kawowa oraz lunch),

-posiłki przygotowane ze świeżych produktów metodą tradycyjną, podane w podgrzewaczach/termosach by zachować ciepłotę posiłku. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, klopsy, zrazy itp.)

- posiłki podane w porcjach na osobę lub w formie bufetu,

- zapewnienie potrzebnej zastawy, sztućców; serwetek i obrusów;

- utrzymanie czystości na stole bufetowym oraz posprzątanie po posiłkach,

- w szczególnych przypadkach dostarczenie stołów bufetowych,

- Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego.

- Przerwa kawowa obejmuje:

• Kawę oraz herbatę bez ograniczeń , wodę (co najmniej 500 ml/os),

• dodatki: mleko, cukier, cytrynę,

• drobne słone przekąski typu paluszki - 150 g/os;

* drobne słodkie przekąski – kruche ciasteczka/ciasta/owoce- 150 g/os;

- Dwudaniowy lunch oraz napój

• jeden rodzaj zupy typu krem- 400 ml/os;

• drugie danie składające się z: mięsa po 150 g/os wraz z surówką/sałatka/gotowane warzywa minimum 150 g/os oraz dodatkami do wyboru: frytki/ziemniaki/ ryż/kasza itp. -150 g/os; Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.

• do wyboru danie bezmięsne;

* napój (500 ml na uczestnika):
* w szczególnych przypadkach zapewnienie posiłków dedykowanych dieta eliminacyjną.

Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 45 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.

Wykonawca zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.

Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do obsługi poszczególnego zamówienia.

Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania.

Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z właścicielem powierzchni na której odbywał się catering.

Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.

Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba na 40 gości spotkania ale nie mniej niż 1 osoba na każdym spotkaniu przy liczbie uczestników mniejszej lub równej 40). Ubiór ich będzie spełniać wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny.

Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.

Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.

Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nie skonsumowane produkty i dostarczy je pod adres wskazany przez Zamawiającego na terenie Krakowa.

1. **Termin dostawy oraz liczba osób**

Planowana liczba spotkań w okresie trwania umowy: 69

Liczba uczestników pojedynczego spotkania: minimum 12, a maksymalnie 80

Planowana liczba uczestników wszystkich spotkań w okresie trwania umowy: 4408

Pierwsze szkolenie przewidziane jest w następującej dacie:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Data | Godziny szkoleń | liczba uczestników | Przerwa kawowa | Lunch |
| 25.04.2020 | 9:00-16:30 | max 72 | 1 | 1 |
| 26.04.2020 | 8:00-17:00 | max 72 | 1 | 1 |

Szczegółowy harmonogram szkoleń zostanie przekazany wyłonionemu w drodze przetargu wykonawcy i będzie on na bieżąco aktualizowany.

Dokładne godziny serwowania posiłków zostaną ustalone przez Zamawiającego.

Łączna liczba serwisów cateringowych (przerwa kawowa + lunch) wynosi 4408 szt.

Liczba uczestników, liczba uczestników w poszczególne dni, terminy oraz godziny trwania szkoleń mogą ulec zmianie. O zmianach wykonawca będzie każdorazowo powiadamiany, najpóźniej 48 godzin przed planowanym spotkaniem. Zamawiający może zwiększyć lub zmniejszyć uprzednio zgłoszoną liczbę osób planowanego spotkania, nie ponosząc przy zmniejszeniu żadnych kosztów.

Wartość wynagrodzenia obliczana będzie stosownie do zakresu każdorazowego zlecenia. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest jednostkowa cena usługi cateringowej dla jednej osoby, pomnożona przez ilość uczestników spotkania.