*Załącznik nr 2 do SWZ*

 **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

*Zamówienie realizowane jest na potrzeby projektów: „Zorganizowana przestępczość transgraniczna
ze szczególnym uwzględnieniem metod zabezpieczania i odzyskiwania mienia pochodzącego
z przestępstw”, „Szkolenia z zakresu prawa ochrony konsumentów i postępowań egzekucyjnych dla kadr wymiaru sprawiedliwości”, „Sądowa współpraca międzynarodowa w sprawach cywilnych i karnych”,
” Prawo ochrony środowiska dla kadr wymiaru sprawiedliwości” realizowanych w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2021 - 2020 w ramach Osi Priorytetowej II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji w zakresie działania 2.17 Skuteczny wymiar sprawiedliwości.*

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług cateringowych dla** uczestników, wykładowców i koordynatorów szkoleń organizowanych przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury, które realizowane będą w Ośrodku Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej w Lublinie. Zamówienie składa się z czterech części:

* **Część nr 1:** Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych
dla uczestników, wykładowców i koordynatora podczas każdego z 4 trzydniowych szkoleń w ramach projektu *„Zorganizowana przestępczość transgraniczna ze szczególnym uwzględnieniem metod zabezpieczania i odzyskiwania mienia pochodzącego z przestępstw”*, Liczba obiadów przez 3 doby – 328;
* Liczba przerw kawowych przez 3 doby 328;
* Szacowana liczba osób biorących udział w przerwie - 28 osób;

Szczegółowe informacje dotyczące terminów i przedmiotu zamówienia zawiera tabela nr 1.

*Tabela 1: Szacowana liczba osób oraz usług podczas poszczególnych terminów szkoleń -część nr 1*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Termin realizacji szkolenia | Szacowana maksymalna łączna liczba obiadów i przerw kawowych | Łączna liczba osób korzystających z przerw kawowych |
| od | do |
| 1 | 14.03.2022 | 16.03.2022 | 82 | 28 |
| 2 | 04.07.2022 | 06.07.2022 | 82 | 28 |
| 3 | 14.09.2022 | 16.09.2022 | 82 | 28 |
| 4 | 12.12.2022 | 14.12.2022 | 82 | 28 |
| **RAZEM** | **328** | **112** |

**Część nr 2:** Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych
dla uczestników, wykładowców i koordynatora podczas każdego z 4 trzydniowych szkoleń w ramach projektu *„Szkolenia z zakresu prawa ochrony konsumentów i postępowań egzekucyjnych dla kadr wymiaru sprawiedliwości”*.

* Liczba obiadów przez 3 doby – 328;
* Liczba przerw kawowych przez 3 doby – 328;
* Szacowana liczba osób biorących udział w przerwie - 28 osób;

Szczegółowe informacje dotyczące terminów i przedmiotu zamówienia zawiera tabela nr 2.

*Tabela 2: Szacowana liczba osób oraz usług podczas poszczególnych terminów szkoleń -część nr 2*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Termin realizacji szkolenia | Szacowana maksymalna łączna liczba obiadów i przerw kawowych | Łączna liczba osób korzystających z przerw kawowych |
| od | do |
| 1 | 31.01.2022 | 02.02.2022 | 82 | 28 |
| 2 | 13.07.2022 | 15.07.2022 | 82 | 28 |
| 3 | 17.08.2022 | 19.08.2022 | 82 | 28 |
| 4 | 18.01.2023 | 20.01.2023 | 82 | 28 |
| **RAZEM** | **328** | **112** |

* **Część nr 3:** Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych
dla uczestników, wykładowców i koordynatora podczas każdego z 4 trzydniowych szkoleń w ramach projektu *„Prawo ochrony środowiska dla kadr wymiaru sprawiedliwości”*
* Liczba obiadów przez 3 doby – **336**;
* Liczba przerw kawowych przez 3 doby – **336**;
* Szacowana liczba osób biorących udział w przerwie - **28** osób;

Szczegółowe informacje dotyczące terminów i przedmiotu zamówienia zawiera tabela nr 3.

*Tabela 3: Szacowana liczba osób oraz usług podczas poszczególnych terminów szkoleń -część nr 3*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Termin realizacji szkolenia | Szacowana maksymalna łączna liczba obiadów i przerw kawowych | Łączna liczba osób korzystających z przerw kawowych |
| od | do |
| 1 | 07.02.2022 | 09.02.2022 | 84 | 28 |
| 2 | 11.07.2022 | 13.07.2022 | 84 | 28 |
| 3 | 22.08.2022 | 24.08.2022 | 84 | 28 |
| 4 | 06.02.2023 | 08.02.2023 | 84 | 28 |
| **RAZEM** | **336** | **112** |

**Część nr 4:** Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych
dla uczestników, wykładowców i koordynatora podczas każdego z 16 dwudniowych szkoleń w ramach projektu *„Sądowa współpraca międzynarodowa w sprawach cywilnych i karnych”*

* Liczba obiadów przez 2 doby – **880**;
* Liczba przerw kawowych przez 2 doby: **3 przerwy**: 1 dzień - 2 przerwy, 2 dzień - 1 przerwa); – **1296**;
* Szacowana liczba osób biorących udział w przerwie - 81 osób;

***\*******dwie przerwy kawowe pierwszego dnia (pierwsza rozpoczyna się minimum 20 minut przed planowanym rozpoczęciem spotkania w tym dniu, druga – po zakończeniu obiadu), jedna przerwa drugiego dnia (rozpoczyna się minimum 20 minut przed planowanym rozpoczęciem spotkania w tym dniu) - łącznie 3 przerwy kawowe w czasie wydarzenia.***

Szczegółowe informacje dotyczące terminów i przedmiotu zamówienia zawiera tabela nr 4.

*Tabela 4: Szacowana liczba osób oraz usług podczas poszczególnych terminów szkoleń -część nr 4*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Termin realizacji szkolenia | Szacowana maksymalna łączna liczba: | Łączna liczba osób korzystających z przerw kawowych |
| od | do |
| obiadów | przerw kawowych |
| 1 | 09.06.2022 | 10.06.2022 | 55 | 81 | 81 |
| 2 | 07.07.2022 | 08.07.2022 | 55 | 81 | 81 |
| 3 | 25.08.2022 | 26.08.2022 | 55 | 81 | 81 |
| 4 | 08.09.2022 | 09.09.2022 | 55 | 81 | 81 |
| 5 | 15.09.2022 | 16.09.2022 | 55 | 81 | 81 |
| 6 | 22.09.2022 | 23.09.2022 | 55 | 81 | 81 |
| 7 | 06.10.2022 | 07.10.2022 | 55 | 81 | 81 |
| 8 | 13.10.2022 | 14.10.2022 | 55 | 81 | 81 |
| 9 | 20.10.2022 | 21.10.2022 | 55 | 81 | 81 |
| 10 | 17.11.2022 | 18.11.2022 | 55 | 81 | 81 |
| 11 | 24.11.2022 | 25.11.2022 | 55 | 81 | 81 |
| 12 | 01.12.2022 | 02.12.2022 | 55 | 81 | 81 |
| 13 | 08.12.2022 | 09.12.2022 | 55 | 81 | 81 |
| 14 | 12.01.2023 | 13.01.2023 | 55 | 81 | 81 |
| 15 | 26.01.2023 | 27.01.2023 | 55 | 81 | 81 |
| 16 | 02.02.2023 | 03.02.2023 | 55 | 81 | 81 |
| **RAZEM** | **880** | **1296** | **1296** |

UWAGA! ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA, iż:

1. liczba osób korzystających z usługi cateringu obejmującej zapewnienie przerwy kawowej oraz obiadu podczas każdego z wydarzeń w ramach części nr 1, nr 2, nr 3 oraz części nr 4 może ulec zmianie może być ona mniejsza lub większa, niż szacowana, jednakże Zamawiający zastrzega, że nie zwiększy liczby osób o więcej niż 20% podczas poszczególnych terminów szkoleń z zastrzeżeniem, iż zwiększenie liczby osób podczas poszczególnych terminów szkoleń jest możliwe wyłącznie do maksymalnej liczby osób korzystających z usługi zgodnie z powyższymi tabelami.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przerwę kawową dla uczestników, wykładowców i koordynatorów szkoleń we wskazanych terminach w godzinach zgodnych
z programem danego wydarzenia;
3. zapłaci tylko za usługi wg cen jednostkowych określonych w Formularzu cenowym
i liczby uczestników faktycznie korzystających z usług zgodnie z protokołem odbioru.

Przez **świadczenie usług cateringowych** Zamawiający rozumie:

1. **przygotowanie i dostarczenie potraw** (w pojazdach przeznaczonych do przewozu żywności - typu chłodnia - posiadających decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych w ramach usług cateringowych, przy czym dopuszcza się transport samochodem niebędącym pojazdem typu chłodnia, ale pod warunkiem stosowania opakowań transportowych termicznych - gastronomiczne termosy z wkładami chłodzącymi służącymi do przewozu żywności - jeśli zostanie zapewniona odpowiednia jakość żywności, zostaną zachowane wszystkie normy wynikające z przepisów prawa oraz parametrów używanych termosów)
do Ośrodka Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, mieszczącego się w Lublinie, przy ul. Krakowskie Przedmieście 62;
2. **wyeksponowanie potraw** w sali konsumpcyjnej, bądź innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego (wymagane są opisy potraw w języku polskim);
3. **zapewnienie profesjonalnej obsługi** (w tym osoby/osób odpowiedzialnych za obsługę kelnerską każdego bufetu, przy czym osoby odpowiedzialne za obsługę bufetów będą wyglądały schludnie, będą ubrane jednolicie w stroje typu: białe koszule, czarne długie spodnie/spódnice lub czarny fartuch. Ubrania muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni bezpośredni nadzór nad realizacją każdego terminu usługi podczas szkolenia.
4. **przygotowanie miejsca serwowania**, czyli zapewnienie profesjonalnego sprzętu cateringowego, specjalistycznych urządzeń typu: termosy, podgrzewacze itp., wyposażenie stołów wykorzystywanych podczas przerw w białe obrusy (Zamawiający dopuszcza również białe pokrowce elastyczne na stoły), dostarczenie niezbędnej zastawy w postaci naczyń (białe, porcelanowe filiżanki na kawę oraz herbatę ze spodkami, białe porcelanowe talerze na dania obiadowe, ciastka, szklanki na wodę mineralną), sztućców, białych papierowych serwetek w serwetnikach. Ilości sprzętu, naczyń oraz papierowych serwetek mają gwarantować wszystkim uczestnikom sprawne korzystanie z bufetów w trakcie przerw - ilości dostosowane do liczebności grup /przy czym zastawa, sztućce, serwetki itp. muszą być na bieżąco uzupełniane;
5. dostarczenie jednorazowych opakowań zamykanych i papierowych torebek do pakowania
na życzenie uczestników szkoleń nieskonsumowanych porcji na wynos;
6. utrzymywanie miejsc poczęstunku, bufetów na bieżąco w czystości oraz sprzątanie po realizacji usługi i wywóz na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i poprodukcyjnych;
7. zapewnienie innych narzędzi niezbędnych do wykonywania zamówienia
np. przedłużaczy, kabli itp. do podłączenia urządzeń grzewczych.

Przez **usługę cateringową** Zamawiający rozumie zapewnienie **obiadu oraz przerwy kawowej**dla uczestników, wykładowców i koordynatora szkoleń, w terminach (zawsze dni robocze) wskazanych w opisach części nr 1, nr 2, nr 3, nr 4 oraz tabeli nr 1, nr 2, nr 3, nr 4 zgodnie ze zgłaszanym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem.

1. **WYMAGANIA**

W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni:

* 1. **Obiad w formie bufetu z obsługą kelnerską**

Obiad serwowany będzie w pierwszym, drugim i trzecim dniu szkolenia, w godzinach podanych w programie każdej edycji szkolenia. Program każdego szkolenia zostanie przesłany Wykonawcy na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji wydarzenia szkoleniowego. który będzie składać się co najmniej z:

Obiad w formie bufetu będzie składać się co najmniej z

* 1. Zupy – 200 ml/osobę – Wykonawca zapewni dwa rodzaje zup do wyboru,
	2. Dania głównego – 2 rodzaje dania głównego do wyboru uczestników: mięsne, rybne lub mączne albo wegetariańskie z dodatkami skrobiowymi oraz przynajmniej dwoma surówkami/sałatkami,

Gramatury dań, przypadające na jedną porcję:

* **Danie mięsne** z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
* **Danie rybne** z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g ryby (po obróbce termicznej), 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja
* **Danie mączne**: pierogi z różnego rodzaju farszem, naleśniki z serem/owocami sezonowymi, szpinakiem, krokiety, kopytka, pyzy, makarony z dodatkami/nie mniej niż 200 g/porcja oraz surówka/sałatka warzywna lub owocowa 150 g,
* **Danie wegetariańskie** na bazie: ryżu/ kaszy gryczanej, jęczmiennej, pęczak, bulgur, kuskus oraz warzyw pieczonych, smażonych, gotowanych np. risotto, kaszotto
(z wyłączeniem dań mącznych) o gramaturze całkowitej 200 g/porcja,
	1. **Deseru** – 2 rodzaje deserów do wyboru (krojone ciasto domowe, mini babeczki i tarty, Cupcake, Muffiny, desery w kubeczkach typu fingerfood, monoporcje) w ilości 2 szt./os.)
	2. **Napojów zimnych:**
* wody niegazowanej, podawanej w butelkach 0,5 l – min. 1 butelka na osobę,
* wody gazowanej, podawanej w butelkach 0,5 l – min. 1 butelka na osobę,
* soków owocowych 100% - dwa smaki, podawanych w butelkach 0,5 l – min. 1 butelka
na osobę.
1. **Napojów ciepłych:**
* kawy 100 % arabica z ekspresu (wysoko wydajny ekspres automatyczny) w ilości jeden na grupę;
* herbaty w torebkach – min. trzy rodzaje: herbata czarna, zielona, owocowa i wrzątek w warowniku;
* oraz dodatków do napojów ciepłych: mleko 3,2 %, mleko bez laktozy, świeża cytryna pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10% - 1 plaster/os., cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - średnio 2 saszetki/os.

UWAGA: Dopóki w związku z sytuacją epidemiologiczną lub inną niedającą się przewidzieć sytuacją **wyłączone z użycia pozostawać będą przestrzenie samoobsługowe** i forma bufetu samoobsługowego nie będzie możliwa, usługa świadczona będzie w formie **bufetu z obsługą kelnerską**: Wykonawca zapewni co najmniej 2 osoby do obsługi kelnerskiej bufetu. Osoby
te odpowiedzialne będą za wydawanie/serwowanie wszystkich dań (zupa, danie główne oraz deser)
i napojów wchodzących w skład obiadu.

2.2.**Przerwa Kawowa** będzie w formie bufetu w trybie ciągłym, w pierwszym, drugim i trzecim dniu szkolenia, w godzinach podanych w programie każdej edycji szkolenia, Program każdego szkolenia zostanie przesłany Wykonawcy na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji wydarzenia szkoleniowego.

Przerwa kawowa dostępna będzie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego i obejmować będzie:

1. **kawę 100 % arabica** z ekspresu (wysoko wydajny ekspres automatyczny), 1 ekspres na grupę; oraz dodatki: mleko 3,2% tłuszczu mleko bez laktozy, cukier; – cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - bez ograniczeń;
2. **herbatę w torebkach** – min. trzy rodzaje: herbata czarna, zielona, owocowa i wrzątek w warowniku oraz dodatki: świeża cytryna w plastrach cytryna – pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10% - 1 plaster/os, cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - bez ograniczeń;
3. **drobne słodkie przekąski**: 2 szt./os. w min. trzech rodzajach: kruche ciastko owsiane/zbożowe/pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami, kruche ciastko z czekoladą np. delicje, pierniki z czekoladą lub ciastko z nadzieniem owocowym;
4. **drobne słone przekąski np**. paluszki, precelki;
5. **sezonowe owoc**: jabłko typu: ligol, rubin, gruszka itp. 1 szt./os.
6. **wodę niegazowaną, podawaną w butelkach 0,5 l** – min. 1 butelka na osobę;
7. **wodę gazowaną, podawaną w butelkach 0,5 l**– min. 1 butelka na osobę.

UWAGA: Dopóki w związku z sytuacją epidemiologiczną lub inną niedającą się przewidzieć sytuacją **wyłączone z użycia pozostawać będą przestrzenie samoobsługowe** i forma bufetu samoobsługowego nie będzie możliwa, usługa świadczona będzie w formie **bufetu z obsługą kelnerską:** Wykonawca zapewni co najmniej 2 osoby do obsługi kelnerskiej bufetu. Osoby
te odpowiedzialne będą za wydawanie/serwowanie wszystkich przekąsek i napojów wchodzących
w skład przerwy kawowej.

1. **Dodatkowe wymagania związane z realizacją zamówienia:**

Wykonawca zapewni podczas posiłków (obiad i przerwa kawowa) **kawę** 100 % arabica oznakowaną etykietą (posiadającą certyfikat) **Fairtrade** lub oznakowaną etykietą równoważną. Zamawiający wymaga aby serwowana podczas posiłków kawa spełniała wszystkie wymogi i kryteria określone w etykiecie Fairtrade (tj. zarówno pod względem kryteriów społecznych jak i środowiskowych).

Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie, że serwowana podczas posiłków kawa (obiad i przerwa kawowa) jest oznakowana etykietą (posiada certyfikat) Fairtrade lub etykietę równoważną. Zamawiający zastrzega, iż podczas realizacji usługi zweryfikuje oświadczenie Wykonawcy w tym zakresie złożone wraz z ofertą. Sposób wykazania przez Wykonawcę spełnienia ww. wymagań zawiera załącznik nr 3 do SWZ - projektowane postanowienia umowy dla części 1-4.

1. **DODATKOWE INFORMACJE:**
	1. Liczba uczestników wydarzeń będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu
	na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde wydarzenie będzie iloczynem faktycznej liczby uczestników danego wydarzenia (obecnych podczas organizowanego wydarzenia) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w Ofercie Wykonawcy). W przypadku skorzystania z usług przez mniejszą liczbę osób, niż została zgłoszona, Zamawiający zastrzega, że zapłaci wyłącznie za osoby, które faktycznie skorzystały z usługi.
	2. Świadczenie usług cateringowych będzie się odbywało zawsze w dni robocze, w siedzibie Ośrodka Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej KSSiP w Lublinie, przy ul. Krakowskie Przedmieście 62. Każdorazowo Zamawiający będzie informował mailem Wykonawcę o terminie, godzinach świadczenia usługi oraz liczbie uczestników danego wydarzenia, co najmniej na 3 dni kalendarzowe przed realizacją zamawianej usługi cateringowej.
	3. Wykonawca ma obowiązek skontaktowania się z Koordynatorem organizacyjnym danego wydarzenia, najpóźniej na 2 dni robocze przed planowanym wydarzeniem w celu dokonania oceny warunków lokalowych, w tym sprawdzenia możliwości instalacji urządzeń do sieci, uzgodnienia warunków i godzin udostępnienia sali szkoleniowej, bądź innego miejsca świadczenia usług cateringowych.
	4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z części usług w przypadku braku możliwości przeprowadzenia danego wydarzenia lub z innych przyczyn organizacyjnych, leżących po stronie Zamawiającego. O takiej sytuacji Zamawiający poinformuje Wykonawcę, co najmniej na 7 dni roboczych przed planowanym terminem realizacji usługi. W związku z powyższym Wykonawca nie będzie podnosił w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń.
	5. Zamawiający uprawniony jest do zmiany terminu, pod warunkiem zgłoszenia tej zmiany Wykonawcy na 7 dni roboczych przed pierwotnie planowanym terminem i ustalenia wspólnie z Wykonawcą nowego terminu realizacji usług.
	6. Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się do przestrzegania wszelkich wymogów, w tym **wymogów wprowadzanych w związku ze stanem epidemii**, wynikających z obowiązujących w dacie wykonywania poszczególnych usług przepisów prawa.
	7. Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się również do przestrzegania, aktualnych
	w dacie wykonywania poszczególnych usług, **wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego**, wydawanych na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia
	14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59 ze zm.) oraz wytycznych innych właściwych instytucji, opracowanych we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym, mających zastosowanie do danej usługi.
	8. Zamawiający wymaga, aby osoby wyznaczone przez Wykonawcę do obsługi kelnerskiej posiadały znajomość języka polskiego w stopniu komunikatywnym. W przypadku, gdy ww. osoby nie będą posiadały znajomości języka polskiego w stopniu komunikatywnym, na okres i dla potrzeb realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić tłumacza na własny koszt i własnym staraniem.
	9. Zamawiający informuje, iż zgodnie ze Standardem i cenami rynkowymi wybranych wydatków w ramach projektu współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji Działania 2.17. Skuteczny wymiar sprawiedliwości:
* cena brutto za 1 obiad nie może przekroczyć **44,00 zł**,
* cena brutto za jedną przerwę kawową nie może przekroczyć **15,00** zł.

Ww. zestawienie Standardu i cen rynkowych wybranych wydatków dostępne jest na stronie internetowej Ministerstwa Sprawiedliwości (Instytucji Pośredniczącej dla Działania 2.17 POWER).