



Załącznik A do SWZ/załącznik nr 1 do umowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Kod CPV - 55300000-3

I. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Krakowie w ramach projektu „Żyj i pracuj w Małopolsce (etap 1)”.
2. Zamówienie będzie realizowane w terminie do 110 dni od dnia zawarcia umowy lub do wyczerpania środków Zamawiającego przeznaczonych na realizację umowy, w zależności od tego, która z okoliczności nastąpi wcześniej.
3. Świadczenie usług cateringowych będzie obejmowało przygotowanie i dostarczenie potraw zgodnie z zamówieniem.
4. Spotkania, podczas których świadczone będą usługi cateringowe, mogą odbywać się jednocześnie w tym samym terminie, w kilku miejscach zlokalizowanych na terenie województwa małopolskiego, w każdy dzień tygodnia.
5. Zamawiający przewiduje, że w ramach przedmiotu Zamówienia odbędzie się około: 25 spotkań terenie Województwa Małopolskiego, dla maksymalnie 400 osób.
6. Zamawiający przewiduje zmiany w liczbie osób cateringu i lokalizacjach w ramach maksymalnej kwoty zamówienia. Wykonawcy nie przysługują roszczenia z tytułu zmiany liczby osób oraz zmiany liczby spotkań w poszczególnych lokalizacjach.
7. Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą liczbę zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę.
8. Wykonawca dostarczy wszystkie produkty i niezbędny sprzęt do świadczenia usług do miejsca ich świadczenia na swój koszt i ryzyko.
9. Jeśli w opisach występują: nazwy znaków towarowych, patentów lub pochodzenia należy to traktować jedynie jako pomoc w opisie przedmiotu zamówienia.
W każdym przypadku dopuszczalne są produkty równoważne pod względem składu, walorów smakowych itp.

II. Sposób zamawiania usług

1. Świadczenie usług będzie następować na podstawie jednostkowego zlecenia Zamawiającego, w którym wskazane zostaną data spotkania, miejsce spotkania, szacunkowa liczba uczestników spotkania.
2. Zlecenia jednostkowe przekazywane będą zgodnie ze wskazanym w ofercie przez Wykonawcę (nie dłuższym niż 5 dni roboczych) terminem świadczenia usługi cateringowej, za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonicznie z późniejszym potwierdzeniem na e-mail.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo zmiany poszczególnych elementów zlecenia jednostkowego, o czym powiadomi Wykonawcę najpóźniej na 24 godziny przed planowanym terminem świadczenia usługi cateringowej.

III. Wymagania dotyczące przygotowania posiłków, transportu i zaplecza technicznego

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.) oraz przepisów wykonawczych do tej ustawy.
2. Wykonawca zobowiązany jest do dowożenia posiłków samochodami dostosowanymi do przewozu żywności, w tym samochodzie z chłodnią do przewozu żywności wymagającej przechowywania w niskich temperaturach.
3. Wymagania dotyczące produktów:
 - 1) produkty żywnościowe użyte do przygotowywania posiłków winny być świeże,
 - 2) potrawy mają być przyrządzane tego samego dnia,
 - 3) produkty przetworzone, takie jak kawa, herbata, soki, woda butelkowana mają posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż po 3 miesiącach od terminu realizacji danego zlecenia jednostkowego.
4. Zamawiający zastrzega możliwość zamówienia na miejsce spotkania stołów przystosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w tym miejsce dostępne dla osób z poziomym wózka inwalidzkiego oraz zapewni pomoc przy szwedzkim stole.
5. Wykonawca zapewnia wyposażenie w stoły koktajlowe w przypadku zgłoszenia takiego zapotrzebowania przez zamawiającego. Zamawiający przewiduje taką opcję w przypadku 25% spotkań w ramach usługi.
6. Zamawiający zastrzega możliwość każdorazowo zgłoszenia zapotrzebowania na zapewnienie przez Wykonawcę stołów do podania cateringu.

7. Wykonawca odpowiada za dowóz i podanie posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego, w tym odpowiada za posiadanie przez realizatora usługi cateringowej, decyzji o zatwierdzeniu i wpisie do rejestru prowadzonego przez SANEPID, właściwy dla miejsca prowadzenia działalności realizatora.

IV. Wymagania dotyczące serwowania potraw

1. Temperatury serwowanych potraw powinny wynosić odpowiednio:
 - 1) dla potraw na zimno (sałatki, napoje zimne, desery zimne itp.): ok. 4°C,
 - 2) dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80°C.
2. Usługi cateringowe mają być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”, chyba że Zamawiający wskaże inaczej.
3. Zamawiający nie dopuszcza stosowania jednorazowych produktów, tj. jednorazowych obrusów, zastawy itp., chyba że Zamawiający zgłosi takie zapotrzebowanie. Wówczas jednorazowe artykuły muszą być wykonane z materiałów ekologicznych.
4. Zastawa stołowa winna być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
5. Obrusy winny być czyste, niepoplamione.
6. Strój obsługi cateringu winien być schludny i reprezentacyjny.
7. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż 1 dzień roboczy przed realizacją usługi cateringowej. Przygotowanie cateringu (w tym przygotowanie stołów) oraz menu musi zostać przy okazji każdego spotkania uzgodnione i zaakceptowane przez Zamawiającego.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania zamówionego cateringu najpóźniej na 20 minut przed planowanym rozpoczęciem spotkania oraz posprzątania najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania.
9. Przez usługę sprzątania Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczenia, w którym odbyła się usługa cateringowa do pierwotnego stanu. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi segregacji odpadów.
10. Zamawiający w ramach przedmiotu zamówienia zastrzega możliwość zamówienia cateringu, który będzie uwzględniał preferencje żywieniowe uczestników spotkania, wynikające ze stosowanej diety (np. wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, bezlaktozowa itp.).

V. Zakres cateringu.

1. W ramach realizowanych usług Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia cateringu zgodnie z poniższym opisem. **Sposób podania, ilości i gramatura oraz pozostałe wymogi dotyczące asortymentu żywności zgodnie z informacjami w tabeli w punkcie V.2.**

1) Catering:

- a) wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusy, serwis do kawy i herbaty, sztućce, talerzyki do ciasta, kanapek i sałatek, szklanki do zimnych napoi, serwetki, automatyczny ciśnieniowy ekspres do kawy co najmniej 2 sztuki przy cateringu dla grupy powyżej 14 osób, szczypce do pieczywa/nabierania),
- b) obsługi cateringu (niezbędny personel obecny podczas całego spotkania), w tym usługa sprzątania,
- c) menu:
 - kawa ziarnista z ekspresu automatycznego,
 - kawa rozpuszczana,
 - mleko do kawy,
 - herbata,
 - wrzątek do przygotowania herbaty,
 - cukier,
 - cytryna,
 - soki owocowe,
 - woda mineralna,
 - ciasto (podane na papilotkach) oraz minidrożówki i croissanty
 - przekąski (kanapki dekoracyjne i np. roladki z tortilli, babeczki na kruchym spodzie),
 - owoce,

2. Sposób podania, ilości i gramatura oraz pozostałe wymogi dotyczące asortymentu żywności we wszystkich kategoriach zgodnie z poniższą tabelą.

L.p.	Pozycja menu	Opis szczegółowy	Minimalna porcja na 1 osobę
1.	Kawa ziarnista	Kawa ziarnista Arabica 100% serwowana w automatycznym ekspresie ciśnieniowym	– 20 g kawy ziarnistej
2.	Kawa rozpuszczalna	Kawa rozpuszczalna w szklanym opakowaniu oryginalnym lub w saszetkach, do samodzielnego nasypywania przez uczestników	– 20 g kawy
3.	Herbata	W torebkach, różne rodzaje w proporcji po 25% (czarna, owocowa, zielona, Earl Grey),	2 saszetki herbaty
4.	Wrzątek	Podawany w warnikach	500 ml
5.	Cytryna	Pokrojona w plasterki	Minimum 2 plasterki
6.	Cukier	Podawany w saszetkach, biały i brązowy	20 g (minimum 4 saszetki)
7.	Mleko	Podane w pojemniku dostosowanym do ekspresu oraz w mleczniku	100 ml
8.	Woda	Podawana w szklanych butelkach (butelka minimum 300 ml), woda gazowana i niegazowana w proporcji 1:1.	600 ml (2 butelki)
9.	Sok owocowy	Sok owocowy 100%, podawany w szklanych butelkach (butelka minimum 200 ml), minimum 2 rodzaje w proporcji 1:1.	400 ml (2 butelki)
10.	Owoce	Owoce sezonowe w zależności od pory roku, tj. mandarynki, jabłka, gruszki, banany, kiwi, winogrona (co najmniej 3 rodzaje).	100 gram
11.	Przekąski	2 typy przekąsek (w sumie w ilości co najmniej 180 gram na osobę, jednak nie mniej niż 3 sztuki na osobę). W ramach danego zlecenia jednostkowego Wykonawca dostarczy zróżnicowane przekąski zgodnie z poniższym opisem: 1) Kanapki dekoracyjne; opis: – pieczywo pszenne lub pełnoziarniste,	Kanapki 210 gram, nie mniej niż 3 sztuki na osobę Roladki 200 gram, nie mniej niż 2 sztuki na osobę.

		<ul style="list-style-type: none"> – co najmniej 3 rodzaje kanapek, tj. mięsna, rybna, wegetariańska. – Kanapki co najmniej 4-składnikowe. <p>2) Roladki z tortilli (wrapy) porcjowane w formie przekąsek lub przekąski na kruchych spodach typu muffin, opis:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Co najmniej 2 rodzaje, tj. mięsna lub rybna i wegetariańska. – Co najmniej 3-składnikowe. <p>Wykonawca oznaczy w czytelny sposób przekąski wegetariańskie (np. poprzez karteczkę z napisem).</p>	
12.	Salatki	<p>3 rodzaje sałatek (w tym jedna wegetariańska), minimum 5-składnikowe, w proporcjach 1:1.</p> <p>Podawane w porcjach na osobę (np. w salaterkach/kieliszkach itp. po 100 g w porcji).</p> <p>Wykonawca oznaczy w czytelny sposób sałatki poprzez podanie ich składu.</p>	3 salaterki na osobę
13.	Ciasto	<p>1) 3 rodzaje ciast, np. typu: sernik, szarlotka, ciasto czekoladowe (podane na papilotkach, kawałki ciasta o minimalnym wymiarze 35mmx35 mm)</p> <p>2) Minidrożdżówki i minicroissant w proporcjach 1:1</p>	<p>Ciasto ok. 80g nie mniej niż dwie papilotki na osobę</p> <p>Minidrożdżówki i croissanty minimum 2 sztuki na osobę</p>