Załącznik nr 1.2 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 1 lipca do 24 sierpnia 2024 roku. W podanym okresie usługa wyżywienia będzie świadczona dla 80 osób w terminie od 1.07 do 28.07.2024 r. (przez 28 dni) oraz dla 10 osób w terminie od 29.07 do 24.08.2024 r. (przez 27 dni) oraz przygotowanie 3 kolacji specjalnych dla 100 osób. Grupa docelowa: cudzoziemcy pochodzący z różnych krajów i kultur (studenci, pracownicy naukowi, 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 1 lipca do 24 sierpnia 2024r. w następującym harmonogramie:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| LIPIEC | Termin realizacji usługi: od 1 lipca 2024 roku do 28 lipca 2024r. | Zgodnie ze składanymi planami tygodniowymi zawierającymi liczbę osób i posiłków | W tym terminie Zamawiający przewiduje przygotowanie obiadów dla 80 osób oraz przygotowanie 3 kolacji specjalnych dla 100 osób |
| SIERPIEŃ | Termin realizacji usługi: od 29 lipca 2024 roku do 24 sierpnia 2024r. | Zgodnie ze składanymi planami tygodniowymi zawierającymi liczbę osób i posiłków | W tym terminie Zamawiający przewiduje przygotowanie obiadów dla 10 osób |

1. 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.
2. 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 danegoposiłku;
         * 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;
         * 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.
3. 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;
4. Wykonawca sporządza szczegółowe menu i przekazuje je Zamawiającemu w terminie co najmniej 2 dni przed planowanym tygodniem;
5. 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.
6. 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.
7. 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;
8. Wykonawca zapewni następujące wyżywienie:
9. 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 min. 150 gr.) oraz napoje (woda, sok 300 ml/os., 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.

1. Kolacja specjalna, w 3 terminach (zgodnie z planem tygodniowym), pomiędzy 1 lipca a 30 lipca, 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, owoce morza, pieczywo; - woda gazowana i woda niegazowana (0,5l lub 0,33l) bez ograniczeń; soki owocowe bez ograniczeń; bufet słodki, świeże owoce; potrawy regionalne, herbata, kawa z ekspresu, cukier, cytryna w plastrach, mleko do kawy bez ograniczeń.
2. 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
3. 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.
4. 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 2020 r. poz. 1062 ze zm.).
2. Zamawiający przekaże Wykonawcy informację o specjalnych potrzebach osób, które zgłosiły chęć uczestnictwa w organizowanym wydarzeniu.