

ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH PODCZAS KONFERENCJI  
INTERNATIONAL WORKSHOP ON OPERATOR THEORY AND ITS APPLICATIONS  
(IWOTA 2022) ORGANIZOWANEJ PRZEZ KATEDRĘ ZASTOSOWAŃ MATEMATYKI  
UNIwersYTETU Rolniczego w Krakowie

**Opis przedmiotu umowy**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas konferencji International Workshop on Operator Theory and its Applications (IWOTA 2022) organizowanej przez Katedrę Zastosowań Matematyki.

Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków podczas konferencji International Workshop on Operator Theory and its Applications (IWOTA 2022) organizowanej przez Katedrę Zastosowań Matematyki Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie.

Wykaz zaplanowanych wydarzeń ujętych w zamówieniu stanowi **Załącznik nr 2**.

Przedmiotu zamówienia będzie realizowany w terminie: od 5 do 10.09.2022r.

Przedmiot zamówienia został szczegółowo określony w **Załączniku 1**.

Usługi cateringowe będą świadczone w miejscach wskazanych przez Zamawiającego tj. w Auditorium Maximum Uniwersytetu Jagiellońskiego, ul. Krupnicza 33 w Krakowie, Kampus I Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie: Al. Mickiewicza 21 i Al. Mickiewicza 24/28, Kampus III Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie: ul. Balicka 253 (Dworek UR), Kampus Akademii Górniczo-Hutniczej im. Stanisława Staszica w Krakowie: Al. Mickiewicza 30. Wykonawca nie poniesie dodatkowych opłat w obiektach, w których będzie organizowany catering.

Wykonawca odpowiada za transport pożywienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zm.);

Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,  
przygotowania posiłków z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia, przyrządzanych w dniu świadczenia usługi,  
przygotowania posiłków przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, estetycznego podawania tych posiłków, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zm.).
10. Wykonawca zapewnia, że posiłki przygotowywane są w warunkach spełniających wymogi sanitarne określone dla punktów gastronomicznych oraz będą przygotowywane przez osoby posiadające aktualne badania lekarskie do pracy z żywnością.
11. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie niezbędne zezwolenia na prowadzenie działalności gastronomicznej i cateringowej, o których mowa w art. 61-67 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020, poz. 2021 ze

zm.) tj. aktualny wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

12. Wykonawca dysponuje środkiem transportu, który odpowiada wymogom do przewożenia żywności.
13. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy posiłki przygotowane i dostarczone przez niego spowodują chorobę lub rozstrój zdrowia u osób spożywających posiłki, co będzie udokumentowane i potwierdzone stosownym orzeczeniem lekarskim.
14. Wykonawca posiada ubezpieczenie z tytułu odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, ze szczególnym uwzględnieniem możliwości wystąpienia ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci w wyniku konsumpcji żywności, przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy. Minimalna wartość sumy gwarancyjnej ubezpieczenia OC winna wynosić 181440 zł.
15. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń losowych Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki na zamówioną usługę cateringową na swój koszt z innych źródeł, jednak w zakresie ustalonym w zamówieniu oraz takiej samej a nie gorszej jakości.
16. Zamawiający przewiduje formę przekazywania zamówień **drogą mailową**, w którym zawarta będzie wielkość, rodzaj i termin dostawy, przy czym przy tej formie zamówień, Wzór formularza zamówienia stanowi **Załącznik nr 3**.
17. Pisemne potwierdzenie zamówienia usługi cateringowej przez Zamawiającego zostanie przesłane do Wykonawcy drogą elektroniczną (e-mail).
18. Wykonawca, najpóźniej następnego dnia roboczego po otrzymaniu zamówienia drogą elektroniczną (e-mail) potwierdza jego przyjęcie do realizacji osobie upoważnionej przez Zamawiającego do współpracy z Wykonawcą.
19. Dokładna liczba osób, dla których zostanie zamówiona usługa cateringowa zostanie podana przez Zamawiającego w terminie nie krótszym niż **3 dni robocze** a nie dłuższym niż **7 dni roboczych** przed datą rozpoczęcia realizacji.
20. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia usług cateringowych w mniejszym zakresie w stosunku do ilości i rodzajów określonych w przedmiocie zamówienia, spowodowanych zmianą potrzeb Zamawiającego, z zastrzeżeniem, że ceny jednostkowe podane przez Wykonawcę w ofercie nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy. W ramach niniejszego zamówienia Zamawiający zobowiązuje się do realizacji usług cateringowych o wartości 40 % całkowitego wynagrodzenia brutto.
21. Zamawiający może zmienić termin wykonania poszczególnych usług cateringowych oraz liczbę osób, na rzecz których będzie wykonywana poszczególna usługa, informując o tym Wykonawcę nie później niż na **24 godziny** przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi. Zmiany dokonane w tym trybie nie są traktowane jak zmiany warunków zawartej umowy.
22. Zamawiający zobowiązuje się zapewnić niezbędne warunki organizacyjne umożliwiające dostęp pracownikom Wykonawcy do pomieszczeń w zakresie niezbędnym do wykonania prawidłowo usługi cateringowej.
23. Wynagrodzenie za wykonanie usługi cateringowej stanowić będzie kwota będąca iloczynem ostatecznie zadeklarowanej przez Zamawiającego liczby uczestników biorących udział w wydarzeniu każdego dnia (określonej w zamówieniu usługi cateringowej) oraz stawki brutto za 1 osobę danego pakietu (kategorii) usługi, wskazanej w **Załączniku Nr 1**.
24. Podstawą dokonania zapłaty za wykonaną usługę cateringową będzie zaakceptowany i podpisany przez Zamawiającego **Protokół odbioru usługi** oraz prawidłowo wystawiona przez Wykonawcę faktura VAT. Wzór Protokołu odbioru stanowi **Załącznik Nr 4**.

25. Należność z tytułu zrealizowanej usługi będzie uregulowana przez Zamawiającego w terminie **21 dni** od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego.
26. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
27. W cenie posiłku Wykonawca uwzględni wszystkie czynności i koszty niezbędne do prawidłowego wykonania usługi cateringowej, nawet, jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści umowy, łącznie z podatkiem VAT.
28. Wykonawca nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet, jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania umowy.

**Obowiązki Wykonawcy:**

29. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
30. Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z aktualnych zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.
31. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.
32. Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu lunchów uwzględniac będzie świeże produkty dostępne na rynku, w tym do przystawek i surówek do drugiego dania.
33. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
34. Wykonawca zapewnia, że wszystkie posiłki będą sporządzane w tym samym dniu co świadczenie usługi, charakteryzować się będą wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania; produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
35. Wykonawca zapewnia możliwość wyboru wersji wegeńskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków, jeżeli wśród uczestników znajdują się osoby praktykujące tego rodzaju dietę.
36. Organizacja usługi cateringowej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
37. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
38. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania. Transport posiłków powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury oraz jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
39. Wykonawca zapewnia usługę sprzątania, przez które rozumie się doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji usługi cateringowej, do stanu pierwotnego (w szczególności: odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia

- usługi oraz pozostałe produkty). Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz bieżące sprzątanie podczas spotkania.
40. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania przerw kawowych (nie mniej niż 1 kelner na 60 uczestników spotkania i kolejny kelner na każdą rozpoczętą, 60-tkę uczestników) oraz obiadu i kolacji (nie mniej niż 1 kelner na 30 uczestników spotkania i kolejny kelner na każdą rozpoczętą 30-tkę uczestników) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować z obsługi, o czym powiadomi Wykonawcę w zamówieniu.
  41. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, między innymi sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym zabrania się zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych.
  42. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia obsługi na właściwym poziomie oraz takiego rozplanowania wykonania usługi, aby każdorazowo została ona zrealizowana bez zakłóceń, zgodnie z przedstawionym programem oraz aby sposób realizacji usługi był odpowiedni do rangi konkretnego spotkania.
  43. W miejscu świadczenia usługi, Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać zamówienie w miejscu do tego przeznaczonym, wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego, jak również wykonywać i stosować się do zaleceń przedstawiciela Zamawiającego.
  44. Wykonawca jest zobowiązany do wskazania miejsca przygotowywania posiłków wraz z dokładnym adresem.
  45. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
  46. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

#### **Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów:**

47. W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodnie z żądaniem Zamawiającego, opcjonalnie ekspresów ciśnieniowych, termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub warników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania, w szczególności w przypadku ekspresu ciśnieniowego i warnika umieszczając na nich skróconą instrukcję użytkowania w języku angielskim.
48. Zapewnienie stołów koktajlowych w liczbie dopasowanej do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń wraz z nakryciem (obrussy, skirtingi/naciągi – do uzgodnienia z Zamawiającym dla konkretnego zamówienia) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi Wykonawcę w zapotrzebowaniu. We wszystkich budynkach poza Auditorium Maximum dostępne są stoły (bez obrusów), z których Wykonawca może ewentualnie skorzystać.
49. Zapewnienie stołów bufetowych oraz barowych, nakrytych obrusami wraz ze skirtingami/naciągami chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi Wykonawcę w zapotrzebowaniu. Użyte obrussy oraz skirtingi/naciągi muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.

50. W przypadku lunchu bufetowego zapewnienie informacji o nazwie i rodzaju potrawy (np. wegetariańska, wegańska, wołowina, wieprzowina) w języku angielskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki.
51. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi (ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne wyłącznie po uzyskaniu zgody Zamawiającego):
- do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych, dopuszczalne jest użycie naczyń jednorazowych w przerwach kawowych popołudniowych;
  - ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie ecru lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;
  - szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;
  - sztućce: stalowe, dopuszczalne jest użycie sztućców jednorazowych w przerwach kawowych popołudniowych;
  - tkaniny stołowe co do zasady w kolorze ecru lub białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w sposób prosty, naciągi na stoły w kolorze czarnym lub innym uzgodnionym z Zamawiającym;
  - papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3-warstwowe.
52. Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
53. W trakcie realizacji umowy może nastąpić zamówienie przygotowania dań uwzględniających kulturowe i religijne preferencje uczestników. W przypadku zaistnienia takich okoliczności wykonawca zostanie o tym poinformowany przez Zamawiającego nie później niż 3 dni robocze przed terminem realizacji zamówienia.
54. Produkty podawane w jednostkowych zamkniętych opakowaniach (typu śmietanka w pojemniczkach, herbata, cukier w saszetkach, woda i soki w butelkach lub kartonach itp.) niewykorzystane w ramach danego zamówienia pozostają własnością Zamawiającego.

#### **Wytyczne w zakresie obsługi kelnerskiej:**

55. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską, posiadają aktualne badania lekarskie i szkolenia bhp.
56. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania kontroli posiadania przez pracowników Wykonawcy wykonujących usługę, aktualnych zaświadczeń lekarza medycyny pracy o dopuszczeniu do jej wykonywania, aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, aktualnych szkoleń w dziedzinie BHP.
57. Zamawiający może wyznaczyć Wykonawcy dodatkowy termin na dostarczenie dokumentów, o których mowa w pkt. 55 pod warunkiem uprzedniego potwierdzenia tożsamości kontrolowanych pracowników z zastrzeżeniem, że dostarczone dokumenty muszą potwierdzać aktualne badania i uprawnienia pracownika na dzień dokonywania kontroli przez Zamawiającego.
58. Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską każdorazowo przez cały czas trwania spotkania, co najmniej połowa z kelnerów powinna znać język angielski na poziomie umożliwiającym swobodną komunikację z gośćmi w zakresie wykonywanych obowiązków kelnerskich.

59. Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami (np. czarne lub granatowe spodnie/spodnice i białe koszule/bluzki).
60. Pracowników Wykonawcy, realizujących obsługę kelnerską obowiązuje zakaz używania telefonów komórkowych w celach prywatnych.
61. Wykonawca do oferty winien dołączyć, wykaz co najmniej jednej zrealizowanych lub realizowanych usług, **o analogicznym charakterze w stosunku do przedmiotu zamówienia na które składa ofertę**, wykonanych/wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane lub są wykonywane. Każda usługa winna być o wartości nie mniejszej niż 90720 zł.
62. Kryteria oceny ofert:
- a) 60 % cena,
  - b) doświadczenie w usługach cateringowych na dużą liczbę osób – 30 % (referencje),
  - c) termin złożenia zamówienia przez Zamawiającego przed dniem realizacji usługi cateringowej – 10% (od minimum 3 dni roboczych do maksymalnie 7 dni roboczych).
63. **Informacja dotycząca opisu sposobu obliczenia ceny oferty:**
- 1) W formularzu cenowym (Załącznik nr 1 do SWZ) w kolumnie 8 należy podać ceny jednostkowe brutto za jedną osobę za jeden dzień wydarzeń, zaś w kolumnie 9 wartości brutto odpowiadającej iloczynowi szacunkowej ilości osób, ilości dni, szacunkowej ilości wydarzeń oraz ceny jednostkowej brutto za jedną osobę za jeden dzień wydarzeń (kolumna 4 x kolumna 5 x kolumna 6 x kolumna 8).
  - 2) Cenę ofertową należy wyliczyć jako sumę wartości brutto podanych w kolumnie 9.
  - 3) Podana w ofercie cena ofertowa musi być wyrażona w PLN (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku). Ceny muszą uwzględniać wszystkie koszty, jakie poniesie wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
  - 4) Stawki cenowe muszą uwzględniać wszystkie koszty niezbędne do kompleksowego wykonania przedmiotu zamówienia z uwzględnieniem zapisów specyfikacji, wzoru umowy oraz należnych podatków zgodnie z przepisami obowiązującymi na dzień składania ofert.