

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu polegająca na zapewnieniu wyżywienia w formie śniadania, obiadu oraz kolacji (ok. 200 osób dziennie) realizujących zadania w m. Świdnik oraz Lublin.
2. Przykładowe minimalne wymagania Zamawiającego dotyczące menu cateringu – porcja na 1 osobę:

Śniadanie

- Pomidor (60 g)
- Ser typu fromage (80 g)
- Bułka pszenna (50 g)
- Masło extra (10 g)
- Parówki zapiekane z serem (140 g)
- Kawa rozpuszczalna (300 ml)
- Chleb mieszany wieloziarnisty (100 g)
- Jogurt owocowy (150 ml)

Kaloryczność ww. dań powinna wynosić minimum 1499kcal.

Obiad

- Zupa warzywna (500 ml) z pieczywem (50 g)

Drugie danie

- Danie z mięsa nierozdrobnionego lub z mięsa rozdrobnionego, półmięsnych lub bezmięsnych bądź rybnych (110 g)
- Ziemniaki z wody (300 g)
- Surówka warzywna (120 g)
- Kompot wieloowocowy lub sok (300 ml)

Deser

- Baton/ciastko (50g)

Kaloryczność ww. dań powinna wynosić minimum 2000kcal.

Te same rodzaje zup i drugich dań nie mogą występować częściej niż raz w dekadzie (tj. 10 dni).

Kolacja:

- Ser typu fromage (80 g)

- Sok (500ml)
- Ketchup (20 ml)
- Kielbasa śląska na ciepło (150 g)
- Masło extra (10 g)
- Chleb zwykły krojony (150 g)

Kaloryczność ww. dań powinna wynosić minimum 1071kcal.

- Naczynia jednorazowe niezbędne do podania posiłków:
 - talerz jednorazowego użytku głęboki 500 ml;
 - talerz jednorazowego użytku fi 22 cm x 3 szt.
 - kubek jednorazowy do napojów o pojemności co najmniej 300 ml x 3 szt.
- Sztućce jednorazowe niezbędne do spożycia posiłków:
 - łyżka plastikowa jednorazowego użytku 18 cm;
 - widelec jednorazowego użytku x 3 szt.
 - nóż plastikowy jednorazowego użytku 18 cm x 3 szt.

3. Temperatura poszczególnych potraw przed podaniem konsumentowi:

- **Zupa powyżej 75°C**
- **Drugie danie powyżej 63°C**
- **Gorące napoje powyżej 80°C**
- **Podawanych na zimno poniżej 6°C**

- Wykonawca zobowiązuje się do systematycznego odbioru powstałych w wyniku wykonywania ww. usługi cateringu odpadów pokonsumpcyjnych, a co za tym idzie zobowiązuje się do podstawienia pojemników na ww. odpady we wskazanych niżej lokalizacjach.
- Podstawą świadczenia usługi będzie zlecenie (określające stan żywności na dany dzień) wystawione przez Zamawiającego, przy czym zlecenie to przekazane będzie Wykonawcy do godziny **13:00** w dniu poprzedzającym dostawę.
- Termin realizacji usługi: **od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2025 r.**, bądź do wyczerpania środków finansowych na realizację usługi.
- Miejsce realizacji usługi: usługa realizowana będzie w ww. miejscu:
 - **Świdnik – Lotnisko**
 - **Lublin – ul. Droga Męczenników Majdanka 70**
- W ramach usługi określonej w ust. 1 Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:

- a) dostarczenia potraw wysokiej jakości;
 - b) potrawy zostaną dostarczone w naczyniach jednorazowego użytku wraz ze sztućcami jednorazowymi oraz serwetkami.
 - c) posiadania odpowiednich uprawnień umożliwiających wykonanie przedmiotu umowy;
9. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z należytą starannością, wymaganą przy usługach tego rodzaju oraz w sposób zgodny z wymaganiami prawa w tym zakresie.
10. Serwowane posiłki będą podlegały stałej ocenie/kontroli przedstawiciela Zamawiającego. W przypadku, gdy przedstawiciel Zamawiającego stwierdzi, że jakość posiłków lub poszczególnych ich składników jest niezgodna z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w Opisie przedmiotu zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany do wymiany wadliwego asortymentu, tj. do dostarczenia nowego towaru w ciągu max. 1h od momentu stwierdzenia i zgłoszenia zastrzeżeń.
11. Wykonawca zobowiązuje się do:
- a) realizacji wyżywienia zgodnie z procedurami HACCP oraz zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);
 - b) dopuszczenia do pracy personelu posiadającego odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie do wykonania przedmiotu umowy.
12. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wykonanie przedmiotu zamówienia w czasie trwania umowy.
12. Za należyte wykonanie usługi Wykonawca otrzyma wynagrodzenie zgodnie ze złożoną przez niego ofertą cenową, stanowiącą załącznik do umowy.