

Załącznik nr 3 OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - USŁUGI CATERINGOWE DLA KRAKOWSKIEGO SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO IM. JANA PAWŁA II

1. Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe dla Krakowskiego Szpitala Specjalistycznego im. Jana Pawła II wymienione w załączniku nr 1 do umowy.
2. Każda usługa cateringowa obejmuje:
 - 2.1 Gotowanie/przygotowanie posiłków zgodnie z danym rodzajem specyfikacji cateringu, wskazanych przez Zamawiającego oraz ustalonego między stronami menu. Zamawiający zastrzega sobie prawo zaakceptowania menu usługi cateringowej przed jej realizacją.
 - 2.2. Dostarczenie do wyznaczonego miejsca w Krakowskim Szpitalu Specjalistycznym im. Jana Pawła II, ul. Prądnicka 80, przygotowanych artykułów żywnościowych i potraw oraz potrzebnego sprzętu. Dostarczenie i ustawienie stołów, stolików koktajlowych, w przypadku lunchu zasiadanego przy stole również krzesel.
 - 2.3 Aranżację stołów tj. nakrycie obrusami materiałowymi, zapewnienie naczyń ceramicznych lub szklanych, ułożenie dekoracji w postaci kwiatów żywych oraz podania serwetek gastronomicznych białych i serwetek kolorowych papierowych lub materiałowych
 - 2.4 Obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania
 - 2.5 Po zakończeniu spotkania zabranie stołów, zastawy, wykorzystanego sprzętu oraz odpadków pokonsumpcyjnych w czasie 1 godziny po zakończeniu spotkania.
 - 2.6 Zabezpieczenie pojemników jednorazowego użytku i zapakowanie dla Zamawiającego pozostałych potraw.
3. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia odpowiedniej ilości osób do wykonania czynności określonych w pkt. 2.1 do 2.6 oraz zorganizowania transportu bez zbędnej zwłoki w czasie określonym przez Zamawiającego.
4. Artykuły żywnościowe serwowane podczas przerw kawowych będą wystawione w trakcie całego spotkania i konsumowane stopniowo w trakcie przerw.
5. Artykuły żywnościowe i potrawy mają być świeże i dobrej jakości. Produkty żywnościowe typu kruche ciasteczka lub paluszki dostarczane przez Wykonawcę w opakowaniach zbiorczych mają mieć odpowiedni termin przydatności do spożycia, minimum 2 miesiące od daty dostawy. Pozostałe potrawy mają być z bieżącej produkcji, niemrożone, przygotowane w dniu świadczenia usługi.
6. Potrawy mają być ładnie i estetycznie wykonane i podane.
7. Osoby zapewniające serwowanie potraw podczas usługi cateringowej mają mieć jednolite ubranie, schludne i czyste.
8. Ilekroć w specyfikacji (załącznik nr 1 do umowy) jest mowa o podaniu zupy, dania głównego i deseru itd. rozumiemy przez to wielkość na 1 osobę nie mniejszą niż:
 - Zupa w ilości 400 ml
 - Potrawa mięsna lub rybna 150g
 - Ziemniaki/ kasze/ryż 200g
 - Surówka/sałátka/warzywa surowe lub gotowane (jeden rodzaj, dwa rodzaje lub trzy rodzaje) 150g
 - Deser typu ciasto, lody, owoce lub inne 100 g
 - Danie jednogarnkowe typu strogonow 300 ml
 - Napoje gorące; kawa, herbata –łącznie 300 ml
 - Woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w dzbankach lub butelkach 500 ml/ 1 osobę

-Drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka i świeże owoce w ilości na jedną przerwę kawową: drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka 80g na 1 osobę i owoce 50g na 1 osobę.

-Przez zakąski rozumiemy np. tarty różnego rodzaju, mini tortilki różnego rodzaju, śliwka (morela) w boczku, koreczki z czterech składników, pierożki francuskie z nadzieniem różnym itp.

-Zamawiający wymaga, aby kawa była podawana z ekspresów ciśnieniowych, a podana herbata powinna być dostępna w kilku rodzajach: czarna, zielona, owocowa itp.

9. Dokładna liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe. Jednocześnie wartość usługi za spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania (podanym w zamówieniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy).
10. Spotkania będą odbywać się zarówno w dni robocze, jak również w dni wolne od pracy tj. soboty i niedziele.
11. Wykonawca jest zobowiązany do zatrudnienia bezpośrednio do świadczenia usług gotowania/przygotowania lub podawania posiłków, w czasie trwania umowy co najmniej jednej osoby z poniższych grup:
 - a) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy lub
 - b) osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. z 2011 r. poz 721, z późn. zm.) lub
 - c) młodocianych, o których mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego.

Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oświadczenia tj. **Oświadczenie dotyczące spełnienia klauzuli społecznej (w załączniku)**

Jeżeli w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia nastąpi rozwiązanie umowy o pracę z pracownikiem, Wykonawca zobowiązany jest zatrudnić na podstawie umowy o pracę i nie później niż w ciągu 14 dni od ustania stosunku pracy z dotychczasowym pracownikiem, innego pracownika zgodnie z wymaganiami wskazanymi powyżej.

12. Osoby gotujące/przygotowujące oraz podające posiłki winny być zatrudnione przez Wykonawcę przez cały czas trwania umowy na podstawie umowy o pracę zgodnie z art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu najpóźniej w ciągu 7 dni od zawarcia umowy oświadczenia zawierającego imienną listę pracowników zatrudnionych do wykonania wskazanych czynności, oraz potwierdzające okoliczność, że osoby te zatrudnione są na podstawie umowy o pracę. W trakcie obowiązywania umowy Wykonawca zobowiązany jest na każdorazowe żądanie Zamawiającego do przedkładania aktualnego oświadczenia, przy czym oświadczenie powinno być dostarczone w ciągu 14 dni od wniosku Zamawiającego. Ponadto, niezależnie od obowiązków wskazanych w zadaniach poprzednich, Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu w terminie 14 dni od otrzymania wniosku Zamawiającemu kopii umowy o pracę oraz innych stosownych dokumentów dotyczących danego pracownika, potwierdzających fakt zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, zawierających imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę oraz zakres obowiązków pracownika.

Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w/w osób lub nie przedłożenia żądanych dokumentów Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej we wzorze umowy w sprawie zamówienia publicznego.

13. Niezależnie od obowiązków wskazanych w punkcie 12, Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli wypełnienia zobowiązania określonego w pkt. 11 i wymaga, aby Wykonawca w celu kontroli prawidłowości jego wykonania, w ciągu 21 dni od dnia zawarcia umowy udokumentował jego wykonanie poprzez przedłożenie Zamawiającemu zanonimizowanych:
 - a) zanonimizowanych (z wyłączeniem imienia i nazwiska) kopii dokumentów potwierdzających, że pracownik należy do kategorii osób wymienionych w pkt. 11 (orzeczenie o niepełnosprawności, dokumentów potwierdzających wpisanie na listę osób bezrobotnych, zaświadczenia o posiadaniu statusu osoby bezrobotnej)
 - b) zanonimizowanej (z wyłączeniem imienia i nazwiska) kopii umowy o pracę.
14. Na wezwanie Zamawiającego zgłoszone w trakcie trwania umowy, Wykonawca w ciągu 7 dni od złożenia wezwania przez Zamawiającego zobowiązany jest przedłożyć oświadczenie, że osoba wymieniona w pkt. 11 pozostaje zatrudniona przez Wykonawcę. W przypadku zatrudnienia nowego pracownika w miejsce dotychczasowego, Wykonawca w ciągu 7 dni od jego zatrudnienia zobowiązany jest przedłożyć zanonimizowane dokumenty, o których mowa w pkt. 13.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zastosowania sankcji z tytułu niespełnienia warunków zgodnie z wymaganiami opisanymi w pkt. 11,12,13, 14. Wysokość kar określona została we wzorze umowy stanowiącej załącznik nr 2 Ogłoszenia.
16. Wymagane dokumenty: Wykonawca jest zobowiązany do posiadania aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) – dokument Wykonawca przedstawi Zamawiającemu przy podpisywaniu umowy.
17. Środek transportu, którym będą przewożone artykuły żywnościowe lub potrawy przeznaczone do konsumpcji, musi mieć pozytywną Decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą pojazd do przewożenia żywności. Wykonawca jest zobowiązany posiadać w/w dokument dla każdego środka transportu, którym będą przewożone posiłki w zakresie świadczonych usług dla Zamawiającego. – dokument Wykonawca przedstawi Zamawiającemu przy podpisywaniu umowy.