

Formularz warunków technicznych

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa na potrzeby szkolenia specjalizacyjnego w dziedzinie pielęgniarstwa opieki paliatywnej dla pielęgniarek/pielęgniarzy

Usługa cateringowa dla uczestników szkolenia specjalizacyjnego świadczona będzie w związku z utrzymaniem trwałości projektu „Przebudowa Pawilonu nr 4 Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego w Krakowie oraz wdrożenie programu edukacyjnego w zakresie opieki długoterminowej”, który otrzymał dofinansowanie ze środków Mechanizmu Finansowego Europejskiego Obszaru Gospodarczego i Norweskiego Mechanizmu Finansowego na lata 2009-2014, w ramach programu PL07 „Poprawa i lepsze dostosowanie ochrony zdrowia do trendów demograficzno – epidemiologicznych”.

Przez usługę cateringu rozumie się przygotowanie i dostarczenie posiłków do miejsca prowadzenia szkolenia (tj. Kraków, co do zasady siedziba ZOL ul. Wielicka 267), rozmieszczenie potraw, talerzy i sztućców, posprzątanie pozostałości.

Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie posiłki dla **23-osobowej grupy uczestników** (oraz wykładowcy) szkolenia specjalizacyjnego, w każdym dniu szkolenia, wg. harmonogramu określonego przez Zamawiającego, w tym zapewnienie:

- a) przerw kawowych (w wersji podstawowej oraz pełnej z kanapkami);
- b) lunchu bufetowego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia liczby uczestników szkolenia specjalizacyjnego w przypadku określonym w § 3 ust. 7 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 30 września 2016 r. w sprawie kształcenia podyplomowego pielęgniarek i położnych (Dz. U. z 2016 r. poz.1761) tj. w sytuacji przeprowadzenia uzupełniającego postępowania kwalifikacyjnego. Ostateczna liczba uczestników szkolenia nie przekroczy 40 osób.

Szkolenie specjalizacyjne organizowane będzie w terminie **od 22 czerwca 2018 r. do 31 grudnia 2019 r.** Obejmować ono będzie 28 zjazdów (8 zjazdów w 2018 r. i 20 zjazdów w 2019 r.). Każdy zjazd trwać będzie co do zasady 3 dni i organizowany będzie w: piątki (w godzinach popołudniowych, ok. 5 godzin dydaktycznych), soboty (cały dzień, ok. 10 godzin dydaktycznych) i niedziele (cały dzień, ok. 7 godzin dydaktycznych) wg. harmonogramu określonego przez Zamawiającego.

BENEFICJENT:

Gmina Miejska Kraków – Urząd Miasta Krakowa
Biuro ds. Ochrony Zdrowia
31-319 Kraków, Bolesława Czerwieńskiego 16
tel. +48 12 616 94 96; fax +48 12 616 94 86
e-mail: bz.umk@um.krakow.pl

REALIZATOR:

Zakład Opiekuńczo-Leczniczny w Krakowie
30-663 Kraków, ul. Wielicka 267
tel. +48 12 658 43 24; fax +48 12 658 43 76
e-mail: zol@zol.krakow.pl

Wykonawca zapewni następujące posiłki:

- na zajęcia realizowane w **piątki** – przerwę kawową w wersji pełnej,
- na zajęcia realizowane w **soboty i niedziele** - przerwę kawową podstawową (całodniową, uzupełnianą w miarę potrzeb, każdego dnia) oraz lunch bufetowy (każdego dnia).

Czas podania posiłków ustalony zostanie w trakcie realizacji zamówienia.

Lunch bufetowy (dwudaniowy) obejmować będzie min:

- zupę (co najmniej 300 ml na osobę),
- danie główne: mięsne lub rybne lub jarskie (co najmniej 200 g na osobę), z uwzględnieniem, iż dania mięsne stanowić będą min. 60% oferowanych dań głównych,
- dodatki do dań głównych:
 - ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron, kasza (co najmniej 300 g na osobę),
 - zestaw surówek /bukiet warzyw gotowanych (co najmniej 300 g na osobę).

Przerwa kawowa (w wersji podstawowej) obejmować będzie:

- napoje gorące:
 - kawę (co najmniej 300 ml na osobę),
 - herbatę w torebkach, pakowaną jednorazowo - co najmniej 2 rodzaje (czarna i owocowa - min. jedna torebka na osobę),
 - gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników szkolenia),
- dodatki do napojów gorących – mleko, cukier, cytryna (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników szkolenia),
- soki owocowe, min. 2 rodzaje soków 100% (co najmniej 300 ml na osobę),
- wodę niegazowaną i gazowaną, podawaną w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności nie większej niż 330 ml (min. 330 ml na osobę z każdego rodzaju, adekwatnie do liczby uczestników szkolenia),
- ciastka kruche (min. 3 rodzaje, co najmniej 80g na osobę).

Przerwa kawowa (w wersji pełnej) obejmować będzie:

- napoje gorące:
 - kawę (co najmniej 300 ml na osobę),
 - herbatę w torebkach, pakowaną jednorazowo - co najmniej 2 rodzaje (czarna i owocowa - min. jedna torebka na osobę),
 - gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników szkolenia),
- dodatki do napojów gorących – mleko, cukier, cytryna (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników szkolenia),
- soki owocowe, min. 2 rodzaje soków 100% (co najmniej 300 ml na osobę),
- wodę niegazowaną i gazowaną, podawaną w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności nie większej niż 330 ml (min. 330 ml na osobę z każdego rodzaju, adekwatnie do liczby uczestników szkolenia),
- ciastka kruche (min. 3 rodzaje, co najmniej 80g na osobę),
- kanapki dekoracyjne (4 sztuki na osobę – co najmniej 240 g), podane na pieczywie jasnym i ciemnym,
- sałaty i sałatki lub przekąski zimne - co najmniej 3 propozycje (łącznie co najmniej 100g na osobę).

BENEFICJENT:

Gmina Miejska Kraków – Urząd Miasta Krakowa
Biuro ds. Ochrony Zdrowia
31-319 Kraków, Bolesława Czerwieńskiego 16
tel. +48 12 616 94 96; fax +48 12 616 94 86
e-mail: bz.umk@um.krakow.pl

REALIZATOR:

Zakład Opiekuńczo-Lecznicy w Krakowie
30-663 Kraków, ul. Wielicka 267
tel. +48 12 658 43 24; fax +48 12 658 43 76
e-mail: zol@zol.krakow.pl

Wykonawca zobowiązany będzie do:

- przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości. Dania powinny być przygotowane zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju czyli z produktów sezonowych, najlepiej wyprodukowanych ekologicznie,
- przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2015.0.594 t.j),
- przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,
- dostarczenia i podania posiłków w naczyniach oraz z sztućcami wielorazowego użytku. Zamawiający nie dopuszcza używania plastikowych opakowań (poza wodą mineralną dostarczaną w butelkach),
- zapewnienia odpowiedniej ilości zastawy stołowej oraz odpowiednich naczyń,
- zapewniania dekoracji stołów; tj. obrusy i serwetniki wraz z serwetkami, wg. zapotrzebowania, zgodnie z ilością uczestników szkolenia,
- zapewniania obsługi kelnerskiej w trakcie trwania posiłków, odpowiedniej ilości, adekwatnie do ilości uczestników szkolenia,
- zapewniania szwedzkiego stołu,
- zapewniania regału z tacami na brudne naczynia,
- dbania o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi,
- posprzątania pomieszczenia, w którym podawane będą posiłki ze śmieci i resztek jedzenia,
- dostarczenia napojów i posiłków własnym transportem i na własny koszt (transport posiłków winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności).

Sposób realizacji usługi:

- **menu oraz czas serwowania posiłków**, na poszczególne zjazdy ustalony będzie z Zamawiającym,
- Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego zjazdu, w terminie **5 dni roboczych** przed dniem rozpoczęciem zajęć,
- Zamawiający na **3 dni** przed rozpoczęciem zajęć może zgłosić zmiany do zaproponowanego menu a Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego,
- w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności przygotowania dania wegetariańskiego, Wykonawca zobowiązany będzie do dodatkowego uwzględniania w menu dań tego rodzaju,
- Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia w trakcie realizacji zamówienia **zmian w zakresie: harmonogramu, ilości uczestników na poszczególnych zajęciach oraz miejsca realizacji zamówienia**, z zastrzeżeniem iż miejscem realizacji pozostanie obszar Krakowa. Informacja o ewentualnych zmianach harmonogramu, ilości posiłków na danym zjeździe, miejsca realizacji usługi cateringowej przekazywana będzie Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) przed rozpoczęciem zajęć,
- Wykonawcy przysługuje każdorazowo wynagrodzenie (obliczane według stawek z załącznika nr 1) zgodne z ilością zgłoszonych osób.

BENEFICJENT:

Gmina Miejska Kraków – Urząd Miasta Krakowa
Biuro ds. Ochrony Zdrowia
31-319 Kraków, Bolesława Czerwieńskiego 16
tel. +48 12 616 94 96; fax +48 12 616 94 86
e-mail: bz.umk@um.krakow.pl

REALIZATOR:

Zakład Opiekuńczo-Lecznicy w Krakowie
30-663 Kraków, ul. Wielicka 267
tel. +48 12 658 43 24; fax +48 12 658 43 76
e-mail: zol@zol.krakow.pl

- Zamawiający zapewni zaplecze dla firmy cateringowej z dostępem do wody i prądu w miejscu świadczenia usługi cateringowej.
- Miejscem realizacji szkolenia (miejscem dostawy posiłków) będzie Kraków, co do zasady siedziba ZOL ul. Wielicka 267.

HARMONOGRAM REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Miesiąc	Numer zjazdu	Termin zjazdu
Czerwiec 2018	I.	22-24.VI.2018
Wrzesień 2018	II.	7-9.IX.2018
	III.	21-23.IX.2018
Październik 2018	IV.	5-7.X.2018
	V.	19-21.X.2018
Listopad 2018	VI.	16-18.X.2018
	VII.	30.XI.-2.XII.2018
Grudzień 2018	VIII.	7-9.XII.2018
Styczeń 2019	IX.	11-13.I.2019
	X.	25-27.I.2019
Luty 2019	XI.	8-10.II.2019
	XII.	22-24.II.2019
Marzec 2019	XIII.	8-10.III.2019
	XIV.	22-24.III.2018
Kwiecień 2018	XV.	5-7.IV.2019
	XVI.	26-28.IV.2019
Maj 2019	XVII.	10-12.V.2019
	XVIII.	24-26.V.2019
Czerwiec 2019	XIX.	7-9.VI.2019
	XX.	28-30.VI.2019
Wrzesień 2019	XXI.	6-8.IX.2019
	XXII.	20-22.IX.2019
Październik 2019	XXIII.	4-6.X.2019
	XXIV.	18-20.X.2019
Listopad 2019	XXV.	15-17.XI.2019
	XXVI.	29.XI-01.XII.2019
Grudzień 2019	XXVII.	6-8.XII.2019
	XXVIII.	13 -14.XII.2019

BENEFICJENT:

Gmina Miejska Kraków – Urząd Miasta Krakowa
Biuro ds. Ochrony Zdrowia
31-319 Kraków, Bolesława Czerwieńskiego 16
tel. +48 12 616 94 96; fax +48 12 616 94 86
e-mail: bz.umk@um.krakow.pl

REALIZATOR:

Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w Krakowie
30-663 Kraków, ul. Wielicka 267
tel. +48 12 658 43 24; fax +48 12 658 43 76
e-mail: zol@zol.krakow.pl