

AZP-240/US-pn750/008/2020

Zmieniony Załącznik nr 1a do Ogłoszenia

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych świadczenie usług cateringowych w ramach projektów: „Cooperation of Universities supporting the development of security and crisis management of the Lublin and Lutsk transborder regions” współfinansowanego w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska-Białoruś-Ukraina 2014-2020 oraz „Przygotowanie międzynarodowych studiów magisterskich w obszarze nauk biologicznych przez KUL i IUS i organizacja rekrutacji” w ramach Programu KATAMARAN – Przygotowanie i realizacja wspólnych studiów II stopnia, który jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, projekt pozakonkursowy pt. Wsparcie zdolności instytucjonalnej polskich uczelni poprzez tworzenie i realizację międzynarodowych programów studiów, realizowany w ramach Działania 3.3 Umiejdzynarodowienie polskiego szkolnictwa wyższego.

W ramach zamówienia realizowanego dla projektu „Cooperation of Universities supporting the development of security and crisis management of the Lublin and Lutsk transborder regions” współfinansowanego w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska-Białoruś-Ukraina 2014-2020 oraz „Przygotowanie międzynarodowych studiów magisterskich w obszarze nauk biologicznych przez KUL i IUS, Wykonawca zobowiązany jest wykonać usługę, zgodnie z poniższym terminarzem, świadczonej przez Wykonawcę w miejscu realizacji studiów podyplomowych:

Usługa obejmuje:

1. **Obiad w pojemnikach jednorazowych** termicznych (tzw. pudełka) składający się z:
 - zupy (ok. 150 gram) i kromki pieczywa,
 - drugie danie: ziemniaki/kasza/ryż ok. 200 gr. + standardowa porcja mięsa (filet z kurczaka lub kotlet schabowy lub podobny lub ryba) 200 gr. + surówka warzywna 150 gr. (2 różne surówki),
 - kompot.
2. **Przerwa kawowa (dwu- lub trzykrotnie):**
 - herbata lub kawa w kubkach termicznych dla każdej osoby (zgodnie z załączoną tabelą) z wody zaparzonej w wernikach lub w podobny sposób zapewniający odpowiednią temperaturę do zaparzania,
 - woda mineralna niegazowana w dzbanku, może być z miętą lub cytryną – ok. 0,6 litra na osobę + kubki jednorazowe,
 - cytryna i cukier – odpowiednio do liczby osób,
 - owoce sezonowe (jabłko, mandarynka) – po 3 owoce na osobę,
 - ciastka kruche – po 100 gram na osobę,
 - kubki termiczne jednorazowe na kawę/herbatę, kubki jednorazowe na wodę, talerzyki jednorazowe.

Planowany harmonogram usług:

- 7 marca 2020 r.: obiad 13:45-14:15, przerwy: 8:45-9:00, 11:15-11:30 oraz 15:30-15:45 (3 x przerwa);
- 8 marca 2020 r.: obiad 12:00-12:30, przerwy: 8:45-9:00 oraz 14:00-14:15 (2 x przerwa).
- 28 marca 2020 r.: obiad 13:45-14:15, przerwy: 8:45-9:00, 10:30-10:40 oraz 15:40-16:00 (3 x przerwa);
- 29 marca 2020 r.: obiad 14:15-14:45, przerwy: 7:45-8:00, 11:00-11:15 oraz 12:45-13:00 (3 x przerwa);
- 4 kwietnia 2020 r.: obiad 12:00-12:30, przerwy: 8:45-9:00 oraz 10:30-10:45 (2 x przerwa).

UWAGA:

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób korzystających z usługi najpóźniej na 3 dni przed dniem rozpoczęcia świadczenia danej usługi (do środy) – zamówienie może zostać zmniejszone maksymalnie o 15%.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania zapotrzebowania na posiłki wegetariańskie lub wegańskie.
3. Wykonawca zapewnia:
 - przygotowanie stołów - przygotowanie obrusów, ekspozycji menu;
 - usługę sprzątania w obrębie miejsca cateringu - na bieżąco, w razie potrzeby w czasie trwania usługi oraz po zakończeniu realizacji usługi;
 - Wykonawca przedstawi propozycję menu na 4 dni roboczych przed datą posiedzenia, przy czym Zamawiający zatwierdzi menu nie później niż na 2 dni przed datą posiedzenia. Dania nie mogą się powtarzać.
4. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie oraz przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.).
5. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia i zapewnienia obsługi cateringu, która zadba o sprawną realizację usługi cateringowej.

Terminarz usługi z miejscem realizacji i liczbą uczestników

Termin	Miejsce	Kalkulacja – maksymalna liczba osób
7 i 8 marca 2020 r.	Collegium Iuridicum KUL, ul. Spokojna 1, Lublin	64 osoby dziennie x 2 dni = 128 osobodni
28 i 29 marca 2020 r.	Collegium Iuridicum KUL, ul. Spokojna 1, Lublin	64 osoby dziennie x 2 dni = 128 osobodni
4 kwietnia 2020 r.	Collegium Iuridicum KUL, ul. Spokojna 1, Lublin	64 osoby

W ramach zamówienia realizowanego dla Programu KATAMARAN – Przygotowanie i realizacja wspólnych studiów II stopnia, który jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, projekt pozakonkursowy pt. Wsparcie zdolności instytucjonalnej polskich uczelni poprzez tworzenie i realizację międzynarodowych programów studiów, realizowany w ramach Działania 3.3 Umiejscowienie polskiego szkolnictwa wyższego, Wykonawca w ramach realizacji zamówienia ma obowiązek zapewnić:

1. Przygotowanie i dostarczenie cateringu dla maksymalnie 20 osób.

Zestaw cateringowy dzienny dla jednego uczestnika/czki projektu składający się z:

- 1) Serwis kawowy dla jednego uczestnika/ki składa się z: kawy, herbaty, mleka, cukru, cytryny – bez ograniczeń, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej po ½ l./na osobę, ciastka różne suche – po 150 g/na osobę, ciasto- po 150 g/osobę,
- 2) obiadu wraz z napojem (np. kompot):
 - zupa (350 ml/osobę),
 - drugie danie z mięsem/rybą, surówką, dodatki skrobiowe. Minimalna gramatura - mięso/ryba 200 g; surówki 150 g (2 rodzaje po 150 gram); dodatki skrobiowe 200 g;
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania stołów - przygotowanie obrusów, ekspozycji menu;
3. Wykonawca zobowiązany jest do wykonać usługę sprzątnięcia w obrębie miejsca cateringu - na bieżąco, w razie potrzeby w czasie trwania usługi (10.00-16.00) oraz po zakończeniu realizacji usługi (w czwartek - 05.03.2020 i w piątek - 06.03.2020 po godzinie 16:00);
4. własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z menu w danym dniu realizacji usługi;
5. Wykonawca zapewni menu dostosowane do preferencji żywieniowych uczestników posiedzenia. Wykonawca przedstawi propozycję menu w dniu zawarcia umowy. Dania nie mogą się powtarzać.
6. Termin realizacji: Usługa cateringowa będzie realizowana w czwartek - 05.03.2020r. w godzinach 10:00-16:00 i w piątek - 06.03.2020 r. w godzinach 10:00 - 16.00. Barek kawowy musi być dostępny przez cały czas trwania posiedzenia. Obiad musi być dostępny w godzinach: 13:00-14:00.
7. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie oraz przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).
8. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia i zapewnienia obsługi cateringu, która zadba o sprawną realizację usługi cateringowej.
9. Miejsce realizacji usługi: Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II, Al. Racławickie 14, 20-950 Lublin, s. CTW-56.
10. Forma cateringu (przerwa kawowa i lunch).
11. Ilość osób, dla których ma być przygotowany catering: maksymalnie 20 osób.





12. Zamawiający będzie informował o ostatecznej liczbie uczestników nie później niż na 1 dzień przed datą posiedzenia.

