

Zamawiający:
Szpital Kliniczny im. dr. Józefa Babińskiego SPZOZ w Krakowie
Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usługi cateringowej dla 100 uczestników podczas wydarzenia pn. W środowisku... - Konferencja środowiskowych poradni psychologiczno-psychoterapeutycznych dzieci i młodzieży.

Źródło finansowania

Zamówienie jest finansowane z dotacji przyznanej przez Ministerstwo Finansów, Funduszy i Polityki Regionalnej – POWR.04.01.00-00-DM05/20.

Okres realizacji projektu: od 1 czerwca 2021 r. do 31 grudnia 2023 r.

Termin realizacji zamówienia:

Termin realizacji zamówienia: **6 listopada 2023 r.**

2. **Miejsce wykonania zamówienia:** na terenie Teatru Szpitala Klinicznego im. dr Józefa Babińskiego SP ZOZ w Krakowie ul. Józefa Babińskiego 29 (województwo małopolskie, 30-393 Kraków).

3. Harmonogram wykonania usługi cateringowej:

5 dni przed planowanym wydarzeniem Zamawiający będzie informował Wykonawcę telefonicznie lub drogą elektroniczną na adres e-mail o ostatecznej liczbie gości. Zamawiający zastrzega sobie, że liczba osób może ulec zmianie w granicy minus 10%.

4. Zakres usługi cateringowej obejmuje przygotowanie poniższego menu.

Usługa cateringowa obejmie swoim zakresem przygotowanie posiłków, dostarczenie, przygotowanie szwedzkiego stołu, stolików koktajlowych wraz z pełnym serwisem obsługi kelnerskiej w **dniu 6 listopada 2023, w godz. od 9:00 do 16:00 dla 100 osób**. Zamawiający zastrzega sobie, że liczba osób może ulec zmianie w granicy minus 10%. W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego:

Serwis kawowy ciągły składający się z:

- kawy ziarnistej (czarna, biała, cappuccino) – serwowanej z ekspresu
- wody mineralnej niegazowanej i lekko gazowanej
- herbaty w saszetce – każda oddzielnie zapakowana (czarna, zielona, owocowa)
- Dodatki: mleko, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna
- soki owocowe

Bufet słodkości:

- ciastka kruche min. 3 rodzaje – min. 10 dkg/1 osobę

- mini drożdżówki z różnym nadzieniem – 1 szt./1 osobę
- croissanty z różnym nadzieniem - 1 szt./1 osobę
- ciasta jogurtowe z owocami/sernik/szarlotka – 15 dkg/1 osobę

Obiad w formie bufetu:

Danie lunchowe:

- pierwsze danie – zupa min. 250 ml/1 osobę (100 porcji)
- drugie danie – danie mięsne/ danie wegetariańskie min. 400 g/1 osobę.

Zaproponowane przez Wykonawcę menu zostanie zatwierdzone przez Zamawiającego nie później niż na 5 dni przed datą konferencji, w tym terminie Zamawiający wskaże także liczbę dań wegetariańskich i mięsnych.

Słodki bufet oraz obiad powinny być podane na ceramicznych/szklanych półmiskach lub chromowanych/szklanych tackach, sztucze powinny być stalowe – nierdzewne, do zimnych napojów/wody powinno być zapewnione odpowiednie szkło. Wykonawca ma zapewnić porcelanowe filiżanki z podstawkami do serwowania napojów gorących i papierowe, trójwarstwowe serwetki oraz obrusy materiałowe. Ilość elementów zestawu (tj. filiżanki z podstawkami, sztucze, szkło do zimnych napojów, talerze, talerzyki deserowe) powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. Zastawa powinna być jednolita.

Danie na ciepło powinno być dostarczone i wyporcjowane na miejscu przez Wykonawcę zamówienia oraz podane w porcjach na osobę.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usługi. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant np. zupy w proszku, muszą być świeże. Dania i napoje gorące muszą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania.

Wykonawca zapewni stoły oraz obrusy pod bufety szwedzkie oraz stoły koktajlowe w ilości odpowiedniej do liczby gości.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 3 ekspresy kawowe wraz z serwisem kelnerskim.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 2 warniki do wody wraz z serwisem kelnerskim.

Obsługa kelnerska powinna być ubrana w profesjonalne stroje kelnerskie.

Miejsce do ustawienia stołów koktajlowych oraz bufetów (stołów szwedzkich) zostanie wskazane i zapewnione przez Zamawiającego. Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń na ustawienie przez Wykonawcę niezbędnego sprzętu oraz jedzenia, a także zapewni możliwość podłączenia urządzeń do źródła prądu.

Wykonawca zapewni bieżące usuwanie odpadów podczas konferencji oraz Wykonawca zapewni usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt, a także porządek w miejscu serwowania cateringu najpóźniej do 2 godzin po zakończonym wydarzeniu.

Wykonawca na swój koszt i ryzyko dostarczy przedmiot zamówienia na miejsce wykonywania usługi. Wykonawca odpowiada za catering w czasie transportu.

Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług żywienia przez Wykonawcę odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity, Dz.U. z 2022 poz. 2132 z póź. zm.).

Wykonawca zapewni wykonanie usługi cateringowej z zachowaniem wszystkich niezbędnych standardów bezpieczeństwa oraz higieny a także przy realizacji zamówienia nie będzie wykorzystywał jednorazowych naczyń, plastikowych butelek.

Zamawiający:
Szpital Kliniczny im. dr. Józefa Babińskiego SPZOZ w Krakowie
Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

5. Wymagania dodatkowe:

- O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz wykażą, że w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje trzy usługi, tj. trzy zamówienia (trzy odrębne umowy) na usługi cateringowe świadczone w ramach konferencji/sympozjów/zjazdów/spotkań organizowanych dla minimum 100 osób każda(y).

Na potwierdzenie tego warunku Wykonawcy zobowiązani są załączyć Wykaz wykonanych usług w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, w liczbie co najmniej 3, wg załącznika nr 3 z załączeniem dokumentów potwierdzających należyte wykonanie tej usługi.

- O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835).

6. Forma płatności

Wykonawca wystawi fakturę po wykonaniu i odebraniu zamówienia.

Faktura Vat wystawiona przez Wykonawcę po wykonaniu usługi, płatna przez Zamawiającego w terminie 14 dni od daty jej dostarczenia do Zamawiającego.

7. Osoba do kontaktu:

Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcą na etapie realizacji zamówienia jest:

Katarzyna Kondek, tel. 573 217 559, adres e-mail: katarzyna.kondek@babinski.pl