



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SUKCESYWNE ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH NA POTRZEBY POLITECHNIKI LUBELSKIEJ

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Politechniki Lubelskiej na terenie obiektów należących do Zamawiającego znajdujących się na terenie kampusu PL oraz na terenie do 1000 m od granic kampusu Zamawiającego (w zależności od potrzeb Zamawiającego) dla pracowników, studentów oraz gości zapraszanych przez Politechnikę Lubelską przez okres 12 miesięcy kalendarzowych od daty podpisania umowy.
2. Świadczenie usług będzie odbywało się w poniższy sposób:
świadczenie usług cateringowych na potrzeby planowanych uroczystości, konferencji, spotkań, inauguracji, itp. realizowanych na terenie obiektów należących do Politechniki Lubelskiej na terenie kampusu PL lub poza tymi obiektami na terenie do 1000 m od granic kampusu Zamawiającego.
3. Wykonawca jest zobowiązany do realizacji usługi cateringowej na terenie kampusu Politechniki Lubelskiej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. W przypadku wyboru Zamawiającego organizacji usługi poza terenem kampusu Politechniki Lubelskiej, Wykonawca jest zobowiązany do każdorazowego zapewnienia i ustalenia miejsca organizacji cateringu w maksymalnej odległości do 1000 m od granic kampusu Zamawiającego, w siedzibie Wykonawcy lub, w przypadku braku takiej siedziby, do zapewnienia lokalu na realizację usługi o przestrzeni wystarczającej do zrealizowania danego zamówienia.
4. 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 zamówienia przesyłane przez pracownika Zamawiającego w formie elektronicznej, pisemnie na podany w umowie adres e-mail.
5. 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.
6. Zakres świadczonych usług cateringowych będzie uzależniony od potrzeb Zamawiającego i może obejmować przygotowanie:
 - 1) śniadań,
 - 2) przerw kawowych,
 - 3) lunchu bufetowego,
 - 4) kanapek,
 - 5) zimnej płyty,
 - 6) gorącej płyty,
 - 7) kolacji,
 - 8) inne.
7. Przewidywana ilość zamówionych usług cateringowych to około 80. Zamawiający przewiduje możliwość zlecenia kilku zamówień w tym samym czasie.
8. Przewidywana ilość usług cateringowych jest szacunkowa i może ulec zmianie – w miarę konieczności dostosowywania do zapotrzebowań jednostek Zamawiającego oraz realizowanych konkretnych zadań czy określonych projektów w ramach programów operacyjnych. Spotkania, na które Wykonawca zapewni sukcesywną usługę cateringową, będą odbywać się w siedzibach Zamawiającego lub w innych lokalizacjach na terenie Lublina w odległości wskazanej w pkt. 3.
9. Minimalna wartość jednego zamówienia będzie wynosić 150 zł brutto. biorąc pod uwagę ceny jednostkowe poszczególnych pozycji z oferty Wykonawcy.
10. Pojedyncze zamówienie może dotyczyć maksymalnie do 200 osób z obsługą kelnerską.
11. 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. Wykonawca będzie realizował zamówienie według menu z wzoru zamówienia – formularza cenowego stanowiącego załącznik do oferty, na podstawie którego będą wybierane dania na poszczególne spotkania. Wykonawca ma obowiązek potwierdzania przyjęcia zamówienia w formie elektronicznej na adres e-mail wskazany w zamówieniu.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia wraz z dostawą gotowych, indywidualnych zestawów porcjowanych w indywidualnych pojemnikach wraz z jednorazowymi sztućkami.
13. Wykonawca wykonujący usługę zobowiązany będzie w szczególności do:
 - a) dostarczenia oraz zapewnienia stołów;
 - b) nakrycia stołów wraz z dekoracjami kwiatowymi (jeżeli takowe będą wymagane) wraz z zapewnieniem obrusów i serwetek;
 - c) dostarczenia oraz zapewnienia zastawy stołowej oraz sztućków dostosowanych do liczby uczestników danego wydarzenia;
 - d) zabezpieczenia 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.
14. Niezależnie od wymagań określonych w pkt 13, Wykonawca usługi cateringowej zobowiązany jest do:
- 1) przygotowania, dostarczania i podawania posiłków wyłącznie świeżych (**przyrządzonych w dniu świadczenia usługi**), charakteryzujących się wysoką jakością produktów użytych do ich przyrządzenia, 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 zagnieciań, 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 lub plastikowych.
 - 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;
 - 10) 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.**
 - 11) zapewnienia osób wykonujących obsługę kelnerską ubranych w jednolite, stosowne stroje, uwzględniające okoliczności świadczonej usługi, zgodnych z powszechnie przyjętymi w tym zakresie standardami;
 - 12) świadczenie usługi wyłącznie przez osób 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 min. 2 kelnerów posługujących się językiem angielskim, w sposób pozwalający na swobodną komunikację z gośćmi (tj. w sposób biegly);
 - 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;
 - 16) utrzymania pomieszczenia, w którym świadczona będzie usługa w należytych porządku i czystości przez cały czas trwania usługi.
15. Zamawiający będzie dokonywał zamówienia usług cateringowych w terminie zadeklarowanym w ofercie przez Wykonawcę.
16. Zamówienie usług cateringowych do maksymalnej ilości 15 osób dokonywana będzie na 2 dni robocze od dnia planowanej organizacji usługi cateringowej. Za dni robocze przyjmuje się dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
17. W sytuacjach szczególnych nie dających się przewidzieć wcześniej zamówienie usług cateringowych do maksymalnej ilości 15 osób dokonywana będzie nie później niż na 6h przed planowaną datą realizacji usługi cateringowej. W przypadku zaistnienia sytuacji szczególnej menu będzie standardowe wskazane w karcie realizatora usługi.
18. Zamawiający w przypadku zamówienia usługi cateringowej, o której mowa w pkt 16, zastrzega sobie możliwość odstąpienia od złożonego zamówienia na usługi cateringowe i restauracyjne w terminie 24h przed planowanym terminem realizacji usługi bez konieczności ponoszenia kosztów za rezygnację z zamówienia.
19. Zamawiający w przypadku dokonania rezerwacji, o której mowa w pkt 17, 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.

20. 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).
21. Zamawiający będzie uiszczał zapłatę tylko za faktycznie wykonane usługi.
22. 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.