

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych w Lublinie w terminie 10-11 czerwca 2022 r.** – tj. kolacji oraz catering przekąski (bufet ciepły i zimny) wraz z poczęstunkiem/przerwą kawową w Lublinie dla uczestników spotkania 50-lecia Ośrodka Badań nad Polonią i Duszpasterstwem Polonijnym KUL.

WARUNKI I WYMAGANIA USŁUGI WYŻYWIENIA

1. Usługa wyżywienia świadczona będzie:
 - a) 10 czerwca 2022 r. w lokalu przystosowanym do świadczenia usług żywienia zbiorowego Wykonawcy;
 - b) 11 czerwca 2022 r. na Katolickim Uniwersytecie Lubelskim Jana Pawła II, Al. Raławickie 14, budynek Collegium Norwidianum – Atrium.
 - c) 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;
 - d) wykonawca zapewni obsługę kelnerską – serwis gastronomiczny gorących posiłków (nakładanie i podawanie posiłków, sprzątanie stołów) w liczbie zapewniającej sprawną organizację, podawanie posiłków i sprzątanie;
 - e) w przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników faktu bycia wegetarianinem/jaroszem należy zapewnić odpowiednie dla tych osób menu. Każdorazowo Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę posiłków wegetariańskich najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem realizacji usługi. Wykonawca oznaczy wyraźnie miejsca z posiłkami wegetariańskimi;
 - f) wykonawca sporządza szczegółowe menu i przekazuje je Zamawiającemu w terminie co najmniej 2 dni roboczych przed planowanym wydarzeniem;
 - g) rozliczenie z Wykonawcą będzie się opierać o faktyczną liczbę osób, zgłoszoną pisemnie Wykonawcy w terminie nie późniejszym niż na 3 dni robocze przed planowanym terminem wykonania usługi. Zamówienie może zostać zmniejszone, jednak nie więcej niż o 15%;
 - h) dodatkowo, wybrany Wykonawca zobowiązany będzie – w razie przeprowadzania kontroli – do takich czynności, jak umożliwienie Zamawiającemu i innym upoważnionym do tego instytucjom wglądu do dokumentów związanych z realizacją usługi w tym dokumentów finansowych.

Wykonawca w dniu 10 czerwca zarezerwuje lokal w Lublinie dla 10 osób:

1. **Kolacja w dniu 10 czerwca 2022 r.**, podana w lokalu przystosowanym do świadczenia usług żywienia wskazanej restauracji. Posiłek musi być przygotowany na miejscu z produktów świeżych i wysokiej jakości. Posiłek powinien posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Standardy podawania posiłku: spożywany przy stołach, stoły nakryte obrusami, restauracyjna zastawa stołowa, sztucze stalowe, serwetki na

stołach, podanie ciepłych posiłków i ciepłych napojów w sposób umożliwiający utrzymanie stałej temperatury podczas trwania usługi, utrzymanie porządku w miejscu podania posiłków. Posiłek przykładowo może składać się z:

- a) **starter**: talerz specjałów włoskich;
 - b) **zupa**: krem z pomidora
 - c) **danie główne**: filet z łososia z sosem pomarańczowym;
 - d) **deser**: tiramisu;
 - e) napoje zimne i gorące.
2. Godzina serwowania posiłku zostanie ustalona w trybie roboczym między Wykonawcą i Zamawiającym. Wykonawca będzie zobligowany do ich przestrzegania. Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę o zmianach w tym zakresie.
 3. Wykonawca uzgodni z Zamawiającym menu, w tym dla uczestników o specjalnych wymaganiach żywieniowych, nie później niż na 7 dni przed realizacją usługi.
 4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz Zamawiającego. Zamawiający nie ponosi także odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z posiłków.

Wykonawca w dniu 11 czerwca zapewni wyżywienie dla 90 osób:

2

1. **Wyżywienie – catering przekąski (bufet ciepły i zimny) wraz z poczęstunkiem/przerwą kawową zostanie przygotowany dla 90 osób w budynku Collegium Norwidianum – Atrium, Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II, Al. Raławickie 14, 20-950 Lublin. Usługa obejmuje: bufet ciepły, bufet zimny, bufet słodki, napoje zimne i gorące.**
2. **Bufet ciepły** w formie dań gorących, serwowanych z podgrzewaczy, który przykładowo może składać się z:
 - a) krem z pomidora, grzanki, mozzarella.
3. **Bufet zimny** w formie dań gorących, serwowanych z podgrzewaczy, który przykładowo może składać się z:
 - a) półmisek wędlin włoskich i serów (szynka parmeńska, salami łagodne, salami pikantne, karczek dojrzewający, oliwki, suszony pomidor, sery, karczoch marynowany);
 - b) krewetki na chutneyu z ananasa;
 - c) mule gratin;
 - d) ośmiornica na sałatce z fioletowego ziemniaka;
 - e) ceviche z łososia na słodko- ostrym spaghetti z zielonego ogórka;
 - f) szynka parmeńska z melonem;
 - g) panino z różową pierśią kaczki i musem z mascarpone i żurawiny;
 - h) vitello tonnato (plasterki cielęciny w majonezowym sosie z tuńczykiem);
 - i) carpaccio z buraka z ricottą, glazurowanym orzechem i rucolą;
 - j) caprese z bazyliowym pesto i kremem balsamicznym;
 - k) ravioli z ciasta francuskiego z mięsem i grzybami;
 - l) sakiewki z ciasta filo z ricotta i suszonym pomidorem ;
 - m) sałatka z gorgonzolą, pomarańczą i winogronem z miodowym vinaigrettem;

- n) sałatka grecka;
 - o) pieczywo białe i razowe, podpłomyki.
4. **Bufet słodki:**
- a) ciasto w papilotkach mix minimum 3 rodzaje;
 - b) mini panna cotta;
 - c) mini tiramisu;
 - d) ciastka kruche mix.
5. **Napoje zimne i gorące:** ma składać się z zimnych i gorących napojów dla uczestników, tj.:
- a) woda mineralna gazowana i niegazowana;
 - b) sok pomarańczowy;
 - c) sok jabłkowy;
 - d) kawa – bez ograniczeń;
 - e) herbata czarna, zielona, owocowa – bez ograniczeń;
 - f) dodatki: cukier biały, cukier trzcinowy, mleko, cytryna – bez ograniczeń.
6. **Sposób podania:** w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem: serwetek, filiżanek, porcelanowych sztućców. Serwis będzie znajdował się we wskazanym przez Wykonawcę miejscu spotkania tj: Atrium Collegium Norwidianum. Przygotowanie catering przekąski (bufet ciepły i zimny) wraz z poczęstunkiem/przerwą kawową z produktów własnych Wykonawcy obejmuje: rozłożenie i rozstawienie bufetu oraz udekorowanie stołu obrusem.
7. Godzina serwowania ww. posiłków zostanie ustalona w trybie roboczym między Wykonawcą i Zamawiającym. Wykonawca będzie zobligowany do ich przestrzegania. Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę o zmianach w tym zakresie.
8. Posiłki muszą być przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Standardy podawania posiłku: spożywany przy stolikach koktajlowych pokrytych pokrowcem, restauracyjna zastawa stołowa, sztućce stalowe, serwetki na stolikach, podanie ciepłych posiłków i ciepłych napojów w sposób umożliwiający utrzymanie stałej temperatury podczas trwania usługi, utrzymanie porządku w miejscu podania posiłków, obsługa kelnerska.
9. Wykonawca uzgodni z Zamawiającym menu, w tym dla uczestników o specjalnych wymaganiach żywieniowych, nie później niż na 2 dni przed realizacją usługi.
10. Zamawiający zapewni Wykonawcy zaplecze magazynowe do przechowania niezbędnego wyposażenia i in. rzeczy, oraz umożliwi wjazd na teren Uniwersytetu.
11. Wykonawca zapewni utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
12. 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 usługi 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 fakturę z rozbiem na poszczególne pozycje usług tj. wyżywienie oraz kolacja w oparciu o kalkulację kosztów wg wzoru przygotowanego przez Zamawiającego.
6. Ewentualne zmiany liczby osób korzystających z usługi będą zgłoszone na piśmie (e-mailem) w terminie minimum 2 dni przed planowanym pierwotnym terminem wykonania usługi. Płatność za usługę nastąpi na podstawie faktycznej liczby wydanych posiłków.
7. Przystępując do przetargu Wykonawca oświadcza, że ceny zaoferowane w ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.