

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa wyżywienia specjalnego polegająca na sukcesywnym świadczeniu usług wyżywienia zbiorowego i indywidualnego na specjalne potrzeby dla Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II

1. **Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wyżywienia specjalnego polegającej na sukcesywnym świadczeniu usług wyżywienia zbiorowego i indywidualnego na specjalne potrzeby dla Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II, w tym w obiektach KUL, dla gości zapraszanych przez Władze Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II oraz z okazji wysokiej rangi wydarzeń organizowanych przez Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II przez okres 12 miesięcy kalendarzowych od daty podpisania umowy.**
2. Świadczenie usług będzie odbywało się w następujący sposób:
 - 1) Rezerwacja usług wyżywienia specjalnego na potrzeby organizowanych studiów podyplomowych, spotkań związanych z: wizytami gości, seminariami, obronami prac doktorskich, wydarzeniami okolicznościowymi oraz okazjonalnymi poczęstunkami, itp. świadczonych na terenie obiektów należących do Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II (**ok. 37 rezerwacji dla osób indywidualnych i/lub grup ok. 10-30 osób**)¹.
3. Każdorazowo w ramach danego zlecenia Zamawiający zobowiązuje się do określenia standardu świadczonej usługi, datę, miejsce, godzinę, czas trwania danego wydarzenia, przewidywaną liczbę uczestników, szczegółowe menu, dodatkowe dyspozycje dotyczące w szczególności: dostarczenia i/lub ustawienia stołów, rodzaju naczyń, rodzaju zastawy stołowej i sztuczków, dekoracji stołów, zakresu obsługi kelnerskiej.
4. Usługi wyżywienia specjalnego realizowane będą w formie: bufetu szwedzkiego i/lub stolików koktajlowych i/lub usługi restauracyjnej i/lub obiadowej lub innych specjalnych.
5. Usługi wyżywienia specjalnego będą obejmowały następujące zakresy: barek kawowy i/lub obiady i/lub kolacje lub inne nietypowe.
6. W przypadku usług wyżywienia specjalnego świadczonych w obiektach Zamawiającego, Wykonawcy wykonujący usługę zobowiązani będą 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 sztuczków dostosowanych do liczby uczestników danego wydarzenia;
 - d) zaaranżowania zaplecza gastronomicznego wyposażonego w sprzęt niezbędny do przygotowania oraz serwowania posiłków;
 - e) zapewnienia pełnego wyżywienia (jeżeli takowe będzie wymagane) 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 Uniwersytetu);
 - h) zapewnienia obsługi kelnerskiej w ilości osób odpowiadającej dla liczby uczestników danego wydarzenia.
7. W przypadku usług wyżywienia specjalnego świadczonych na terenie miasta, Wykonawcy wykonują usługi zgodnie ze standardami określanymi w danym zleceniu, w szczególności:
 - 1) zapewnienia stołów;
 - 2) nakrycia stołów wraz z dekoracjami kwiatowymi (jeżeli takowe będą wymagane) wraz z zapewnieniem obrusów i serwetek;
 - 3) zapewnienia zastawy stołowej oraz sztuczków dostosowanych do liczby uczestników danego wydarzenia;
 - 4) zapewnienia pełnego wyżywienia (jeżeli takowe będą wymagane) w ramach usług opisanych w zleceniu wraz z ich przygotowaniem i podaniem na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi

¹ **Wskazana liczba usług jest jedynie wartością szacunkową, niezbędną do oceny i porównania ofert.**

- żywności i żywienia;
- 5) użycia własnych materiałów i narzędzi do prawidłowego wykonania usługi;
 - 6) zapewnienia obsługi kelnerskiej w liczbie osób odpowiedniej dla liczby uczestników danego wydarzenia.
8. Niezależnie od wymagań określonych w pkt 6 i pkt 7, Wykonawca usług wyżywienia specjalnego 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 1 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) świadczenia usług z wykorzystaniem w szczególności:
 - a) czystej, jednorakiej, nieuszkodzonej i wysterylizowanej, białej zastawy stołowej porcelanowej lub ceramicznej, szklanek, filiżanek, sztućców platerowanych, naczyń wieloporcjowych, dzbanków szklanych wg wskazań Zamawiającego, przy poszczególnych zamówieniach bemałów niezbędnych do podawania potraw ciepłych, werników lub termosów do podawania kawy i herbaty,
 - b) jednobarwnych, wyprasowanych, bez śladów zagniecen, wysterylizowanych obrusów i serwetek bawełnianych lub jednobarwnych obrusów i/lub serwetek papierowych wg wskazań Zamawiającego,
 - c) w przypadkach wyjątkowych (określonych w zleceniu Zamawiającego), naczyń jednorazowych styropianowych lub plastikowych.
 - 6) zapewnienia odpowiedniej liczby 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;
 - 7) 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 zlecenia;
 - 8) zapewnienia osób wykonujących obsługę kelnerską ubranych w jednolite, stosowne stroje, uwzględniające okoliczności świadczonej usługi, zgodnych z powszechnie przyjętymi w tym zakresie standardami;
 - 9) świadczenie usługi wyłącznie przez osób przygotowujące posiłki oraz zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską, posiadające aktualne badania lekarskie w tym aktualne książeczki sanitarno-epidemiologiczne;
 - 10) w przypadku realizacji usługi podczas wydarzenia międzynarodowego zapewnienia min. 3 kelnerów posługujących się językiem angielskim, w sposób pozwalający na swobodną komunikację z gośćmi (tj. w sposób biegly);
 - 11) 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.;
 - 12) zapewnienia opakowań jednorazowych pozwalających na spakowanie niewykorzystanego jedzenia;
 - 13) utrzymania pomieszczenia, w którym świadczona będzie usługa w należytym porządku i czystości przez cały czas trwania usługi.
9. Zakres świadczonych usług obiadowych/cateringowych/specjalnych i/lub restauracyjnych będzie uzależniony od potrzeb Zamawiającego i obejmował on będzie (podane menu jest tylko przykładowe, niezbędne do oceny i porównania ofert oraz ustalenia standardu wykonywanej usługi):
- 1) **przygotowanie serwisu kawowego TYP I, w ramach którego dostępne będą w szczególności:**
 - kawa z ekspresu bez ograniczeń;
 - herbata (różne smaki) bez ograniczeń;
 - woda gazowana i woda niegazowana (plastikowe butelki 0,5l, dzbanek szklany lub szklane butelki 0,33l) bez

- ograniczeń;
 - cukier bez ograniczeń;
 - cytryna w plasterkach bez ograniczeń;
 - mleko do kawy, zawartość tłuszczu 2 %, 3,2% lub śmietanka do kawy bez ograniczeń;
 - ciasta kruche (kilka rodzajów) min. 100 g na osobę;
- 2) **przygotowanie serwisu kawowego TYP II, w ramach którego dostępne będą w szczególności:**
- kawa z ekspresu bez ograniczeń,
 - herbata (różne smaki) bez ograniczeń;
 - woda gazowana i woda niegazowana (plastikowe butelki 0,5l, dzbanek szklany lub szklane butelki 0,33l) bez ograniczeń;
 - cukier bez ograniczeń;
 - cytryna w plasterkach bez ograniczeń;
 - mleko do kawy, zawartość tłuszczu 2%, 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.
- 3) **przygotowanie obiadu TYP I, w ramach którego dostępne będą w szczególności:**
- zupa min. 250 ml na osobę;
 - dania mięsne lub rybne min. 150g na osobę;
 - dodatki do dania głównego: ziemniaki/ryż/kasza/makaron min. 150g na osobę, surówki/warzywa na ciepło min. 150g na osobę;
 - woda gazowana i woda niegazowana (plastikowe butelki 0,5l, dzbanek szklany lub szklane butelki 0,33l) bez ograniczeń;
 - soki owocowe podawane w dzbankach lub w butelkach szklanych bez ograniczeń;
- 4) **przygotowanie obiadu TYP II, w ramach którego dostępne będą w szczególności:**
- przystawki – według wskazań Zamawiającego, min. 60-100g na osobę;
 - zupa min. 250 ml na osobę;
 - dania mięsne lub rybne min. 150g na osobę;
 - dodatki do dania głównego: ziemniaki/ryż/kasza/makaron min. 150g na osobę, surówki/warzywa na ciepło min. 150g na osobę;
 - woda gazowana i woda niegazowana (plastikowe butelki 0,5l, 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.
- 5) **przygotowanie obiadu specjalnego – zgodnie ze wskazaniami Zamawiającego, w ramach którego dostępne będą w szczególności:**
- zupa min. 250 ml na osobę;
 - danie główne (mięsne np. dziczyzna, koszerne, rybne, wegetariańskie);
 - dodatki do dania głównego: ziemniaki/ryż/kasza/makaron min. 150g na osobę, surówki/warzywa na ciepło min. 150g na osobę;
 - przystawki – według wskazań Zamawiającego (np. owoce morza, sushi, sałatki), min. 60-100g na osobę;
 - woda gazowana i woda niegazowana (plastikowe butelki 0,5l, 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 (np.: ciasta pieczone, puchar lodowy).
- 6) **wykupienie pojedynczego obiadu np. w restauracji, w ramach którego dostępne będą w szczególności:**
- zupa min. 250 ml na osobę;
 - dania mięsne lub rybne min. 150g na osobę;
 - dodatki do dania głównego: ziemniaki/ryż/kasza/makaron min. 150g na osobę, surówki/warzywa na ciepło min. 150g na osobę;
 - woda gazowana lub woda niegazowana (plastikowa butelka 0,5l, dzbanek szklany lub szklana butelka 0,33l), podana do jednego zestawu lub zupa;
 - sok owocowy podawany w dzbanku lub w butelce szklanej, podany do jednego zestawu.
- 7) **przygotowanie kolacji TYP I – w ramach której dostępne będą w szczególności:**
- danie główne (mięsne i wegetariańskie), podane na ciepło;
 - przekąski zimne składające się z różnych składników np. wędlina, sery, warzywa marynowane, warzywa sezonowe, sałatki, pieczywo lub zupa;
 - woda gazowana i woda niegazowana (plastikowe butelki 0,5l, dzbanek szklany lub szklane butelki 0,33l) bez ograniczeń;
 - soki owocowe podawane w dzbankach lub w butelkach szklanych bez ograniczeń;
- 8) **przygotowanie kolacji TYP II – w ramach której dostępne będą w szczególności:**
- zupy;
 - danie główne (mięsne i 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 (plastikowe butelki 0,5l, dzbanek szklany lub szklane butelki 0,33l) bez ograniczeń;
 - soki owocowe podawane w dzbankach lub w butelkach szklanych bez ograniczeń;
 - kawa z ekspresu bez ograniczeń,
 - herbata (różne smaki) bez ograniczeń;
 - cukier bez ograniczeń;
 - cytryna w plastrach bez ograniczeń;
 - mleko do kawy, zawartość tłuszczu 2 %, 3,2% lub śmietanka do kawy bez ograniczeń;
 - bufet słodki np.: ciasta pieczone (sernik, mascarpone, mini beza brownie), świeże owoce;
 - dodatkowo może być podana potrawa regionalna na ciepło.
- 9) **przygotowanie kolacji specjalnej – zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego, w ramach której dostępne będą w szczególności:**
- zupy;
 - 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, owoce morza, sushi, pieczywo;
 - woda gazowana i woda niegazowana (plastikowe butelki 0,5l, dzbanek szklany lub szklane butelki 0,33l) bez ograniczeń;
 - soki owocowe podawane w dzbankach lub w butelkach szklanych bez ograniczeń;
 - kawa z ekspresu bez ograniczeń,
 - herbata (różne smaki) bez ograniczeń;
 - cukier bez ograniczeń;
 - cytryna w plastrach bez ograniczeń;
 - mleko do kawy, zawartość tłuszczu 2 %, 3,2% lub śmietanka do kawy bez ograniczeń;
 - bufet słodki np.: ciasta pieczone (sernik, mascarpone, mini beza brownie), świeże owoce;
 - potrawy regionalne na ciepło.
10. Dokonywanie rezerwacji usług wyżywienia specjalnego będzie odbywało się w zależności od potrzeb Zamawiającego.

- Realizacja rezerwacji usług będzie następowała na podstawie pojedynczych zleceń kierowanych do Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego w formie elektronicznej e-mail, na adres wskazany w umowie do kontaktów.
11. Minimalny termin zgłoszenia jednostkowego zlecenia, a więc termin, w którym Zamawiający będzie mógł zgłosić Wykonawcy wydarzenie na maksymalnie 10 osób – zgodny z deklaracją Wykonawcy złożoną w Formularzu „Oferta Wykonawcy”. Zgłaszanie zlecenia usługi wyżywienia specjalnego powyżej 10 osób będzie odbywało się w terminie maksymalnie 4 dni roboczych od dnia planowanego wydarzenia.
 12. Rezerwacja usług będzie odbywała się na podstawie standardów świadczenia usług przez realizatora danej usługi, cen jednostkowych oferowanych przez realizatora usługi oraz możliwości wykonania danej usługi.
 13. Zamawiający w momencie rezerwacji usługi zobowiązuje się do przekazania wszystkich niezbędnych informacji (min. liczby osób, terminu, miejsca wydarzenia, planowanego zakresu usługi, możliwych do poniesienia kosztów w ramach danego wydarzenia).
 14. Wykonawca po wyborze realizatora usługi, umożliwi Zamawiającemu bezpośredni z nim kontakt w celu szczegółowego omówienia menu oraz zasad realizacji danej usługi.
 15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od złożonego zamówienia na usługi wyżywienia specjalnego w terminie 2 dni przed planowanym terminem realizacja usługi bez konieczności ponoszenia kosztów za rezygnację z zamówienia.

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 wyżywienia specjalnego): termin płatności – 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
2. Faktura powinna zawierać: cenę usługi wyżywienia specjalnego, nazwę wydarzenia oraz datę i miejsce świadczenia usługi.
3. Zamawiający nie będzie finansował dodatkowych kosztów (oprócz wskazanych w zleceniu) poniesionych przez osoby skierowane przez Zamawiającego.