DFP.271.56.2022.AB

Załącznik nr 1b do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Przedmiot zamówienia**

Szpital Uniwersytecki w Krakowie na potrzeby organizowania szkolenia zamawia kompleksową 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.

Świadczenie usług będzie odbywało się na terenie Krakowa w miejscach wskazanych przez Zamawiającego do 4,0 km od Dworca Głównego w Krakowie. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o miejscu realizacji usługi oraz liczbie uczestników szkolenia drogą elektroniczną w terminie co najmniej 7 dni przed datą rozpoczęcia każdego ze spotkań.

1. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Usługa cateringowa obejmuje:

- przygotowanie, dostarczenie oraz serwowanie posiłków (przerwa kawowa oraz lunch)
z zachowaniem reżimu sanitarnego,

- przygotowanie posiłków ze świeżych produktów,

- w szczególnych przypadkach dostarczenie stołów bufetowych,

- utrzymanie czystości na stołach oraz posprzątanie po posiłkach,

- przerwę kawową serwowana na stole bufetowym, która obejmuje:

• kawę oraz herbatę bez ograniczeń, woda butelkowana (co najmniej 500 ml/os.),

Napoje gorące serwowane w kubeczkach jednorazowych kompostowalnych wraz z mieszadełkami

• dodatki: mleko, cukier, cytrynę,

 Dodatki powinny zostać serwowane oddzielnie w odrębnych opakowaniach.

• drobne słone przekąski, drobne słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce;

Przekąski powinny zostać serwowane w jednorazowych opakowaniach. Wykonawca zapewni sztućce wraz z serwetkami do prawidłowej konsumpcji przekąsek, które powinny zostać sterylnie zapakowane.

- dwudaniowy lunch oraz napój (min. 500 ml na uczestnika):

• jeden rodzaj zupy – min. 300 ml/os.;

Serwowana w jednorazowym zamkniętym opakowaniu kompostowalnym.

• drugie danie składające się z: mięsa po min. 150 g/os. wraz z surówką/sałatka/gotowane warzywa minimum 150 g/os. oraz dodatkami do wyboru: frytki/ziemniaki/ ryż kasza itp. – min. 150 g/os.;

Serwowana w jednorazowym zamkniętym opakowaniu kompostowalnym.

* do wyboru danie bezmięsne min. 450 g/os;
* Napój serwowany oddzielnie w zamkniętym opakowaniu.

Wykonawca zapewni sztućce wraz z serwetkami do prawidłowej konsumpcji, które powinny zostać sterylnie zapakowane.

Podanie posiłków w porcjach na osobę, w szczelnie zamkniętych opakowaniach. W przypadku kilkuskładnikowego dania zapewnienie opakowania z podziałem zapewniającym niemieszanie się poszczególnych składników. Serwowanie zupy powinno zabezpieczać konsumenta przed ewentualnym poparzeniem.

Wydawania posiłków powinno odbywać się z zachowaniem zasad estetyki.

- w szczególnych przypadkach zapewnienie posiłków dedykowanych dietą eliminacyjną.

Wykonawca zapewni jednorazowe sztućce, zapakowane osobno dla każdego uczestnika.

Liczba osób biorących udział jednorazowo w szkoleniu - max. 36 osób.

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 zapewni utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.

Wykonawca zapewni obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w liczbie osób 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 pomieszczeń, w których odbywał się catering.

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

Wykonawca zapewni bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór obsługi będzie spełniać wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny.

Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (stoły, 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.

1. **Termin dostawy oraz liczba osób**

**ŁĄCZNA LICZBA SERWISÓW (1x LUNCH + 1x PRZERWA KAWOWA):
1040 szt. z dodatkowym narzutem 10 % dziennie.**

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

Planowana liczba spotkań w okresie trwania umowy: 31 spotkań

Planowana liczba uczestników każdego spotkania: 33-34 osoby, max 36 osób

Planowana liczba uczestników wszystkich spotkań w okresie trwania umowy: 1040 uczestników

Szczegółowy harmonogram szkoleń zostanie przekazany wyłonionemu w drodze postępowania
o udzielenie zamówienia publicznego wykonawcy i będzie on na bieżąco aktualizowany.