



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



„Efektywna polityka społeczna w województwie lubelskim”

Program Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus

Załącznik nr 1 do SWZ

Znak sprawy: DSP.TP.2311.13.2024

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 ramach realizowanego projektu pn. „Efektywna Polityka Społeczna w województwie lubelskim”**

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usługi cateringu w Regionalnym Ośrodku Polityki Społecznej w Lublinie w ramach realizowanego projektu „Efektywna Polityka Społeczna w województwie lubelskim” finansowanego z Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

Planowana ilość osób: 2096

Planowana ilość zamówień: 76

Czas trwania umowy: od dnia zawarcia umowy przez 24 miesiące lub do wyczerpania kwoty umowy.

Pojedyncze zamówienie może dotyczyć od 10 do 60 osób.

Zamówienia będą miały miejsce na terenie Lublina.

Pojedyncze 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 do zapewnienia na swój koszt i ryzyko właściwego transportu żywności, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi.
2. 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.
3. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie każdego ze spotkań (nie mniej niż 1 kelner na 30 osób).



Województwo Lubelskie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Lublinie
ul. Diamentowa 2, 20-447 Lublin, tel. 81 5287650, e-mail: rops@rops.lubelskie.pl
www.rops.lubelskie.pl





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 musi zapewnić wydanie posiłku jednocześnie dla wszystkich uczestników i zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków.
6. Wykonawca zobowiązany jest wskazać 1 osobę koordynującą realizację usługi w ramach zadania. W trakcie trwania spotkania wskazany koordynator będzie obecny i dyspozycyjny w miejscu realizacji usługi.
7. Wykonawca zobowiązuje się, do serwowania ciepłych posiłków w temperaturze nie niższej niż 75°C, a gorące napoje (kawa, herbata) nie niższej niż 80 °C.
8. Wykonawca zapewni liczbę ekspresów do kawy, adekwatną do ilości osób.
9. 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.
10. Wykonawca zapewni sprawną, bieżącą wymianę użytych filiżanek, sztućców, naczyń na czystą zastawę.
11. Wykonawca oznaczy w sposób czytelny naczynia zbiorcze, np. z gorącą wodą (stosowanie prawidłowego kontrastu między tekstem a tłem - np. czarny tekst na białym tle, ewentualnie kolory o dużym kontraście).
12. Wykonawca zapewni serwis kawowy, poczęstunek 30 minut przed rozpoczęciem spotkania oraz obiad w miejscu wskazanym przez Zamawiającego najpóźniej 10 minut przed godzinami jego spożycia wskazanymi przez Zamawiającego.
13. 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.
14. 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.
15. 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.





16. Wykonawca dołoży należytej staranności przy wykonaniu przedmiotu zamówienia.
17. Wykonawca będzie na bieżąco utrzymywał kontakt z Zamawiającym, terminowo dostarczał wszystkie wymagane dokumenty i informacje, informował o wszystkich zaistniałych czynnikach mających wpływ na realizację zamówienia.
18. Zamawiający i Wykonawca będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej i telefonu oraz osobiście w trakcie trwania spotkania w sprawie szczegółów jego realizacji.
19. Świadczenie usługi wyżywienia zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023, poz. 1448). Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
20. 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, że woda niegazowana zostanie podana w szklanych butelkach lub z dystrybutorów serwowana w szklanych dzbankach. Woda gazowana zostanie podana w szklanych butelkach o pojemności 300 ml – 330 ml.
 - Zamawiający zastrzega, że ilości określone w opisie przedmiotu zamówienia są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie ze względu na zmianę liczby uczestników biorących udział w szkoleniu, o czym przedstawiciel Zamawiającego poinformuje min. 3 dni przed datą planowanych spotkań.
 - Na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety wegetariańskiej, bezglutenowej, wegańskiej itp.).
 - Ostateczne menu dań ciepłych Wykonawca ustali po konsultacji z Zamawiającym.
 - Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenie jakiegokolwiek elementu wykorzystywanego przez Wykonawcę lub Podwykonawcę podczas wydarzenia, w szczególności za szkody spowodowane przez uczestników.

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.





Menu - opis asortymentu

Rodzaj usługi	Gramatura na osobę
Serwis kawowy - 1240 osób	
Kawa z ekspresu, kawa rozpuszczalna	Bez ograniczeń
Herbata - 3 rodzaje	
Mleko, cukier, cytryna	
Woda niegazowana	500 ml
Woda gazowana	300 ml – 330 ml
100% sok owocowy	250 ml
Krucze ciastka	100 g
Ciasto 3 rodzaje	300 g (po 100 g każdego rodzaju)
Owoce sezonowe (np. winogrona, banany, truskawki, mandarynka, ananas krojony, melon).	250 g
Obiad - 1240 osób	
Zupa	350 ml
Danie drugie do wyboru – dania trzyskładnikowe lub dania dwuskładnikowe:	
Dania 3 składnikowe, np.:	
- ziemniaki/kopytka/kasza/ryż	200 g
- mięso/ryba z sosem	150 g
- surówka lub warzywa gotowane	200 g
Dania dwuskładnikowe, np.:	
- naleśniki ze szpinakiem, pierogi z nadzieniem	300 g
- surówka ze świeżych warzyw	200 g
Napój/woda/kompot	300 ml
Bufet zimny - 856 osób	





Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



„Efektywna polityka społeczna w województwie lubelskim”

Program Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus

Kawa z ekspresu, kawa rozpuszczalna	Bez ograniczeń
Herbata – 3 rodzaje	
Mleko, cukier, cytryna	
Woda niegazowana	500 ml
Woda gazowana	300ml – 330ml
100% sok owocowy	300 ml
Przekąski słone, np. paluszki	30 g
Krucze ciasteczka	100 g
Kanapki bankietowe wegetariańskie i mięsne	4 szt.
Babeczki nadziewane wegetariańskie i z nadzieniem mięsnym/roladki	4 szt.
Sałatka np. warzywna/grecka/cezar	300 g
Owoce (np. winogrona, banany, truskawki, mandarynka, ananas krojony, melon).	250 g



Województwo Lubelskie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Lublinie
ul. Diamentowa 2, 20-447 Lublin, tel. 81 5287650, e-mail: rops@rops.lubelskie.pl
www.rops.lubelskie.pl

