

Opis przedmiotu zamówienia

dla przygotowania cateringu w formie obiadu na potrzeby szkolenia „Ewidencja czasu pracy” w RZGW w Krakowie.

1. **Miejsce realizacji:**
Siedziba Regionalnego Zarządu Gospodarki Wodnej w Krakowie przy ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 22, 31-109 Kraków.
2. **Termin realizacji:**
 - 1) **13 czerwca 2024 r.**
 - 2) **14 czerwca 2024 r.**
3. **Liczba obiadów:**
 - 1) **70 obiadów dwudaniowych** - w dniu **13 czerwca 2024 r.**
(Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby obiadów w jednym dniu do 55 obiadów najpóźniej do dnia 11 czerwca 2024r. do godz. 12.00).;
 - 2) **70 obiadów dwudaniowych** – w dniu **14 czerwca 2024 r.**
(Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby obiadów w jednym dniu do 55 obiadów najpóźniej do dnia 11 czerwca 2024r. do godz. 12.00).
4. Czas podania obiadów przez Wykonawcę:
od godz. 12.30 do 14.00 (Zamawiający poda Wykonawcy dokładne godziny podawania obiadów najpóźniej w dniu 12 czerwca 2024 r.).
5. **Forma zamówienia:**
obiady dwudaniowe w postaci zupy, drugiego dania, kompotu/soku, porcji w opcji wegetariańskiej – każdego dnia.
6. Świadczenie usługi przez Wykonawcę obejmować będzie:
 - 1) usługę cateringową z dowozem do wskazanego miejsca wraz z zastawą, sztućcami i sprzętem niezbędnym do podawania obiadów;
 - 2) przygotowanie miejsca, podawania obiadów;
 - 3) obsługę kelnerską podawania obiadów;
 - 4) sprzątnięcie miejsca cateringu.
7. Catering przygotowany będzie wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, a także przestrzegane będą przepisy dotyczące przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych:
 - 1) potrawy przygotowane ze świeżych produktów;
 - 2) potrawy powinny być przechowywane w odpowiedniej temperaturze;
 - 3) potrawy powinny być odpowiednio zapakowane na czas przewozu tj. pojemniki, które zabezpieczą ich trwałość, świeżość oraz wygląd;
 - 4) catering będzie miał formę stołów, z których wydawane będą przez obsługę Wykonawcy posiłki osobom biorącym udział w szkoleniu.
8. Przygotowanie miejsca wydawania posiłków i inne:
 - 1) Wykonawca przygotowuje stół/stoły miejsca wydawania posiłku w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
 - 2) Wykonawca zapewni:
 - a) okrycie stołów, z których wydawać będzie posiłki w formie obrusów;
 - b) serwetki (papierowe, jednorazowe);

Zamawiający nie dopuszcza zastosowania naczyń i sztućców jednorazowych.
9. **Menu:**
 - a) **zupa** – min. 300 ml/os. (np.: jarzynowa lub pomidorowa lub żurek lub zupa krem)
 - b) **drugie danie** z 3 składników:
 - 1) ziemniaki, kasza, ryż – min. 150g/os.;

- 2) mięso – min. 150g/os. (bez mięsa mielonego): wieprzowe lub wołowe lub drobiowe;
- 3) surówka – min. 150g/os.: surówka z surowych warzyw lub buraczki lub marchewka z groszkiem lub warzywa na parze;

c) **kompot z owoców lub sok** – min. 250ml/os.;

Każdego dnia Wykonawca w ramach dostarczanych posiłków musi zapewnić **15 porcji obiadów wegetariańskich**.

10. Obsługa:

Wykonawca zapewni obsługę kelnerską cateringu, poprzez:

- 1) Zapewnienie liczby obsługujących osób niezbędnych do sprawnej obsługi osób (minimum 1 osoba na 30 uczestników),
- 2) Stosowny ubiór kelnerów/kelnerek podczas świadczenia usługi,
- 3) W trakcie trwania cateringu obsługa na bieżąco zbiera zużyte naczynia, zarówno bezpośrednio od gości jak i ze stołów, dbając o estetyczny wygląd przestrzeni szkoleniowej,
- 4) Wykonawca po zakończeniu wydawania obiadów, zebraniu wszystkich naczyń , sprzęta miejsce organizacji cateringu pozostawiając pomieszczenia w stanie zgodnym z zastanym przed rozpoczęciem cateringu.

11. Dodatkowe wymagania:

- 1) **Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zaakceptowania po 2 rodzaje menu (plus opcja wegetariańska) – na każdy dzień. W przypadku przedstawienia menu niezgodnego z warunkami zamówienia lub nieakceptowalnego z innego powodu, Zamawiający ma prawo zmienić menu w taki sposób, by odpowiadał wymogom określonym w pkt. 9,**
- 2) Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą liczbę podanych obiadów, obliczoną wg stawek przyjętych za obiad na jedną osobę,
- 3) przez usługę sprzątnięcia Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczenia, w którym odbyła się usługa cateringowa do pierwotnego stanu, **Wykonawca odpowiada za usunięcie i utylizację odpadów i śmieci,**
- 4) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go niezgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego.

KIEROWNIK
Wydział Organizacji

Jolanta Koperczak-Wilk