

Nr sprawy: AZP.274.11/2025

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Sukcesywne świadczenie kompleksowych usług wyżywienia
w ramach programu Szkoły Letniej KUL**

Przedmiotem zamówienia jest usługa świadczenia kompleksowych usług wyżywienia w ramach programu Szkoły Letniej KUL: zapewnienie wyżywienia (obiady i trzy uroczyste kolacje) w okresie: od 7 lipca do 29 sierpnia 2025 roku. W podanym okresie usługa wyżywienia będzie świadczona dla 75 osób w terminie od 7.07 do 03.08.2025 r. (przez 28 dni) oraz dla 10 osób w terminie od 04.08 do 29.08.2025 r. (przez 26 dni) oraz przygotowanie 3 kolacji specjalnych dla 100 osób. Grupa docelowa: cudzoziemcy pochodzący z różnych krajów i kultur (studenci, pracownicy naukowcy, pracownicy Szkoły Letniej).

WARUNKI I WYMAGANIA USŁUGI WYŻYWIENIA

1. Miejsce świadczenia usług. Zamawiający wymaga, aby wszystkie usługi (tj. zapewnienie wyżywienia –obiad oraz kolacja specjalna) odbyły się w siedzibie Zamawiającego tj. 20-950 Lublin, Al. Racławickie 14.
2. W przypadku gdy Wykonawca nie dysponuje miejscem w siedzibie Zamawiającego, Zamawiający udostępni pomieszczenie do świadczenia usługi wyżywienia, które będzie przystosowane dla 100 osób.
3. Usługa będzie świadczona w terminie od 7 lipca do 29 sierpnia 2025r. w następującym harmonogramie:

LIPIEC	Termin realizacji usługi: od 7 lipca 2025 roku do 3 sierpnia 2025r.	Zgodnie ze składanymi planami tygodniowymi zawierającymi liczbę osób i posiłków	W tym terminie Zamawiający przewiduje przygotowanie obiadów każdego dnia dla 75 osób oraz przygotowanie 3 kolacji specjalnych dla 100 osób
SIERPIEŃ	Termin realizacji usługi: od 4 sierpnia 2025 roku do 29 sierpnia 2025r.	Zgodnie ze składanymi planami tygodniowymi zawierającymi liczbę osób i posiłków	W tym terminie Zamawiający przewiduje przygotowanie obiadów każdego dnia dla 10 osób

4. Terminy oraz liczba poszczególnych posiłków będą ustalane między Wykonawcą a Zamawiającym na podstawie planów tygodniowych zgłaszanych Wykonawcy na 3 dni przed danym tygodniem. W trakcie realizacji danego tygodnia Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłaszania Wykonawcy zmiany do planu tygodniowego na 3 dni przed terminem posiłku.
5. Wykonawca jest zobowiązany do:
 - dostarczenia oraz zapewnienia stołów do świadczenia usługi wyżywienia;
 - nakrycia stołów wraz z dekoracjami kwiatowymi (jeżeli takowe będą wymagane) wraz z zapewnieniem obrusów i serwetek;
 - dostarczenia oraz zapewnienia restauracyjnej zastawy stołowej oraz sztućców stalowych dostosowanych do liczby uczestników danego posiłku;
 - zaaranżowania zaplecza gastronomicznego wyposażonego w sprzęt niezbędny do przygotowania oraz serwowania posiłków;
 - 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;

Dział Zakupów i Zamówień Publicznych

- użycia własnych materiałów i narzędzi do prawidłowego wykonania usługi;
 - zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych niezbędnych do wykonania usługi (zgodnie z warunkami ppoż. obowiązującymi na terenie Uniwersytetu);
 - zapewnienia obsługi kelnerskiej w ilości osób odpowiadającej dla liczby uczestników danego posiłku;
 - podawania dań i napojów w sposób gwarantujący utrzymanie ich odpowiedniej temperatury i jakości potraw
 - przestrzegania aktualnych przepisów prawnych w zakresie przechowywania i podawania artykułów spożywczych;
 - zapewnienia świadczenia usługi przez osoby, które przygotowują posiłki posiadające aktualne badania lekarskie w tym aktualne książeczki sanitarno-epidemiologiczne
 - estetycznego podawania potraw oraz oznaczania potraw przeznaczonych dla osób będących na specjalnej diecie np. potraw wegetariańskich, bezglutenowych, itp.;
 - zapewnienia opakowań jednorazowych pozwalających na spakowanie niewykorzystanego jedzenia;
 - utrzymania pomieszczenia, w którym świadczona będzie usługa w należytym porządku i czystości przez cały czas trwania usługi.
6. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego diet jarskiej, wegetariańskiej, wegańskiej lub bezglutenowej należy zapewnić odpowiednie menu dla tych osób. Każdorazowo Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę posiłków wegetariańskich, wegańskich, jarskich lub bezglutenowych najpóźniej na 3 dni przed terminem realizacji posiłku. Wykonawca zapewni posiłki dla osób o specjalnej diecie, alergików itp. Wykonawca oznaczy wyraźnie miejsca z posiłkami wegetariańskimi, wegańskimi jarskimi, bezglutenowymi;
 7. Wykonawca sporządza szczegółowe menu i przekazuje je Zamawiającemu w terminie co najmniej 2 dni przed planowanym tygodniem;
 8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji ostatecznej liczby uczestników korzystających z wyżywienia na 3 dni przed planowanym terminem posiłku bez ponoszenia dodatkowych opłat, kosztów anulacji z tytułu zmian.
 9. Zamawiający zobowiązuje się do zlecenia Wykonawcy realizację przedmiotu umowy, o wartości stanowiącej nie mniej niż 60% wynagrodzenia wykonawcy. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia o realizację całości przedmiotu umowy.
 10. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia;
 11. Wykonawca zapewni następujące wyżywienie:
 - a) Obiad - od poniedziałku do niedzieli o godzinie 13.20 w weekendy o godzinie 14.00 (za wyjątkiem dni, w których odbywają się wycieczki dla uczestników, o czym Zamawiający będzie informował z co najmniej trzydniowym wyprzedzeniem). Obiad obejmuje: danie min. 700 gr./os. w formie ciepłego posiłku dwudaniowego (zupa min. 200 gr. oraz mięso/ryba min. 150 gr., surówki min. 200 gr., ziemniaki/frytki/kasza/ryż/makaron/kluski/warzywa min. 150 gr.) oraz napoje (woda, sok owocowy 300 ml/os., w których udział soku owocowego wynosi nie mniej niż 20% składu surowcowego, podawane w dzbankach lub w butelkach szklanych, kawa, herbata 300 ml/os. wraz z mlekiem, cukrem, słodzikiem, cytryną). Wskazane ilości posiłków będą zabezpieczona dla każdego z zgłoszonych uczestników.

Wykonawca każdego dnia zapewni inny zestaw posiłków /ziemniaki jako dodatek mogą być serwowane maksymalnie 3 razy w tygodniu/.

Dział Zakupów i Zamówień Publicznych

- b) Kolacja specjalna, w 3 terminach (zgodnie z planem tygodniowym), pomiędzy 7 lipca a 3 sierpnia, każda dla maksymalnie 100 osób. Kolacja obejmuje: zupę oraz danie główne (mięsne np. dziczyzna, koszerne, wegetariańskie), podane na ciepło; przekąski zimne składające się z różnych składników np. wędlina, sery, warzywa marynowane, warzywa sezonowe, sałatki, pieczywo; - woda gazowana i woda niegazowana (0,5l lub 0,33l) bez ograniczeń; soki owocowe, w których udział soku owocowego wynosi nie mniej niż 20% składu surowcowego, podawane w dzbankach lub w butelkach szklanych bez ograniczeń, bufet słodki, świeże owoce; potrawy regionalne, herbata, kawa z ekspresu, cukier, cytryna w plastrach, mleko do kawy bez ograniczeń.
12. Posiłki muszą być przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca weźmie pod uwagę wymóg serwowania zróżnicowanych obiadów zrównoważonych pod względem kaloryczności i obecności różnych grup produktów (warzywa, produkty zawierające białko, skrobię, węglowodany). Weźmie również pod uwagę szczególne potrzeby żywieniowe uczestników - np. osoby z dietą jarską, wegetariańską, wegańską lub bezglutenową
13. Wykonawca uzgodni z Zamawiającym menu, na każdy tydzień oddzielnie, w tym dla uczestników o specjalnych wymaganiach żywieniowych, nie później niż na 2 dni przed terminem rozpoczęcia każdego tygodnia. Możliwe są zmiany podawane z podobnym wyprzedzeniem, z uwagi na przyjazdy nowych uczestników kursu w różnych terminach.
14. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz Zamawiającego. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z posiłków.

POZOSTAŁE OBOWIĄZKI WYKONAWCY:

1. Przeprowadzić usługę zgodnie z przedmiotem zamówienia i w terminie wykonania usługi wskazanym przez Zamawiającego.
2. Bezwarunkowo przestrzegać dobrej praktyki higienicznej.
3. Prowadzić ciągły nadzór nad realizacją usługi.
4. Na bieżąco informować Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji usługi.
5. Wystawić dwie faktury, zgodnie z wytycznymi Wykonawcy za każdy miesiąc świadczonej usługi - oddzielne.
6. Płatność za usługę nastąpi na podstawie faktycznej liczby wydanych posiłków.

Inne:

1. Jeżeli zostanie zgłoszona taka potrzeba, Wykonawca zobowiązany będzie wykonać zamówienie z uwzględnieniem wymagań w zakresie dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami oraz projektowania uniwersalnego, w szczególności z uwzględnieniem obowiązków wynikających z art. 6 Ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (tj. Dz. U z 2024 poz. 1411).
2. Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o specjalnych potrzebach osób, które zgłosiły chęć uczestnictwa w organizowanym wydarzeniu.