

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem Zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego sukcesywnych kompleksowych usług cateringowych dla uczestników spotkań, konferencji, seminariów oraz uroczystości organizowanych lub współorganizowanych przez Małopolski Urząd Wojewódzki w Krakowie w okresie 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
2. Minimalna liczba porcji do dostarczenia wynosi 10. Szacunkowa ilość porcji przyjęta do wyliczenia ceny obejmuje zakres od 10 do 70/100 porcji, z zastrzeżeniem, że możliwe jest dostarczenie większej liczby porcji, jeśli będzie to konieczne.
3. Szacowana ilość spotkań, narad, konferencji w ciągu roku:
 - 1) Zestaw I – ilość spotkań 90, szacunkowa ilość porcji 10-100,
 - 2) Zestaw II – ilość spotkań 45, szacunkowa ilość porcji 10-70,
 - 3) Zestaw III- ilość spotkań 18, szacunkowa ilość porcji 10-70,
 - 4) Zestaw IV – ilość spotkań 3, szacunkowa ilość porcji 10-70.
4. Usługi cateringowe świadczone będą w miejscach, w którym zaplanowane zostaną spotkania, narady i szkolenia w siedzibach Zamawiającego w Krakowie przy ul. Basztowej 22, w Tarnowie przy al. Solidarności 5-9 i w Nowym Sączu przy ul. Jagiellońskiej 52, lub wyjątkowo w innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie województwa małopolskiego, zarówno w dni robocze jak i w dni wolne od pracy w tym święta.
5. Catering będzie się odbywać w formie „szwedzkiego stołu” jak i w formie imprez siedzących.
6. Sale/pomieszczenia do świadczenia usługi cateringu zapewnia Zamawiający.
7. Zamawiający zapewnia miejsce na zaplecze oraz dostęp do prądu i wody w miejscu świadczenia usługi cateringowej.
8. Wykonawca musi posiadać środki by usługa cateringowa była świadczona jednocześnie w tym samym czasie, w kilku miejscach – jednak nie więcej niż 3 – na terenie województwa małopolskiego.

II. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:

1. Przygotowania i dostarczenia poczęstunku dla uczestników spotkań o ustalonej godzinie na miejsce realizacji spotkań wskazane przez Zamawiającego na terenie województwa małopolskiego, ze szczególnym wskazaniem na siedziby Zamawiającego w Krakowie, Tarnowie i Nowym Sączu.
2. Świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. Do przygotowania posiłków Wykonawca będzie używać wyłącznie świeżych składników.
3. Dostarczenia w przypadku zaistniałej konieczności w odpowiedniej ilości, stołów bufetowych (służących do serwowania poczęstunku/posiłków) i koktajlowych (przeznaczonych do spożywania poczęstunku/posiłków w pozycji stojącej).
4. Przygotowania dekoracji stołów w stylu dostosowanym do rangi spotkania, wg wskazań Zamawiającego.

5. Dostarczenia i zapewnienia serwisu (zastawa porcelanowa, ceramiczna, szkło, termosy, dzbanki, dozowniki, podgrzewacze itp.) w ilości odpowiedniej do wskazanej liczby gości. Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie naczyń i sztuczków oraz innych elementów zastawy wykonanych z ebonitu lub plastiku, jednorazowych.
6. Estetycznego podawania posiłków.
7. Zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej w trakcie trwania spotkania odpowiednio do ilości uczestników.
8. Usunięcia pozostałych resztek posiłków oraz pozostałych naczyń z miejsca spotkań.
9. Całkowitego sprzątnięcia po zakończeniu spotkania oraz przywrócenie sali do stanu pierwotnego.
10. Transportu w obie strony wyposażenia, produktów i osób, przewidzianych przez Wykonawcę do świadczenia usługi.
11. Bezwarunkowego przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej.
12. Realizacji przedmiotu zamówienia z należytą starannością wymaganej od profesjonalistów i zgodnie z zasadami prowadzenia działalności gospodarczej tego rodzaju, dbając jednocześnie o estetykę obsługi oraz serwowanego menu.
13. Stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
14. Zapewnienia obsługi cateringowej przez osoby posiadające aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określonych przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2025 r., poz. 1675, z późn. zm.).
15. Dbania o należytą czystość elementów wystawionych na stołach, w tym przeznaczonych do wspólnego użytku gości w trakcie konsumpcji.
16. Poinformowania o wynikach kontroli Zamawiającego w przypadku przeprowadzenia kontroli sanitarnej przez upoważnione do tego inspekcje na miejscu w trakcie przygotowywania imprezy.

III. W ramach świadczenia usług cateringowych Wykonawca zapewni:

1. **Przerwę kawową (zestaw I)**, która obejmować będzie:
 - 1) napoje gorące: kawa (parzona, rozpuszczalna), herbata (czarna, zielona, owocowa) – saszetki z nitką (mix co najmniej 300 ml/porcji kawy oraz co najmniej 300 ml/porcji herbaty), dodatki: śmietanka, cukier, cytryna – bez ograniczeń,
 - 2) woda mineralna gazowana i niegazowana (co najmniej 500 ml/porcja mineralnej wody gazowanej i co najmniej 500 ml/porcji mineralnej wody niegazowanej), serwowana w dzbankach lub dozownikach bufetowych, z cytryną i miętą lub owocami sezonowymi,
 - 3) ciastka (np. babeczki, rogaliki, kokosanki, wafelki mix min 3 rodzaje co najmniej 80g/porcja).
2. **Przerwę kawową (zestaw II)**, która obejmować będzie:
 - 1) napoje gorące: kawa (parzona, rozpuszczalna), herbata (czarna, zielona, owocowa) - saszetki z nitką (mix co najmniej 300 ml/porcji kawy oraz co najmniej 300 ml/porcji herbaty), dodatki: śmietanka, cukier, cytryna – bez ograniczeń,

- 2) woda mineralna gazowana i niegazowana (co najmniej 500 ml/porcji mineralnej wody gazowanej i co najmniej 500 ml/porcji mineralnej wody niegazowanej), serwowana w dzbanach lub dozownikach bufetowych, z cytryną i miętą lub owocami sezonowymi,
 - 3) soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml/porcji), serwowane w dzbanach lub dozownikach bufetowych,
 - 4) ciastka (np. babeczki, rogaliki, kokosanki, wafelki mix min 3 rodzaje co najmniej 80g porcji),
 - 5) kanapki dekoracyjne tartinki (mix 4 szt./porcja: łosoś, szynka łososiowa, pasta jajeczna, mozzarella, szynka, z wędlinami, z serami, wegetariańskie, wegańskie lub podobne smarowane masłem z sałatami i warzywami na ciemnym i jasnym pieczywie).
3. **Poczęstunek (zestaw III)**, która obejmować będzie:
- 1) napoje gorące: kawa (parzona, rozpuszczalna), herbata (czarna, zielona, owocowa) - saszetki z nitką (mix co najmniej 300 ml/porcja kawy oraz co najmniej 300 ml/porcji herbaty), dodatki: śmietanka, cukier, cytryna – bez ograniczeń,
 - 2) danie ciepłe 1: zupa min. 350 ml/porcji: odpowiednie do okoliczności ustalone w uzgodnieniu z Zamawiającym,
 - 3) danie ciepłe 2: np. ziemniaki/frytki/inne min. 150 gram/porcja do tego danie mięsne/danie jarskie min. 150 gram/porcja oraz zestaw surówek min. 120 gram/porcja) lub inne danie jednogarnkowe odpowiednie do okoliczności ustalone w uzgodnieniu z Zamawiającym,
 - 4) kanapki dekoracyjne tartinki (mix 3 szt./porcja: łosoś, szynka łososiowa, pasta jajeczna, mozzarella, szynka, z wędlinami, z serami, wegetariańskie, wegańskie lub podobne smarowane masłem z sałatami i warzywami na ciemnym i jasnym pieczywie,
 - 5) ciasto: mix 3 rodzaje: np.: piernik świąteczny, makowiec, sernik, bakaliowiec, itp., min. 80-100 dkg/porcji,
 - 6) soki - 2 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml/porcja) serwowane w dzbanach lub dozownikach bufetowych.
4. **Poczęstunek (zestaw IV)**, który obejmować będzie:
- 1) napoje gorące: kawa (parzona, rozpuszczalna), herbata (czarna, zielona, owocowa) - saszetki z nitką (mix co najmniej 300 ml/porcji kawy oraz co najmniej 300 ml/porcji herbaty), dodatki: śmietanka, cukier, cytryna – bez ograniczeń,
 - 2) danie ciepłe: zupa min. 350ml/porcji odpowiednie do okoliczności ustalone w uzgodnieniu z Zamawiającym,
 - 3) przekąski: odpowiednie do okoliczności ustalone w uzgodnieniu z Zamawiającym,
 - 4) sosy do potraw: sos tatarski, chrzan, itp., min. 20 ml/porcja ,
 - 5) półmisek wędlin min.10dkg/porcja (mix, pieczony schab, szynka wieprzowa, boczek, pasztet, inne),
 - 6) pieczywo (jasne, ciemne), min. 80 gr/porcja,
 - 7) sałatki wiosenna oraz sałatka śledziowa lub inna, min 15dkg/porcja,
 - 8) ciasto: mix 3 rodzaje, piernik świąteczny, makowiec, sernik, bakaliowiec, itp., min. 80-100 dkg/porcja,
 - 9) soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml/porcja) serwowane w dzbanach lub dozownikach bufetowych.

IV. Dodatkowe wymogi Zamawiającego

1. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, w okresie, 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy zgodnie z podpisaną umową i ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane spotkanie, wg formularza zamówienia na usługi cateringowe stanowiącego załącznik do opisu. Zamawiający złoży zapotrzebowanie z wyprzedzeniem, zgodnie z postanowieniami wzoru umowy oraz zadeklarowanym przez wybranego Wykonawcę w ofercie czasem reakcji.

2. Liczba porcji będzie podawana każdorazowo w jednostkowym zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde jednostkowe zapotrzebowanie będzie iloczynem liczby zamówionych porcji (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną wybraną porcję (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy).
3. Maksymalną wartość umowy, o której mowa w § 4 ust. 1 wzoru umowy, będzie stanowił iloczyn szacunkowej liczby spotkań, jak w pkt. I ppkt. 3, szacunkowej maksymalnej ilości porcji na jednostkowe spotkanie/wydarzenie (70/100) oraz zaoferowanej przez wybranego Wykonawcę ceny jednostkowej za poszczególne rodzaje porcji (nr od I do IV).
4. Zamawiający dopuszcza realizację zamówienia przy udziale podwykonawców.
5. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę i co najmniej przez okres realizacji zamówienia, osób wykonujących czynności związane z realizacją usług stanowiących przedmiot zamówienia, polegające na wykonywaniu czynności związanych z przygotowaniem potraw (personel kuchenny) oraz dostarczaniem zamówionych potraw. Czynności objęte powyższym wymogiem polegają na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeksu pracy (Dz. U. z 2023 r. poz. 277, z późn. zm.).
6. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające aktualne orzeczenie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określonych przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2025 r., poz. 1675, z późn. zm.).
7. Wykonawca zobowiązany będzie do posiadania ubezpieczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 100 000,00 zł, przez cały okres obowiązywania umowy.
8. Wykonawca będzie posiadał zdolność techniczną lub zawodową, tj. będzie posiadał doświadczenie w realizacji usług.
Warunek ten będzie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że należycie wykonał, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonuje, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie co najmniej trzech usług cateringowych do 100-tu uczestników oraz trzech usług cateringowych dla min. 500 uczestników.
9. Załącznik do Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia
 - 1) Załącznik nr 1 do OPZ – Formularz zamówienia na usługi cateringowe.