

**Załącznik nr 1 do SWZ**

**Znak sprawy: DSP.TP.2311.8.2024**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości, szacunkowej nieprzekraczającej 750 000 Euro, prowadzonego na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.) w trybie podstawowym bez negocjacji pn.: **Sukcesywne świadczenie usługi cateringowej na potrzeby Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Lublinie w 2024 roku.**

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usługi cateringowej na potrzeby Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Lublinie w 2024 roku.

**Planowana ilość osób:** 210

**Planowana ilość zamówień:** 5

**Czas trwania umowy:** od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2024 roku lub do wykorzystania maksymalnej wartości umowy

Pojedyncze zamówienie może dotyczyć od 40 do 50 osób z obsługą kelnerską. Zamówienia będą miały miejsce na terenie Lublina.

Pojedyncza usługa/zamówienie polega na dostarczeniu do miejsca i sali wskazanej przez Zamawiającego, danego asortymentu dla określonej liczby osób, przygotowaniu i podaniu go do bezpośredniego spożycia, obsłudze kelnerskiej oraz uporządkowaniu miejsca konsumpcji (odbiór powstałych odpadów, tj. resztki żywności, opakowania, itd.).

**Obowiązki Wykonawcy:**

1. Wykonawca zobowiązany jest to zapewnienia na swój koszt i ryzyko właściwego transportu żywności, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi.
2. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania każdego ze spotkań (nie mniej niż 1 kelner na 30 osób).
3. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania, produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności.
4. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usługi cateringowej na zastawie ceramicznej, porcelanowej lub szklanej, z użyciem sztućców (nie dopuszcza się możliwości używania jednorazowych, plastikowych sztućców), serwetek papierowych, obrusów materiałowych, talerzyków na ciastka, szklanek do zimnych napoi.
5. Wykonawca zobowiązuje się, do serwowania ciepłych posiłków w temperaturze nie niższej niż 75°C, a gorące napoje (kawa, herbata) nie niższej niż 80 °C.
6. Wykonawca zapewni liczbę filiżanek na kawę/herbatę, szklanek, sztućców oraz talerzy w liczbie co najmniej o 30% większej niż liczba osób, dla których zostanie przygotowany catering.
7. Wykonawca zapewni sprawną, bieżącą wymianę użytych filiżanek, sztućców, naczyń na czystą zastawę.
8. Wykonawca zapewni zaserwowanie serwisu kawowego, poczęstunku oraz obiadu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego najpóźniej na 10 min. przed godzinami wskazanymi przez Zamawiającego.



9. Wykonawca po zakończeniu danego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usług do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe jedzenie i uprzątnie wszystkie nieczystości pozostałe po posiłkach najpóźniej 30 min po zakończeniu serwisu). Usunięcie, wywóz nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych odbędzie się na koszt Wykonawcy.
10. Wymaga się aby wszystkie czynności wykonywane były zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi do tego rodzaju usług.
11. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną oraz zostały przeszkolone z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.
12. Wykonawca dołoży należytej staranności przy wykonaniu przedmiotu zamówienia.
13. Wykonawca będzie utrzymywał stały kontakt z Zamawiającym oraz terminowo dostarczał wszystkie wymagane dokumenty i informacje, a także na bieżąco będzie informował o wszystkich zaistniałych czynnikach mających wpływ na realizację zamówienia.
14. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązków wynikających z realizacji umowy, przepisów prawnych, procedur, standardów oraz innych obowiązujących dokumentów, w tym również przepisów o ochronie danych osobowych, zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2019 r. poz. 1781 z zm.).

Zamawiający zastrzega, iż ostateczna liczebność osób oraz szacowanych posiłków może ulec zmianie, o czym przedstawiciel Zamawiającego poinformuje na 3 dni przed datą planowanych spotkań.

Zamawiający, zastrzega, iż ilości określone w opisie przedmiotu zamówienia są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie, ze względu na zmianę liczby uczestników biorących udział w spotkaniu. Zamawiający o zmianach będzie na bieżąco informował Wykonawcę.

Zamawiający informuje, że minimalne wykorzystanie zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia będzie zawarte w projekcie umowy, która jest integralną częścią opz. Przed realizacją poszczególnej usługi Wykonawca otrzyma informację odnośnie tego, które pozycje asortymentu wymienionego w tabeli zostaną przez Zamawiającego zamówione przy realizacji danej usługi.

#### Opis asortymentu – menu

| Nazwa potrawy   | Gramatura/pojemność<br>(1 porcja potrawy/1 osobę) | Ilość zamawianych<br>porcji 2024 r. |
|---|---|-------------------------------------|
| <b>Zupy</b>   |   |                                     |
| 1. Rosół z kołdunami  | 300 ml  | <b>70 szt.</b>                      |
| 2. Pomidorowa   | 300 ml  | <b>70 szt.</b>                      |
| 3. Zupa typu krem (z dyni, z brokoła, z białych warzyw itp.). | 300 ml  | <b>70 szt.</b>                      |



| <b>Dania gorące mięsne z dodatkami (tzw. drugie danie cateringowe)</b>   |                |                 |
|--|----------------|-----------------|
| 1. Klopsiki w sosie słodko-kwaśnym   | 120 g          | <b>50 szt.</b>  |
| 2. Nadziewane roladki z wieprzowiny ze szpinakiem w sosie  | 120 g          | <b>100 szt.</b> |
| <b>Dania gorące rybne z dodatkami</b>  |                |                 |
| 1. Sola pieczona   | 100 g          | <b>40 szt.</b>  |
| <b>Dodatki</b>   |                |                 |
| Ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron  | 200 g          | <b>190 szt.</b> |
| <b>Dania gorące mączne</b>   |                |                 |
| 1. Naleśniki ze szpinakiem w sosie   | 200 g          | <b>20 szt.</b>  |
| <b>Surówki obiadowe</b>  |                |                 |
| 1. Surówki z warzyw sezonowych   | 200 g          | <b>190 szt.</b> |
| <b>Serwis kawowy</b>   |                |                 |
| Kawa ziarnista mielona, rozpuszczalna, mielona z ekspresu m.in. espresso, latte macchiato, capuccino min. 2 ekspresy.  | Bez ograniczeń | <b>210 szt.</b> |
| Herbata w torebkach 3 rodzaje (czarna, owocowa, zielona) gorąca woda w wernikach, min. 2 werniki zapewniające utrzymanie odpowiedniej temperatury napoju min. 80° C. | Bez ograniczeń | <b>210 szt.</b> |
| Dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy/mleko w dzbankach lub mlecznikach.                               | Bez ograniczeń | <b>210 szt.</b> |
| Sok owocowy 100 %, minimum 3 rodzaje (pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy).  | 250 ml         | <b>300 szt.</b> |
| Woda gazowana w butelkach plastikowych 0,5 l.- naturalna woda mineralna, niskosodowa, średniomineralizowana.   | 0,5 l          | <b>345 szt.</b> |



|  |                       |                 |
|--|-----------------------|-----------------|
| Woda niegazowana w butelkach plastikowych 0,5 l – naturalna woda mineralna, niskosodowa, średniomineralizowana | 0,5 l                 | <b>345 szt.</b> |
| Mix ciastek kruchych   | 4 szt.                | <b>150 szt.</b> |
| Ciasto 3 rodzaje typu sernik/szarlotka /ciasto czekoladowe.  | 100 g każdego rodzaju | <b>110 szt.</b> |
| Paluszki słone.  | 45 g                  | <b>90 szt.</b>  |
| Dekoracyjne kanapki bankietowe z dodatkiem mięsnym (np. kurczak/szynka/schab) min 3 rodzaje.                   | 2 szt.                | <b>210 szt.</b> |
| Dekoracyjne kanapki bankietowe wegetariańskie min. 3 rodzaje.  | 2 szt.                | <b>210 szt.</b> |
| Owoce, różne rodzaje (np. winogron, banan, truskawki, mandarynki, ananas, melon)                               | Min. 150 g            | <b>150 szt.</b> |