

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w trakcie szkoleń organizowanych przez Małopolską Agencję Rozwoju Regionalnego S.A. w ramach projektów „Dobry Czas na Biznes. Krakowski Obszar Metropolitalny 2” oraz „Czas na Biznes II”.
2. Usługa realizowana będzie w ramach „Dobry Czas na Biznes. Krakowski Obszar Metropolitalny 2” oraz „Czas na Biznes II”, współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Działania 8.3 Wsparcie na zakładanie działalności gospodarczej, Poddziałania 8.3.1 Wsparcie na zakładanie działalności gospodarczej w formie dotacji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego 2014 – 2020.
3. Usługa cateringowa w trakcie szkoleń:
  - 1) Okres realizacji usługi:
    - 1.1 Świadczenie usługi cateringowej realizowane będzie w terminie od lipca 2018 r. do grudnia 2019 r., obejmującej:
      - a. DCB KOM 2 – 1 050 osób (150 osób x 7 naborów). Maksymalna liczba osobodni:– 14 700. Maksymalna liczba osób na rzecz których będzie świadczona usługa cateringowa w ciągu jednego dnia – 300.
      - b. CnB II – 180 osób (15 osób x 12 naborów). Maksymalna liczba osobodni:– 1 230. Maksymalna liczba osób na rzecz których będzie świadczona usługa cateringowa w ciągu jednego dnia – 15.
    - 1.2 Zlecenie świadczenia usługi cateringowej będzie odbywało się sukcesywnie w miarę potrzeb, zgodnie z harmonogramem szczegółowym, w którym Zamawiający określi termin, miejsce realizacji usługi cateringowej. Harmonogram przesłany zostanie wykonawcy (e-mailem) na 7 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi cateringowej.
  - 2) Miejsce realizacji usługi:
    - 2.1 Miejsca realizacji usługi cateringowej:  
Kraków i okolice – DCB KOM 2  
Wadowice i okolice (ew. powiat oświęcimski lub chrzanowski) – CnB II.
  - 3) Zakres ilościowy realizacji usługi:
    - 1.1 Liczba dni w trakcie których będzie świadczona usługa cateringowa – 14 dni – DCB KOM 2 (w ramach jednego naboru)
    - 1.2 Liczba dni w trakcie których będzie świadczona usługa cateringowa – 7 dni – CnB II (w ramach jednego naboru)
    - 1.3 Jednostkowa liczba osób (liczebność jednej grupy), na rzecz których będzie świadczona usługa cateringowa - min. 7 osób, max. 15 osób.
4. Wykonawca przystępuje do realizacji zlecenia na podstawie harmonogramu, w którym Zamawiający określi termin, miejsce, liczbę uczestników oraz zakres usługi cateringowej podczas szkoleń. Harmonogram przesłany zostanie Wykonawcy za pośrednictwem poczty elektronicznej najpóźniej na 7 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi cateringowej.
5. Wykonawca w ciągu 2 (dwóch) godzin od otrzymania zamówienia, potwierdza otrzymanie zamówienia, odpowiadając elektronicznie.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany harmonogramu poprzez informację przesłaną elektronicznie wysłaną najpóźniej na jeden dzień roboczy przed rozpoczęciem szkolenia. Wykonawca w ciągu godziny od otrzymania zmienionego zamówienia, potwierdza elektronicznie jego otrzymanie.

7. W uzasadnionych przypadkach (np. rezygnacja uczestnika ze szkolenia, choroba wykładowcy itp.) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany harmonogramu najpóźniej na jeden dzień roboczy przed rozpoczęciem szkolenia.
8. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za liczbę uczestników podaną w ostatecznym harmonogramie, obliczoną według stawek przyjętych na osobę w ramach poszczególnych przedmiotów zamówienia.
9. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości dostosowania jednostkowego posiłku do potrzeb osób ze specyficznymi potrzebami żywnościowymi. Zamawiający poinformuje Wykonawcę poprzez informację przesłaną elektronicznie wysłaną najpóźniej na jeden dzień roboczy przed rozpoczęciem szkolenia. Wykonawca w ciągu godziny od otrzymania zmienionego zamówienia, potwierdza elektronicznie jego otrzymanie.
11. Serwis kawowy powinien być dostępny na sali podczas trwania całego szkolenia wraz z wyposażeniem niezbędnym do obsługi cateringowej (tzn. obrusy, serwis do kawy i herbaty, sztucze, kubki do zimnych napoi, serwetki papierowe. Zamawiający dopuszcza zastosowanie jednorazowych: naczyń, sztućców, obrusów, serwetek). Wykonawca zapewni dowóz przedmiotowego menu, na godzinę uzgodnioną z Zamawiającym oraz bieżącą obsługę serwisu w celu zapewnienia bieżącej dostępności produktów przez czas trwania szkolenia.
12. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty.
13. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj.: Dz. U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.).
14. Przerwa kawowa powinna być serwowana na zasadzie szwedzkiego stołu.
15. Wykonawca jest zobowiązany do estetycznego podawania posiłków oraz obsługi.
16. Gorące posiłki mogą być serwowane w podgrzewanych pojemnikach typu bema. Wykonawca zapewni dowóz gorących posiłków w trakcie trwania szkolenia, na godzinę uzgodnioną z Zamawiającym. Lunch (menu) w pierwszym dniu szkolenia musi się różnić od menu w drugim dniu szkolenia.
17. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego.
18. Wykonawca zapewnia usługi sprzątania - przez usługę sprzątania zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczenia, w którym odbyła się usługa cateringowa do stanu pierwotnego.
19. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.
20. Wykonawca przygotowuje stoły w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
21. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.

22. 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.

**23. Wykonawca dostarczy na szkolenia następujący catering:**

Menu w trakcie szkolenia:

Dwie przerwy kawowe:

- kawa (200ml/os),
- herbata czarna w saszetkach dobrej jakości typu lipton, assam, dilmah (200 ml/os),
- śmietanka (w opakowaniach jednorazowych, 2 szt./os) lub mleko w dzbanku,
- cukier (10g/os),
- cytryna pokrojona (podawana na talerzykach) – 1 plaster/os,
- woda (gazowana i niegazowana, w butelkach 0,5 l/os),
- ciastka kruche - mieszanka (30g/os).

Lunch - gorący posiłek:

- zupa typu krem 250ml/os,
- mięso lub ryba 150-170g/os,
- ziemniaki, frytki lub ryż 200g/os,
- zestaw surówek (200g/os) lub warzywa gotowane (100g/os) - każdorazowo inny zestaw surówek,
- napój typu sok lub woda (200ml/os).