

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: **Świadczenie usług cateringowych** na potrzeby szkoleń dla pracowników podmiotów leczniczych wykonujących szpitalną działalność leczniczą, realizowanych w ramach projektu „Poprawa jakości świadczonych usług medycznych poprzez zapoznanie i przeszkolenie pracowników podmiotów leczniczych z podstawowymi terminami i procesami związanymi z wystawianiem, prowadzeniem i wymianą Elektronicznej Dokumentacji Medycznej”.

2. Termin realizacji

Od dnia podpisania Umowy do 31-10-2021 wg zleceń Zamawiającego.

3. Świadczenie usługi cateringowej

- 3.1. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą uzgodnienie z Zamawiającym menu, przygotowanie, dostarczenie, podawanie posiłków w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
- 3.2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wszystkim uczestnikom podczas szkoleń wyżywienie, które będzie każdorazowo obejmowało 1 przerwę kawową oraz lunch wg specyfikacji zawartej w pkt.6.
- 3.3. Przedmiotowe zamówienie zostało podzielone na 9 części ze względu na obszar w jakim będą świadczone usługi cateringowe. Opis części zawiera pkt 7.
- 3.4. Każdorazowe zamówienie obejmować będzie usługi cateringowe dla min. 10 osób. Zamawiający szacuje, że jednorazowo będzie to 20 osób \pm / 10%.
- 3.5. W wyjątkowych przypadkach, po wcześniejszym ustaleniu z Wykonawcą, Zamawiający dopuszcza możliwość organizacji szkolenia dla większej ilości uczestników. Zamawiający zgłosi takie zapotrzebowanie Wykonawcy min. 10 dni roboczych przed terminem wykonania usługi.
- 3.6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usług w godzinach 7.00 - do zakończenia spotkań tj. około godz. 18.00 od poniedziałku do piątku. W wyjątkowych przypadkach godziny spotkań mogą zostać wydłużone oraz usługi mogą być świadczone w weekendy, o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej 10 dni przed spotkaniem.

- 3.7. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania cateringu w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego. Przygotowanie cateringu nie może zająć więcej niż 1 godzinę, a zakończenia przygotowań musi zakończyć się co najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia.
- 3.8. Szkolenia na których Wykonawca zobowiązany jest zapewnić usługę odbywać się będą w salach na terenie szpitali.
- 3.9. Wykonawca każdorazowo uwzględni uwagi i sugestie Zamawiającego dotyczące danego spotkania.
- 3.10. Zamawiający dopuszcza możliwość realizacji kilku szkoleń w różnych lokalizacjach tego samego dnia.
- 3.11. W sytuacji o której mowa w pkt. 3.4 Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług cateringowych we wszystkich lokalizacjach, w których danego dnia organizowane są przez Zamawiającego szkolenia.
- 3.12. Usługi cateringowe muszą zostać zorganizowane zgodnie z zapisami dokumentu: „Zalecenia Instytucji Zarządzającej Programem Operacyjnym Wiedza Edukacja Rozwój do opracowania zestawienia standardu i cen rynkowych w zakresie najczęściej finansowanych wydatków w ramach POWER
<https://www.power.gov.pl/strony/o-programie/dokumenty/zalecenia-iz-power-do-opracowania-zestawienia-standardu-i-cen-rynkowych-w-zakresie-najczesciej-finansowanych-wydatkow-w-ramach-power/>.
Wykonawca powinien w szczególności przy kalkulowaniu kosztów realizacji zamówienia uwzględnić wytyczne wskazane w pkt. 8 i 10 Załącznika do ww. dokumentu.
- 3.13. Zamawiający w przedmiotowym postępowaniu stosuje klauzulę społeczną na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018r., poz. 1986). Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia, że czynności w zakresie realizacji zamówienia przez cały okres wykonywania przedmiotu umowy będą wykonywane przez co najmniej 1 osobę zatrudnioną na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy w rozumieniu Kodeksu Pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę. Warunek, o którym mowa powyżej zostanie spełniony poprzez zatrudnienie na podstawie umowy o pracę nowego pracownika lub wyznaczenie do realizacji zamówienia zatrudnionej już 1 osoby odpowiedzialnej za koordynację procesu realizacji Umowy ze strony Wykonawcy. Szczegółowe wymagania zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia określono w Umowie.

4. Obowiązki Wykonawcy

- 4.1 Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z agendą szkolenia.
- 4.2 Wykonawca samodzielnie ustali liczbę osób do obsługi z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do liczby uczestników, zapewniając przy tym płynną i sprawną realizację przedmiotu zamówienia (1 kelner przypadający na nie więcej niż 25 uczestników spotkania).
- 4.3 Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
- 4.4 Kawa, herbata oraz woda będą dostępne w trakcie trwania całego szkolenia.
- 4.5 Na stół mogą być podane jedynie dania i produkty zaakceptowane przez Zamawiającego.
- 4.6 Sposób podania w formie szwedzkiego stołu. Przy realizacji każdego zamówienia Wykonawca musi zapewnić własną estetyczną zastawę, termosy, naczynia porcelanowe, sztucce, obrusy z materiału, skirtingi, serwetki, stoły cateringowe lub stoły koktajlowe (w razie potrzeby) oraz urządzenia do podgrzewania, schładzania etc. niezbędne do realizacji usługi, dostosowane do liczby osób wskazanych w zamówieniu. Użyta zastawa powinna być czysta, nieuszkodzona, wysterylizowana bez znaków graficznych. Wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane lub ceramiczne, niedopuszczalne jest używanie naczyń i sztućców jednorazowych. Stoły koktajlowe muszą być ubrane w pokrowce.
- 4.7 Zamawiający nie uwzględnia możliwości podania lunchu w kilku turach. Posiłki dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione jednocześnie.
- 4.8 Naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości na bieżąco, w czasie jego trwania.
- 4.9 Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia miejsca serwowania cateringu oraz odbioru pozostawionych naczyń niezwłocznie po realizacji usługi w dniu jej świadczenia.
- 4.10 Bufety, na których będą podawane przerwy kawowe i obiady muszą być ubrane w skirtingi i nakryte wyprasowanymi obrusami z materiału lub ubrane w pokrowce do stołów cateringowych. Wykonawca nie może używać obrusów jednorazowych i cerat.
- 4.11 Sztucce muszą być wyłożone na stół w serwetkach lub w koszykach.
- 4.12 Każdy posiłek oraz napój będzie opisany w języku polskim.
- 4.13 Wszystkie dania ciepłe w chwili podania powinny mieć odpowiednią temperaturę oraz powinny być podawane w odpowiednich urządzeniach utrzymujących temperaturę posiłków.
- 4.14 Wszystkie przekąski (np. ciasta, owoce itp.) powinny być zabezpieczone w sposób, który uniemożliwi obsuszanie lub uszkodzenie jedzenia (np. folie spożywcze). Zabezpieczanie powinno zostać zdjęte przed podaniem.

- 4.15 Wykonawca zobowiązany jest do ścisłego przestrzegania przepisów sanitarnych odnoszących się do przygotowywania, magazynowania, przewożenia i wydawania posiłków.
- 4.16 Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków w tym: przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541), zapewnić, że posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie o przebytych szkoleniu poprzez narzędzie do kontroli zagrożeń w przedsiębiorstwach sektora spożywczego, a w szczególności w przedsiębiorstwach przystępujących do operacji, które niosą ze sobą zagrożenie w przypadku ich niewłaściwego wykonywania, zapewnić, że posiłki będą transportowane przy użyciu samochodu zgłoszonego do Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- 4.17 Wykonawca zobowiązany jest do kontroli badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością w trakcie przygotowywania, transportu i wydawania posiłków.

5. Menu

5.1 Na catering w dniu szkolenia składać się będzie:

5.1.1 Serwis kawowy x1 (gramatura przedstawiona dla 1 przerwy kawowej):

- Świeżo parzona czarna kawa z ekspresu wysokociśnieniowego bez ograniczeń. W przypadku braku możliwości wykorzystania ekspresu wysokociśnieniowego Zamawiający dopuszcza możliwość użycia ekspresu przelewowego;
- wrzątek, herbata bez ograniczeń do wyboru spośród minimum 5 rodzajów (w tym czarna, owocowa, zielona) w torebkach o wadze 1,5 – 2 g.;
- woda mineralna gazowana i niegazowana, podawana w butelkach lub serwowana w dzbankach (tylko niegazowana), minimum 0,3 l/os.; ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej;
- soki owocowe 100% bez limitu (minimum w 2 smakach np. pomarańczowy, jabłkowy), podawane w butelkach szklanych lub serwowane w dzbankach;
- cukier, śmietanka lub mleko do kawy w dzbankach, świeża cytryna w plasterkach, wykałaczkę; słodzik – wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania (bez limitu);
- wybór min. 3 rodzajów ciastek (minimum 150g/os.).

5.1.2 Lunch x1 (gramatura przedstawiona dla 1 obiadu):

- zupa (np. krem pomidorowy, krem z pieczonej papryki, krem z zielonego groszku), min. 250 g/os.;
- danie główne mięsne (1 rodzaj np. cordon blue, karkówka pieczona w sosie myśliwskim, polędwiczki wieprzowe z grillowaną cukinią z sosem kurkowym, roladka drobiowa nadziewana serem feta i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowo – kurkowym), min. 250 g/os.;
- danie główne wegetariańskie (1 rodzaj np. np. cannelloni faszerowane warzywami podane z sosem pomidorowo-bazyliowym, makaron penne z warzywami z sosem „arrabiata”), min. 250 g/os.;
- dodatki do dań głównych wyboru (2 rodzaje – np. ryż, ziemniaki gotowane lub ziemniaki opiekane, warzywa gotowane na parze, kluski kładzione, kasza, w ilości min. 200g/os.);
- dodatki do dań głównych wyboru – zestaw surówek (w ilości min. 150g/os.);
- kawę czarną bez ograniczeń z ekspresu wysokociśnieniowego;
- herbatę w saszetkach bez ograniczeń (min. 5 rodzajów, w tym czarna), parzoną wrzątkiem;
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, podawaną w butelkach lub serwowaną w dzbankach (tylko niegazowana), minimum 0,3 l/os.;
- soki owocowe 100% (w 2 smakach np. pomarańczowy, jabłkowy), podawane w butelkach szklanych lub serwowane w dzbankach (bez limitu);
- cukier, śmietanka lub mleko do kawy w dzbankach, świeża cytryna w plasterkach, wykałaczki; słodzik – wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania (bez limitu);
- wybór min. 2 rodzajów świeżych ciast np. np. sernik, tarta owocowa, szarlotka, babka piaskowa (łącznie minimum 150 g/os., w tym min. 2 ciasta dla każdej osoby).

5.1.3 Powyższe wyliczenie obejmuje wymagania dotyczące tylko 1 szkolenia.

6. Zasady współpracy

- 6.1 Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługę na 5 dni roboczych przed planowanym spotkaniem. W zapotrzebowaniu Zamawiający określi, dokładną datę i godzinę spotkania, miejsce, liczbę osób oraz zakres menu z orientacyjną godziną serwowania posiłków.
- 6.2 Wykonawca w ciągu 1 dnia roboczego po otrzymaniu zapotrzebowania każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu serwowanego w trakcie danego szkolenia, przy czym w stosunku do dań serwowanych w trakcie lunchu bufetowego przedstawi:

- Dwie propozycje w zakresie zup;
 - Trzy propozycje w zakresie dania głównego mięsnego;
 - Trzy propozycje w zakresie dania głównego wegetariańskiego.
- 6.3 Z przedstawionych propozycji Zamawiający dokona wyboru posiłków lub zgłosi konieczność wprowadzenia zmian. Stosunek dań mięsnych do wegetariańskich w ramach dania głównego, które zostaną podane w zakresie danego spotkania wynosić będzie każdorazowo 85% danie mięsne, 15 % danie wegetariańskie. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z życzeniem/sugestią Zamawiającego.
- 6.4 Zamawiający niezwłocznie, nie później niż w ciągu 1 Dnia Roboczego, dokona wyboru składników Menu i powiadomi o tym Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest w terminie nie dłuższym niż 1 Dzień Roboczy uwzględnić uwagi/sugestie Zamawiającego.
- 6.5 Uzgodniona i zatwierdzona każdorazowo przez Strony usługa cateringowa do realizacji na uzgodnionych przez Strony warunkach stanowi ostateczne Zamówienie.
- 6.6 Wykonawca zapewni, aby w trakcie przerwy kawowej lub lunchu bufetowego uczestnicy spotkania mieli zapewniony ciągły dostęp do napojów gorących i zimnych, a także wszystkich podawanych dań w ramach przewidzianych ilości oraz gramatur.
- 6.7 Po przekazaniu Wykonawcy przez Zamawiającego harmonogramu szkoleń na kolejny miesiąc, Zamawiający wspólnie z Wykonawcą z wyprzedzeniem potwierdzą miejsce i czas szkoleń oraz ustalą menu indywidualnie dla każdego szkolenia.
- 6.8 Ostateczna liczba uczestników szkolenia zostanie każdorazowo potwierdzona przez Zamawiającego w terminie 2 dni roboczych przed planowanym szkoleniem.
- 6.9 Wykonawca zobowiązuje się do wskazania osoby koordynującej realizację Umowy oraz do kontaktu z osobami wskazanymi przez Zamawiającego odpowiedzialnymi za catering podczas szkoleń w szpitalach.
- 6.10 Wynagrodzenie płatne będzie łącznie za usługi zrealizowane w danym miesiącu na podstawie faktury VAT/rachunku.
- 6.11 Wykonawca wystawi fakturę VAT/rachunek z 30 dniowym terminem płatności liczoną od dnia dostarczenia faktury Zamawiającemu.
- 6.12 Załącznikiem do faktury będzie podpisany przez Strony Protokół Odbioru Usług Cateringowych. Wzór Protokołu Odbioru Usług Cateringowych stanowi Załącznik do Umowy.

7. Podział zamówienia na części

Zamawiający podzielił zamówienie na 9 części ze względu na lokalizacje w których będą świadczone usługi cateringowe. Dokładne lokalizacje świadczonych usług będą podane przy składaniu zamówienia. Zamawiający uwzględnił możliwość powiększenia zamówienia o 20%.

7.1. Część I

łącznie ilość usług 10 szt.

Lp.	Miasto	Ilość
1	Lublin	1
2	Wieluń	1
3	Ostrów Wielkopolski	1
4	Polanica-Zdrój	1
5	Lwówek Śląski	1
6	Wrocław	2
7	Sokołowsko	1
8	Jelenia Góra	1
9	Zgorzelec	1
łącznie		10

7.2. Część II

łącznie ilość usług 10 szt.

Lp.	Miasto	Ilość
1	Poznań	3
2	Września	1
3	Oborniki	1
4	Puszczykowo	1
5	Świebodzin	1
6	Wojnowo	1
7	Wolsztyn	1
8	Bydgoszcz	1
łącznie		10

7.3. Część III

łącznie ilość usług 6 szt.

Lp.	Miasto	Ilość
1	Ameryka	1
2	Ostróda	1
3	Frombork	1
4	Giżycko	1
5	Olsztyn	2
łącznie		6

7.4. Część IV

łączna ilość usług 4 szt.

Lp.	Miasto	Ilość
1	Słupsk	1
2	Gdynia	1
3	Puck	1
4	Lębork	1
łącznie		4

7.5. Część V

łączna ilość usług 4 szt.

Lp.	Miasto	Ilość
1	Szczecin	3
2	Gryfice	1
łącznie		4

7.6. Część VI

łączna ilość usług 24 szt.

Lp.	Miasto	Ilość
1	Mińsk Mazowiecki	1
2	Łódź	3
3	Warszawa	8

4	Wołomin	1
5	Radom	1
6	Łomża	1
7	Ostrów Mazowiecka	1
8	Białystok	1
9	Płońsk	1
10	Pruszków	3
11	Nowe Miasto nad Pilicą	1
12	Ciechanów	1
13	Ząbki	1
łącznie		24

7.7. Część VII

łączna ilość usług 22 szt.

Lp.	Miasto	Ilość
1	Lublin	5
2	Nałęczów	1
3	Lipisko	1
4	Jarosław	1
5	Kielce	2
6	Międzyrzec Podlaski	1
7	Łuków	1
8	Nisko	1
9	Rzeszów	2
10	Tarnobrzeg	2
11	Morawica	1
12	Kraśnik	1
13	Rudna Mała	1
14	Zamość	2
łącznie		22

7.8. Część VIII

łączna ilość usług 14 szt.

Lp.	Miasto	Ilość
1	Kraków	6
2	Zakopane	2
3	Brzesko	1
4	Proszowice	1
5	Gorlice	1
6	Jasło	1
7	Nowy Sącz	1
8	Sucha Beskidzka	1
łącznie		14

7.9. Część IX

łączna ilość usług 25 szt.

Lp.	Miasto	Ilość
1	Katowice	4
2	Cieszyn	1
3	Pilchowice	1
4	Świętochłowice	1
5	Lubliniec	1
6	Bystra	1
7	Zabrze	1
8	Wodzisław Śląski	1
9	Opole	2
10	Mysłowice	1
11	Bielsko-Biała	1
12	Mikołów	1
13	Jaworzno	1
14	Chorzów	2
15	Rybnik	1
16	Myszków	1
17	Strzelce Opolskie	1
18	Ruda Śląska	1
19	Ustroń	1
20	Kędzierzyn-Koźle	1
łącznie		25