

**Przedmiotem zamówienia jest** zapewnienie cateringu dla 46 osób/±-1, (40 uczniów – technik informatyk – uczestników szkolenia oraz 6 opiekunów), organizowanych w Krakowie w ramach projektu pn. „Kształcenie zawodowe gwarancją rozwoju Powiatu Kieleckiego”, realizowanego z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020 Osi Priorytetowej 8. Rozwój edukacji i aktywne społeczeństwo Poddziałania 8.5.1 Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwoju CKZiU, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

Usługa polegać będzie na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków dla uczestników szkoleń:

**Pierwsze szkolenie:**

I grupa – miejsce: ASTOR Robotics Center – ul. Feliksa Wrobela 3, 30-798 Kraków, liczba osób: 12 uczniów oraz 2 nauczycieli/opiekunów;

II grupa – miejsce: ASTOR Technology Park - Smoleńsk 29, 31-112 Kraków, liczba osób: 18 uczniów oraz 2 nauczycieli/opiekunów.

Termin realizacji: 6 października 2022r.

Przedział czasowy: 13.00 – 14.00

**Drugie szkolenie:**

II grupa – miejsce: ASTOR Robotics Center – ul. Feliksa Wrobela 3, 30-798 Kraków, liczba osób: 18 uczniów oraz 2 nauczycieli/opiekunów;

I grupa – miejsce: ASTOR Technology Park - Smoleńsk 29, 31-112 Kraków, liczba osób: 12 uczniów oraz 2 nauczycieli/opiekunów.

Termin realizacji: 7 października 2022r.

Przedział czasowy: 13.00 – 14.00

**Trzecie szkolenie:**

Miejsce: ASTOR Robotics Center – ul. Feliksa Wrobela 3, 30-798 Kraków, liczba osób: 10 uczniów oraz 2 nauczycieli/opiekunów.

Termin realizacji: **20 października 2022r.**

Przedział czasowy: 13.00 – 14.00

**Czwarte szkolenie:**

Miejsce: ASTOR Technology Park - Smoleńsk 29, 31-112 Kraków, liczba osób: 10 uczniów oraz 2 nauczycieli/opiekunów.

Termin realizacji: **21 października 2022r.**

Przedział czasowy: 13.00 – 14.00

Posiłek dla uczestników szkolenia stanowić będzie zestaw obiadowy składający się z zupy, drugiego dania, napoju (sok lub kompot) oraz suchego prowiantu (kanapka lub sałatka, napój, owoc).

Informacje dotyczące posiłku:

Pierwsze szkolenie:

zupa – jedna porcja minimum 300 ml/os. (kapuśniak, jarzynowa lub pomidorowa z makaronem)

danie główne: placek po węgiersku z sosem mięsny - jedna porcja minimum 300 g/os. z zestawem surówek (3 rodzaje, np. biała kapusta, czerwona kapusta, kapusta pekińska – 150g/os.)

napój o pojemności minimum - 200 ml/os. (pomarańczowy lub jabłkowy)

podwieczorek: owoc sezonowy: jabłko lub gruszka

Suchy prowiant: kanapka: pieczywo (bułka typu kajzerka), masło, ser żółty lub wędlina, dodatki warzywne: ogórek, pomidor lub papryka, napój oraz owoc: jabłko lub gruszka).

Drugie szkolenie:

zupa: jedna porcja minimum 300 ml/os. (kapuśniak, jarzynowa lub pomidorowa z makaronem)

danie główne: pierś z kurczaka zapiekana pieczarkami, papryką i żółtym serem - 150 g/os., frytki - 150 g/os., zestaw surówek (3 rodzaje, np. biała kapusta, czerwona kapusta, kapusta pekińska) – 150g/os.

napój o pojemności minimum - 200 ml/os. (pomarańczowy lub jabłkowy)

podwieczorek: owoc sezonowy: jabłko lub gruszka

Suchy prowiant: kanapka: pieczywo (bułka typu kajzerka), masło, ser żółty lub wędlina, dodatki warzywne: ogórek, pomidor lub papryka, napój oraz owoc: jabłko lub gruszka.

**Menu dla trzeciego i czwartego szkolenia identyczne, z uwagi na inną grupę uczestników.**

Zastrzega się, aby posiłki dla uczestników były urozmaicone i niepowtarzalne.

**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 (t.j. Dz. U. z 2020 poz. 2021 z późn. zm.).

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.

Zamawiający może zmienić termin wykonania usługi cateringowej oraz liczbę osób, na rzecz których będzie wykonywana usługa, informując o tym Wykonawcę nie później niż na 4 dni przed terminem realizacji usługi.

Wynagrodzenie za usługę obejmie wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, a w szczególności: koszt zakupu produktów spożywczych i przemysłowych, koszt przygotowania i dostarczenia posiłków (we wskazane przez Zamawiającego miejsce, i o wskazanej przez Zamawiającego godzinie).

W cenie posiłku Wykonawca uwzględni wszystkie czynności i koszty niezbędne do prawidłowego wykonania usługi cateringowej.

Wynagrodzenie za wykonanie usługi cateringowej stanowić będzie kwota będąca iloczynem zadeklarowanej przez Zamawiającego liczby uczestników szkolenia oraz ceny jednostkowej brutto za 1 osobę usługi.

Podstawą dokonania zapłaty za wykonaną usługę cateringową będzie zaakceptowany i podpisany przez obie strony umowy „Protokół odbioru usługi cateringowej”, będący podstawą do wystawienia przez Wykonawcę faktury.

Wyżej wymieniony dokument winien być opatrzony nazwą projektu, odpowiednimi znakami i logotypami oraz informacją o współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej). Wszelkie oznaczenia projektowe (tytuł projektu, nazwa programu, logotypy) zostaną udostępnione przez Zamawiającego niezwłocznie po wyłonieniu Wykonawcy.

Zamawiający dokona płatności za wykonanie usługi cateringowej na podstawie prawidłowo wystawionej faktury w terminie 14 dni od daty podpisania „Protokół odbioru usługi cateringowej” i otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność (potrawy lub napoje) przygotowane i dostarczone przez niego spowodują chorobę lub rozstrój zdrowia u uczestników szkolenia, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.

Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia zestawów obiadowych w pojemnikach jednorazowego użytku (np. pojemnikach styropianowych jednorazowego użytku dopuszczonych do kontaktu z żywnością) wraz z butelkowanymi napojami. Do niego dołączone powinny być jednorazowe, papierowe serwetki i jednorazowe sztucce (łyżka, widelec, nóż). Do napoju należy dołączyć jednorazowy kubek. Obiad powinien być ciepły i dostarczony w terminie i przedziale czasowym określonym przez Zamawiającego.

Wykonawca zapewni dostawę posiłków do wskazanego miejsca środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury oraz jakości przewożonych towarów.