



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SUKCESYWNE ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH NA POTRZEBY POLITECHNIKI LUBELSKIEJ

1. **Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Politechniki Lubelskiej na terenie miasta Lublina (w zależności od potrzeb Zamawiającego) dla pracowników, studentów oraz gości zapraszanych przez Politechnikę Lubelską, przez okres 12 miesięcy kalendarzowych od daty podpisania umowy lub do wyczerpania wynagrodzenia przeznaczonego przez Zamawiającego na realizację usługi.**
2. Świadczenie usług będzie odbywało się w poniższy sposób:
 - 1) świadczenie usług cateringowych na potrzeby planowanych uroczystości, konferencji, spotkań, inauguracji, itp. realizowanych na terenie obiektów należących do Politechniki Lubelskiej, znajdujących się na terenie miasta Lublina,
 - 2) świadczenie usług cateringowych na potrzeby planowanych uroczystości, konferencji, spotkań, inauguracji, itp. realizowane w lokalu będącym do dyspozycji Wykonawcy zapewniającym swobodne świadczenie usługi do 250 osób, w odległości do 1000 m od kampusu Politechniki Lubelskiej na terenie miasta Lublina. Wskazana odległość 1000 m obejmuje ciąg komunikacyjny tj. pas terenu przeznaczony do ruchu pojazdów lub ruchu pieszych.
3. Świadczenie usług cateringowych, o których mowa w punkcie 2, w ramach organizowanych przez Zamawiającego uroczystości, konferencji, spotkań, inauguracji, itp. będzie odbywało się sukcesywnie, w oparciu o pojedyncze zamówienia przesyłane przez pracownika Zamawiającego w formie elektronicznej, pisemnie na podany w umowie adres e-mail.
4. Każdorazowo w ramach danego zamówienia Zamawiający zobowiązuje się do określenia standardu świadczonej usługi, daty, miejsca, godziny, czasu trwania danego wydarzenia, przewidywanej ilości uczestników, szczegółowego menu, dodatkowych dyspozycji dotyczących w szczególności: dostarczenia i/lub ustawienia stołów, rodzaj naczyń, rodzaj zastawy stołowej i sztuczków, dekoracji stołów, zakresu obsługi kelnerskiej.
5. Usługi cateringowe realizowane będą w formie: bufetu szwedzkiego i/lub stolików koktajlowych i/lub bankiety zasiadane.
6. Usługi cateringowe będą obejmowały następujące zakresy:
 - a) przygotowanie serwisu kawowego,
i/lub
 - b) przygotowywanie serwisu obiadowego,
i/lub
 - c) przygotowanie serwisu kawowego i obiadowego w jednej usłudze.
7. Wykonawca wykonujący usługę zobowiązany będzie w szczególności do:
 - a) dostarczenia oraz zapewnienia stołów;
 - b) nakrycia stołów wraz z dekoracjami kwiatowymi (jeżeli takowe będą wymagane w zamówieniu) wraz z zapewnieniem obrusów i serwetek;
 - c) dostarczenia oraz zapewnienia zastawy stołowej oraz sztuczków dostosowanych do liczby uczestników danego wydarzenia;
 - d) zaaranżowania zaplecza gastronomicznego wyposażonego w sprzęt niezbędny do przygotowania oraz serwowania posiłków;
 - e) zapewnienia pełnego wyżywienia w ramach usług opisanych w zleceniu wraz z ich przygotowaniem, dostarczeniem i podaniem na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia;
 - f) użycia własnych materiałów i narzędzi do prawidłowego wykonania usługi;
 - g) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych niezbędnych do wykonania usługi (zgodnie z warunkami ppoż. obowiązującymi na terenie Zamawiającego);
 - h) zapewnienia obsługi kelnerskiej w ilości osób odpowiadającej dla liczby uczestników danego wydarzenia.
8. Niezależnie od wymagań określonych w pkt 7, Wykonawca usługi cateringowej zobowiązany jest do:



- 1) przygotowania, dostarczania i podawania posiłków wyłącznie świeżych (**przyporzędzonych w dniu świadczenia usługi**), charakteryzujących się wysoką jakością produktów użytych do ich przyporzędzenia, w terminie (dzień, godzina, czas trwania wydarzenia) i miejscu, w którym będzie odbywało się wydarzenie;
 - 2) świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów świeżych, spełniających normy jakości produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywienia i żywności, a w przypadku produktów przetworzonych posiadających terminy przydatności do spożycia wygasające nie wcześniej niż na 2 miesiąc przed dniem wykonania usługi;
 - 3) podawania dań i napojów w sposób gwarantujący utrzymanie ich odpowiedniej temperatury i jakości potraw;
 - 4) przestrzegania aktualnych przepisów prawnych w zakresie przechowywania i podawania artykułów spożywczych;
 - 5) przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
 - 6) dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnąć pomieszczenia z resztek jedzenia oraz śmieci;
 - 7) świadczenia usług z wykorzystaniem w szczególności:
 - czystej, jednolitej, nieuszkodzonej i wysterylizowanej, białej zastawy stołowej porcelanowej lub ceramicznej, szklanek, filiżanek, sztućców platerowanych, naczyń wieloporcjowych, dzbanków szklanych wg wskazań Zamawiającego, przy poszczególnych zamówieniach bieżących niezbędnych do podawania potraw ciepłych, werników lub termosów do podawania kawy i herbaty,
 - jednobarwnych, wyprasowanych, bez śladów zagniecia, wysterylizowanych obrusów i serwetek bawełnianych lub jednobarwnych obrusów i/lub serwetek papierowych wg wskazań Zamawiającego,
 - w przypadkach wyjątkowych określonych w zleceniu Zamawiającego, naczyń jednorazowych styropianowych, plastikowych lub biodegradowalnych,
 - 8) zapewnienia odpowiedniej ilości stołów bufetowych oraz stolików koktajlowych oraz obsługi technicznej (montaż, demontaż, ustawienie), a także aranżacji i dekoracji stołów (w tym również kwiaty cięte), zapewnienia koszy na śmieci w sposób uzgodniony z Zamawiającym i odpowiadający ogólnie przyjętym standardom;
 - 9) zapewnienia obsługi kelnerskiej, technicznej, menadżerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw, ich uzupełnianie i podawanie oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu wydarzenia – w liczbie zapewniającej sprawną obsługę wydarzenia jak i prowadzenie ciągłego nadzoru nad realizacją zamówienia;
 - 10) zapewniania osób wykonujących obsługę kelnerską ubranych w jednolite, stosowne stroje, uwzględniające okoliczności świadczonej usługi, zgodnych z powszechnie przyjętymi w tym zakresie standardami;
 - 11) Wykonawca zapewni odpowiednią minimalną obsługę kelnerską w miejscu świadczenia usługi stosownie do ilości uczestników każdego spotkania: do 20 osób – 1 kelner, do 50 osób – 2 kelnerów, do 100 osób – 3 kelnerów, do 150 osób – 4 kelnerów, do 200 osób – 5 kelnerów. W odniesieniu do zamówień powyżej 200 osób - Wykonawca zapewni dla *każdych 50 osób więcej dodatkowego 1 kelnera*. Wymagana jest stała obecność odpowiedniej liczby kelnerów w celu zapewnienia wysokiego standardu obsługi uczestników spotkań, polegającej na serwowaniu posiłków, ale także na utrzymaniu porządku w przestrzeni dedykowanej do przygotowywania posiłków oraz w przestrzeni przeznaczonej do spożywania i wydawania posiłków.
 - 12) świadczenie usługi wyłącznie przez osoby przygotowujące posiłki oraz zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską, posiadające aktualne badania lekarskie, w tym aktualne książeczki sanitarno-epidemiologiczne;
 - 13) w przypadku realizacji usługi podczas wydarzenia międzynarodowego zapewnienia kelnerów posługujących się językiem angielskim, w sposób pozwalający na swobodną komunikację z gośćmi (tj. w sposób biegły);
 - 14) estetycznego podawania potraw oraz na życzenie organizatora wydarzenia opisywania potraw w języku polskim, angielskim i/lub niemieckim oraz oznaczania potraw przeznaczonych dla osób będących na specjalnej diecie np. potraw wegetariańskich, bezglutenowych, itp.;
 - 15) zapewnienia opakowań jednorazowych pozwalających na spakowanie niewykorzystanego jedzenia.
9. Zakres świadczonych usług cateringowych będzie uzależniony od potrzeb Zamawiającego i obejmował on będzie:
- 1) **przygotowanie serwisu kawowego**, w ramach którego dostępne będą w szczególności:
 - kawa bez ograniczeń,

- ekspresy do kawy w ilości adekwatnej do ilości osób podczas danego wydarzenia;
- herbata (różne smaki) bez ograniczeń;
- woda gazowana i woda niegazowana (dzbanek szklany lub szklane butelki 0,33l) bez ograniczeń;
- cukier bez ograniczeń;
- cytryna w plastrach bez ograniczeń;
- mleko do kawy, zawartość tłuszczu 3,2% lub śmietanka do kawy bez ograniczeń;
- soki owocowe podawane w dzbankach lub w butelkach szklanych bez ograniczeń;
- ciasta kruche (kilka rodzajów) min. 100 g na osobę;
- ciasta świeże w papilotach (kilka rodzajów) min. 5 szt. na osobę;
- owoce bez ograniczeń;
- kanapeczki bankietowe (według wskazań Zamawiającego) min. 6 szt. na osobę;

2) *przygotowanie serwisu obiadowego, w ramach którego dostępne będą w szczególności:*

- dania garmazeryjne (przystawki zimne z mięsa, ryb, jaj, warzyw, kanapki, sosy zimne), min. 60-100g na osobę;
- zupa min. 250 ml na osobę;
- dania mięsne, rybne lub jarskie min. 150g na osobę;
- dodatki do dania głównego: ziemniaki/frytki/ryż/kasza/makaron min. 200g na osobę oraz surówki/warzywa na ciepło min. 200g na osobę;
- sałatki minimum 2 rodzaje;
- woda gazowana i woda niegazowana (dzbanek szklany lub szklane butelki 0,33l) bez ograniczeń;
- soki owocowe podawane w dzbankach lub w butelkach szklanych bez ograniczeń;
- owoce bez ograniczeń;
- deser min. 100 g na osobę;

3) *przygotowanie serwisu kawowego i obiadowego w jednej usłudze, w ramach którego dostępne będą w szczególności:*

- kawa bez ograniczeń,
- ekspresy do kawy w ilości adekwatnej do ilości osób podczas danego wydarzenia;
- herbata (różne smaki) bez ograniczeń;
- woda gazowana i woda niegazowana (dzbanek szklany lub szklane butelki 0,33l) bez ograniczeń;
- cukier bez ograniczeń;
- cytryna w plastrach bez ograniczeń;
- mleko do kawy, zawartość tłuszczu 3,2% lub śmietanka do kawy bez ograniczeń;
- soki owocowe podawane w dzbankach lub w butelkach szklanych bez ograniczeń;
- ciasta kruche (kilka rodzajów) min. 100 g na osobę;
- ciasta świeże w papilotach (kilka rodzajów) min. 5 szt. na osobę;
- owoce bez ograniczeń;
- kanapeczki bankietowe (według wskazań Zamawiającego) min. 6 szt. na osobę;
- dania garmazeryjne (przystawki zimne z mięsa, ryb, jaj, warzyw, kanapki, sosy zimne), min. 60-100g na osobę;
- zupa min. 250 ml na osobę;
- dania mięsne, rybne lub jarskie min. 150g na osobę;
- dodatki do dania głównego: ziemniaki/frytki/ryż/kasza/makaron min. 200g na osobę oraz surówki/warzywa na ciepło min. 200g na osobę;
- sałatki minimum 2 rodzaje;

10. Zamawianie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie w zależności od potrzeb Zamawiającego. Realizacja usług będzie następowała na podstawie zamówień kierowanych do Wykonawcy przez pracowników Zamawiającego w formie elektronicznej (e-mail) na adres wskazany w umowie do kontaktów.
11. Wykonawca po otrzymaniu zamówienia przedstawi Zamawiającemu niezwłocznie, nie później niż w ciągu 1 dnia roboczego propozycję menu w dwóch wersjach, w odniesieniu do realizacji usługi z pkt. 9 ust. 2 lub ust. 3,
12. Zamówienie usług cateringowych w przypadku jej świadczenia na terenie miasta Lublina do maksymalnej ilości 15 osób dokonywana będzie na co najmniej 2 dni robocze przed dniem planowanej organizacji spotkania. Zamówienie usług cateringowych w przypadku jej świadczenia na terenie miasta Lublina dla ilości osób przekraczających 15,



- dokonywane będzie w terminie wynikającym z oferty Wykonawcy (kryterium oceny).
13. W sytuacjach szczególnych nie dających się przewidzieć wcześniej zamówienie usług cateringowych w przypadku jej świadczenia na terenie miasta Lublina do maksymalnej ilości 15 osób dokonywana będzie nie później niż na 6h przed planowaną godziną rozpoczęcia spotkania. W przypadku zaistnienia sytuacji szczególnej menu będzie standardowe wskazane w karcie realizatora usługi.
 14. Zamawiający w przypadku zamówienia usługi cateringowej, o której mowa w pkt 12 zd. 2, zastrzega sobie możliwość odstąpienia od złożonego zamówienia na usługi cateringowe i restauracyjne w terminie 48h przed planowanym terminem realizacji usługi bez konieczności ponoszenia kosztów za rezygnację z zamówienia.
 15. Zamawiający w przypadku dokonania zamówienia, o którym mowa w pkt 13, zastrzega sobie możliwość odstąpienia od złożonego zamówienia na usługi cateringowe niezwłocznie, nie później jednak niż na 2h przed planowanym terminem realizacji usługi, bez konieczności ponoszenia kosztów za rezygnację z zamówienia.
 16. Zamawiający w momencie zamówienia usługi zobowiązuje się do przekazania wszystkich niezbędnych informacji (min. ilości osób, terminu, miejsca wydarzenia, planowanego zakresu usługi, możliwych do poniesienia kosztów).
 17. Zamawiający będzie uiszczał zapłatę tylko za faktycznie wykonane usługi.
 18. Termin wykonania zamówienia: przez okres 12 miesięcy od dnia podpisania umowy lub do wyczerpania maksymalnej kwoty brutto wynagrodzenia, określonego w umowie w zależności od tego, które ze zdarzeń nastąpi jako pierwsze.

ROZLICZENIA Z ZAMAWIAJĄCYM:

1. Wykonawca zobowiązany jest do wystawiania faktury każdorazowo po realizacji usługi, w terminie do 7 dni od jej zakończenia (poprzez dzień zakończenia realizacji usługi Zamawiający rozumie ostatni dzień świadczenia usług cateringowych).
2. Termin płatności faktury wynosi **21 dni** od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
3. Faktura powinna zawierać: cenę usługi cateringowej, nazwę wydarzenia, ilość osób oraz datę realizacji i miejsce świadczenia usługi.
4. Zamawiający nie będzie finansował dodatkowych kosztów (oprócz wskazanych w zamówieniu) poniesionych przez osoby skierowane przez Zamawiającego.

PRZEWIDYWANY ZAKRES ZAMÓWIENIA

Planowana ilość zamówień w czasie trwania umowy:

- dla serwisu kawowego : **szacunkowa ilość zamówień 70, szacowana ilość osób 20 na każde zamówienie;**
- dla serwisu obiadowego : **szacunkowa ilość zamówień 50, szacowana ilość osób 20 na każde zamówienie;**
- serwis kawowy i obiadowy zamawiany w jednej usłudze: **szacunkowa ilość zamówień 30, szacowana ilość osób 20 na każde zamówienie.**

Wskazana liczba usług jest jedynie wartością szacunkową, niezbędną do oceny i porównania ofert.

Realizacja zamówień będzie miała miejsce na terenie Kampusu Politechniki Lubelskiej lub/i na terenie Lublina zgodnie z wymaganiami SWZ.