

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

w postępowaniu pn.

„Świadczenie usług cateringowych w 2019 roku dla potrzeb jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie”

§1

Postanowienia ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych podczas sesji naukowych, posiedzeń, konferencji i innych wydarzeń organizowanych przez jednostki organizacyjne Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie.
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków podczas sesji naukowych, posiedzeń, konferencji i innych wydarzeń organizowanych przez jednostki organizacyjne Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, w miejscu wskazanym przez te jednostki.
3. Orientacyjny wykaz zaplanowanych wydarzeń ujętych w zamówieniu stanowi **załącznik nr 1 do ogłoszenia**. Wykaz wydarzeń i wskazana w nim liczba osób, są ilościami szacunkowymi i nie stanowią ze strony zamawiającego żadnego zobowiązania wobec wykonawcy.
4. Zakres zamówienia został szczegółowo określony w **załączniku 2 do ogłoszenia/umowy**.
5. Usługi cateringowe będą świadczone sukcesywnie przez cały okres obowiązywania umowy, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez zamawiającego na podstawie formularza, którego wzór stanowi **załącznik nr 3 do ogłoszenia/umowy**.
6. Wykonawca zobowiązany jest posiadać aktualne uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności objętej przedmiotem zamówienia jeżeli uzyskał decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego, zatwierdzającą lub warunkowo zatwierdzającą zakład wprowadzający do obrotu lub produkujący żywność, o którym mowa w art. 61-67 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 poz. 1541 ze zm.) tj. zobowiązany jest posiadać aktualny wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
7. Wykonawca odpowiada za transport pożywienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2018 poz. 1541 ze zm.)
8. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
 - 2) przygotowania posiłków z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia, przyrządzanych w dniu świadczenia usługi,
 - 3) przygotowania posiłków przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, estetycznego podawania tych posiłków, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 poz. 1541 ze zm.)
9. Wykonawca jest zobowiązany dołączyć do oferty portfolio, które będzie dokumentowało usługi cateringowe zrealizowane przez wykonawcę:
 - 1) zamawiający wymaga dostarczenia portfolio w formie arkuszy o formacie A4 połączonych ze sobą w sposób trwały, które musi zawierać kolorowe zdjęcia o dobrej rozdzielczości w minimalnym formacie 15 cm x 20 cm (min. 12 sztuk, wydruk oraz forma elektroniczna na płycie DVD, CD lub pamięci przenośnej – pendrive), zawierające zdjęcia z realizacji, co najmniej 3 różnych usług cateringowych, przy czym fotografie muszą obejmować:
 - a) aranżacje nakrycia stołów,
 - b) poczęstunek na zimno,
 - c) poczęstunek na ciepło,
 - d) prezentację ustawienia owoców, ciastek i deserów.
 - 2) na wyżej wymienionych fotografiach muszą być widoczne przede wszystkim potrawy na tacach, talerzach i paterach itp., rodzaj użytej zastawy i sztuczków oraz dekoracje stołów i nakrycia – w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku. Każda wyżej wymieniona fotografia musi być opatrzona opisem zawierającym:
 - a) rodzaj posiłku,
 - b) rodzaj potrawy,



- c) miejsce realizacji sfotografowanej usługi,
- d) data realizacji sfotografowanej usługi,
- e) forma spotkania.

10. Zamawiający zastrzega możliwość rezygnacji z organizowania poszczególnych wydarzeń, bądź zamawiania mniejszej ilości usług cateringowych oraz uczestnictwa mniejszej ilości osób w poszczególnych wydarzeniach, niż wskazano w załączniku nr 2 do ogłoszenia/umowy, z tym, że ceny jednostkowe, jak również wartości brutto poszczególnych pakietów wskazane w formularzu cenowym oraz formularzu ofertowym nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy. W takiej sytuacji wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalną ilością usług wskazanych w ogłoszeniu o zamówieniu i jego załącznikach, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnych zamówień zamawiającego.

11. Ceny jednostkowe, jak również wartości brutto poszczególnych pakietów podane w formularzu cenowym oraz formularzu ofertowym są cenami maksymalnymi i nie mogą wzrosnąć w okresie trwania umowy.

12. W cenie posiłku wykonawca uwzględnia wszystkie czynności i koszty niezbędne do prawidłowego wykonania usługi cateringowej, nawet, jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści umowy, łącznie z podatkiem VAT.

13. Wykonawca nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet, jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania umowy.

14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń losowych wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki na zamówioną usługę cateringową na swój koszt z innych źródeł, jednak w zakresie ustalonym w zamówieniu oraz takiej samej, a nie gorszej jakości.

15. Usługi cateringowe będą świadczone w miejscach wskazanych przez zamawiającego tj. w obiektach Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie przy: al. Mickiewicza 21, al. Mickiewicza 24/28, ul. Czystej 21, al. 29 Listopada 46, al. 29 Listopada 50, al. 29 Listopada 54, ul. Balickiej 122, ul. Balickiej 116 B, ul. Balickiej 253, ul. Balickiej 253 A, ul. Balickiej 253 C oraz w innych lokalizacjach w Krakowie i okolicy. Przy czym określenie „inna lokalizacja w Krakowie i okolicy” oznacza lokale lub sale, gdzie nie będzie obowiązywała wyłączność na świadczenie usług cateringowych, tym samym nie będzie wiązało się z koniecznością poniesienia dodatkowych opłat przez wykonawcę na rzecz podmiotu, w obiekcie którego będzie organizowany catering.

16. Liczba uczestników sesji naukowych, posiedzeń, konferencji i innych wydarzeń będzie podawana każdorazowo w zamówieniu na usługi cateringowe, którego wzór stanowi **załącznik nr 3 do ogłoszenia/umowy**.

17. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się na podstawie planu konkretnego wydarzenia, który wykonawca otrzyma od zamawiającego w terminie **nie krótszym niż 3 dni robocze**. Zamawiający każdorazowo w terminie **nie krótszym niż 3 dni robocze** przed datą realizacji poszczególnych usług cateringowych, złoży u wykonawcy zamówienie, wskazując nazwy pakietów, liczbę osób, adres i dokładny termin realizacji usługi oraz plan wydarzenia. Wzór formularza zamówienia stanowi **załącznik nr 3 do ogłoszenia/umowy**.

18. Pisemne potwierdzenie zamówienia usługi cateringowej przez zamawiającego zostanie przesłane do wykonawcy drogą elektroniczną (e-mail).

19. Wykonawca, **najpóźniej następnego dnia roboczego** po otrzymaniu zamówienia drogą elektroniczną (e-mail) potwierdza jego przyjęcie do realizacji osobie upoważnionej ze strony zamawiającego do współpracy z wykonawcą.

20. Zamawiający może zmienić termin wykonania poszczególnych usług cateringowych oraz liczbę osób, na rzecz których będzie wykonywana poszczególna usługa, informując o tym wykonawcę **nie później niż na 24 godziny** przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi. Zmiany dokonywane w tym zakresie nie będą traktowane, jako zmiany warunków zawartej umowy.

21. Zamawiający zobowiązuje się zapewnić niezbędne warunki organizacyjne umożliwiające dostęp pracownikom wykonawcy do pomieszczeń w zakresie niezbędnym do wykonania prawidłowo usługi cateringowej.

22. Wynagrodzenie za wykonanie poszczególnych usług cateringowych stanowić będzie kwota będąca iloczynem ostatecznie zadeklarowanej przez zamawiającego liczby uczestników danego wydarzenia (określonej w formularzu zamówienia usługi cateringowej) oraz ceny jednostkowej brutto za 1 osobę danego pakietu (kategorii) usługi, wskazanej przez wykonawcę w **załączniku nr 2 do ogłoszenia/umowy**.

23. Wynagrodzenie, o którym mowa wyżej obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu niniejszej umowy, a w szczególności: koszt zakupu produktów spożywczych i przemysłowych, koszt przygotowania i dostarczania posiłków (we wskazane przez zamawiającego miejsce, i o wskazanej przez zamawiającego dacie i godzinie), koszt sprzątnięcia po każdym zakończonym spotkaniu, wynagrodzenie obsługi kelnerskiej.

24. Podstawą dokonania zapłaty za wykonaną usługę cateringową będzie zaakceptowany i podpisany przez obie strony umowy „Protokół odbioru usługi cateringowej”, którego wzór stanowi **załącznik nr 4 do ogłoszenia/umowy** oraz prawidłowo wystawiona przez wykonawcę faktura. Protokół zostanie podpisany przez obie strony umowy, najpóźniej następnego dnia roboczego, po wykonaniu usługi cateringowej.

25. Zamawiający dokona płatności za wykonanie usługi cateringowej na podstawie prawidłowo wystawionej faktury w terminie 21 dni od daty podpisania protokołu i otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, na rachunek wykonawcy wskazany w fakturze.



26. Wykonawca wystawi zamawiającemu fakturę, w której wskazany będzie nabywca – Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, 31-120 Kraków, al. Mickiewicza 21 wraz z dopiskiem: nazwą i adresem jednostki organizacyjnej zamawiającego, na rzecz, której realizowana była usługa cateringowa.
27. Strony postanawiają, że zapłata za zrealizowaną usługę cateringową nastąpi w dniu obciążenia rachunku bankowego zamawiającego.
28. W przypadku nieterminowej płatności należności wykonawca ma prawo naliczyć zamawiającemu odsetki ustawowe za każdy dzień zwłoki.
29. Zamawiający przewiduje następujące formy przekazywania zamówień:
- 1) telefonicznie - taka forma zamówienia musi być niezwłocznie potwierdzona przez pracownika zamawiającego,
 - 2) e-mailem, w którym zawarta będzie wielkość, rodzaj i termin dostawy, przy czym, przy tej formie zamówień, wykonawca zobowiązany jest potwierdzić tą samą drogą otrzymanie zamówienia.
30. Wykonawca zobowiązany będzie wskazać zamawiającemu adres e-mail, pod którym zamawiający składać będzie zamówienia.
31. O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wszyscy wykonawcy, którzy spełniają warunek udziału w niniejszym postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej. Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli wykonawca wykonał/wykonuje, co najmniej 2 usługi cateringowe, dla, co najmniej 350 osób, na kwotę, co najmniej 25.000,00 zł brutto każda.

§2.

Obowiązki wykonawcy

1. W ramach zamówienia wykonawca jest zobowiązany do:
 - 1) przygotowania posiłków, ich dowozu i estetycznego podawania w dni i o godzinie określonej przez zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie, najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
 - 2) przygotowania stołów w sposób uzgodniony z zamawiającym,
 - 3) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej do 1 godziny po zakończeniu spotkania,
 - 4) zwrotu zamawiającemu niewykorzystanych w ramach danego zamówienia produktów podawanych w jednostkowych, zamkniętych opakowaniach, o czym mowa w §3 ust. 8 opisu.
2. Wykonawca zapewnia, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże oraz sporządzane w tym samym dniu, co świadczenie usługi, charakteryzować się będą wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania, produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
3. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania. Transport posiłków powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury oraz jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
4. Wykonawca zapewnia usługę sprzątania, przez którą rozumie się doprowadzenie pomieszczeń, z których wykonawca będzie korzystał w celu realizacji usługi cateringowej, do stanu pierwotnego (w szczególności: odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe produkty). Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz bieżące sprzątnięcie podczas spotkania.
5. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania każdego ze spotkań (nie mniej niż 1 kelner na 20 uczestników spotkania i kolejny kelner na każdą rozpoczętą, 20-tkę uczestników) chyba, że zamawiający postanowi zrezygnować z obsługi, o czym powiadomi wykonawcę w zamówieniu.
6. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, między innymi sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym zabrania się zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych.
7. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia obsługi na właściwym poziomie oraz takiego rozplanowania wykonania usługi, aby każdorazowo została ona zrealizowana bez zakłóceń, zgodnie z przedstawionym programem oraz aby sposób realizacji usługi był odpowiedni do rangi konkretnego spotkania.
8. Wykonawca jest zobowiązany do wskazania miejsca przygotowywania posiłków wraz z dokładnym adresem.
9. Zamawiającemu przysługuje prawo do kontroli ww. miejsca bez uprzedniego powiadomienia wykonawcy.
10. W miejscu świadczenia usługi, wykonawca zobowiązany jest przygotowywać zamówienie w miejscu do tego przeznaczonym, wskazanym przez przedstawiciela zamawiającego, jak również wykonywać i stosować się do zaleceń przedstawiciela zamawiającego.
11. Wykonawca jest zobowiązany w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.



12. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność (potrawy lub napoje) przygotowane i dostarczone przez niego spowodują chorobę lub rozstrój zdrowia u gości spotkania, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.
13. Wykonawca oświadcza, że posiada ubezpieczenie z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków i odpowiedzialności cywilnej ze szczególnym uwzględnieniem możliwości nastąpienia ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci w wyniku konsumpcji żywności na kwotę, co najmniej 100.000,00 PLN przez cały okres obowiązywania umowy.
14. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe i materialne, które mogą wynikać z tytułu wypadków i zdarzeń losowych z udziałem pracowników lub osób pełniących czynności w imieniu wykonawcy.

§3.

Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów

1. W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez wykonawcę zgodne z żądaniem zamawiającego, opcjonalnie ekspresów ciśnieniowych, termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub warników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania, w szczególności w przypadku ekspresu ciśnieniowego i warnika umieszczając na nich skróconą instrukcję użytkowania w języku polskim i/lub angielskim.
2. Zapewnienie stołów koktajlowych w liczbie dopasowanej do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń wraz z nakryciem (obrusy, skirtingi/naciągi - do uzgodnienia z zamawiającym dla konkretnego zamówienia) chyba, że zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi wykonawcę w zamówieniu.
3. Zapewnienie stołów bufetowych oraz barowych, nakrytych obrusami wraz ze skirtingami/naciągami chyba, że zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi wykonawcę w zamówieniu. Użyte obrusy oraz skirtingi/naciągi muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.
4. W przypadku lunchu bufetowego z udziałem delegacji zagranicznych zapewnienie informacji o nazwie potrawy w języku polskim i angielskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki.
5. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi (ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne wyłącznie po uzyskaniu zgody zamawiającego):
 - 1) do serwowania posiłków wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych,
 - 2) ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie ecru lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów,
 - 3) szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów,
 - 4) sztućce: stalowe,
 - 5) tkaniny stołowe, co do zasady w kolorze ecru lub białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w sposób prosty, naciągi na stoły w kolorze czarnym lub innym uzgodnionym z zamawiającym,
 - 6) papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3-warstwowe.
6. Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
7. W trakcie realizacji umowy może nastąpić zamówienie przygotowania dań uwzględniających kulturowe i religijne preferencje uczestników. W takiej sytuacji wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia przygotowania ich przez osoby posiadające odpowiednią wiedzę i doświadczenie. W przypadku zaistnienia takich okoliczności wykonawca zostanie o tym poinformowany przez zamawiającego nie później, niż 3 dni robocze przed terminem realizacji zamówienia z jednoczesnym wskazaniem liczby osób, której preferencje religijne lub kulturowe dotyczą.
8. Produkty podawane w jednostkowych zamkniętych opakowaniach (typu śmietanka w pojemniczkach, kawa, herbata, cukier w saszetkach, woda i soki w butelkach lub kartonach itp.) niewykorzystane w ramach danego zamówienia pozostają własnością zamawiającego.

§4.

Wytyczne w zakresie obsługi kelnerskiej

1. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską, będą posiadały aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz aktualne szkolenia z zakresu BHP.
2. Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską każdorazowo przez cały czas trwania wydarzenia, a na spotkaniach z udziałem gości zagranicznych, co najmniej połowa z kelnerów powinna znać język angielski na poziomie umożliwiającym swobodną komunikację z gośćmi w zakresie wykonywanych obowiązków kelnerskich.
3. Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami (np. czarne lub granatowe spodnie/spódnice i białe koszule/bluzki).
4. Pracowników wykonawcy, realizujących obsługę kelnerską obowiązuje zakaz używania telefonów komórkowych w celach prywatnych.



§5.

Wytyczne w zakresie dostawy gotowych zestawów

1. Wykonawca zapewnia, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże oraz sporządzane w tym samym dniu co świadczenie usługi, charakteryzować się będą wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników, produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
2. W przypadku dostarczania **zestawów śniadaniowych, zestawów obiadowych** wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania posiłków w pojemnikach jednorazowego użytku (np. pojemnikach styropianowych jednorazowego użytku dopuszczone do kontaktu z żywnością lub jednorazowych reklamówkach) wraz z butelkowanymi napojami.
3. Wykonawca zapewni dostawę posiłków do wskazanego przez zamawiającego miejsca. Transport posiłków powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury oraz jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
4. Miejscem dostawy będzie jeden z obiektów dydaktycznych Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie wskazanych przez zamawiającego (np. ul. Balicka 253 C (przy Portierni), Al. 29 Listopada 46 (przy Portierni), Al. Mickiewicza 21 (Katedra).
5. Zamawiający zobowiązany będzie do złożenia telefonicznie lub drogą elektroniczną zapotrzebowanie na posiłki **najpóźniej w danym dniu do godz. 8.30**. Równocześnie przy składaniu zamówienia zostanie każdorazowo uzgodniona dokładna godzina dostawy gotowych posiłków oraz miejsce odbioru gotowych posiłków.
6. Dowożenie posiłków w jednorazowych pojemnikach odbywać się będzie codziennie lub w wybrane dni od poniedziałku do piątku za wyjątkiem sobót, niedziel i świąt.
7. Potwierdzeniem dostarczenia przez Wykonawcę posiłków będzie **karta dowozu posiłków** podpisana przez upoważnionego pracownika Zamawiającego, której wzór stanowi **załącznik nr 6 do umowy (załącznik nr 11 do ogłoszenia)**. Do wystawionej faktury winny być dołączone karty dowozu posiłków podpisane przez upoważnionego pracownika zamawiającego.