

Opis przedmiotu zamówienia

dla przygotowania cateringu w formie obiadu i zimnych przekąsek na potrzeby zamówienia „**Usługa cateringowa podczas warsztatów wdrażających dla PRI, RPU, ZPI, ZPU i JRP w dniu 18.06.2024**” 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) **18 czerwca 2024 r.**
3. **Określenie ilościowe:**
 - 1) **dla 65 osób** - poczęstunek w formie przekąsek zimnych na słono i na słodko, podczas całego dnia warsztatowego (**po 6 sztuk na osobę, w tym 1/3 całościowej liczby w wersji wegetariańskiej**),
(Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby porcji cateringu do 55 najpóźniej do dnia 17 czerwca 2024r. do godz. 9.00).
 - 2) **65 obiadów dwudaniowych**
(Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby obiadów do 55 obiadów najpóźniej do dnia 17 czerwca 2024r. do godz. 9.00).
4. Czas podania poczęstunku i obiadów przez Wykonawcę:
 - 4.1. Przekąski w formie „bufetu szwedzkiego” muszą być dostępne do spożycia dla uczestników w godzinach **od godz. 10:00 do godz. 16:00**
 - 4.2. **Obiad od godz. 13.00 do 14.00** *(Zamawiający poda Wykonawcy dokładną godzinę podania obiadów najpóźniej w dniu 17 czerwca 2024 r.).*
5. **Forma zamówienia:**
 - 5.1. „bufet szwedzki” w postaci przekąsek na słono oraz na słodko;
 - 5.2. obiad dwudaniowy w postaci zupy, drugiego dania, w tym 20 porcji w opcji wegetariańskiej.
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 oraz spożywana przekąsek;
 - 2) przygotowanie miejsca podawania obiadów, przygotowanie miejsca „bufetu szwedzkiego”;
 - 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 w formie przekąsek będzie miał formę „bufetu szwedzkiego”, z którego uczestnicy warsztatów będą obsługiwać się samodzielnie;**
 - 5) **catering obiadowy 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 „bufetu szwedzkiego” oraz miejsca wydawania posiłku w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
 - 2) Wykonawca zapewni:
 - a) okrycie w formie obrusów stołów „bufetu szwedzkiego” oraz stołów, z których wydawać będzie posiłki;
 - b) serwetki (papierowe, jednorazowe);

Zamawiający nie dopuszcza zastosowania naczyń i sztućców jednorazowych.

9. **Menu:**

9.1. **Bufet szwedzki:**

- a) Paterki z kanapkami, babeczkami, innymi przekąskami na słono i na słodko dla **65 osób (po 6 sztuk na osobę – 3 słone, 3 słodkie; w tym minimum 1/3 całościowej liczby w wersji wegetariańskiej)**

9.2. **Obiad:**

- a) **zupa** – min. 250 ml/os. (np.: jarzynowa lub pomidorowa lub żurek lub zupa krem)
- b) **drugie danie** z 3 składników:
 - 1) ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 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;

Wykonawca w ramach dostarczanych posiłków musi zapewnić **20 porcji obiadów wegetariańskich.**

10. **Obsługa:**

Wykonawca zapewni **obsługę kelnerską obiadu**, poprzez:

- 1) Zapewnienie liczby obsługujących osób niezbędnych do sprawnej obsługi osób (minimum 1 osoba na 30 uczestników),
- 2) Stosowny ubiór kelnerów/kelnerki 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 świadczenia usługi.

11. **Dodatkowe wymagania:**

- 1) **Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zaakceptowania 2 rodzaje menu (w tym także opcji wegetariańskiej). 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, oraz za liczbę cateringu w formie „bufetu szwedzkiego” obliczoną wg stawek przyjętych za bufet 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.

6.06.2024 .

KIEROWNIK
Wydział Organizacji
Jadwiga Koperczak-Wilk
Jadwiga Koperczak-Wilk