



Załącznik nr 1 do SIWZ

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla potrzeb realizacji projektu pn. „Dogonić wiedzę” w IX Liceum Ogólnokształcącym im. Mikołaja Kopernika w Lublinie.
2. W zakres przedmiotu zamówienia dotyczącego usługi cateringu wchodzić będzie przygotowanie i dostarczenie w czasie trwania realizacji projektu - w okresie od dnia zawarcia umowy do dnia 30 czerwca 2014 r., maksymalnie 24 300 ciepłych posiłków dla młodzieży szkolnej IX Liceum Ogólnokształcącego im. Mikołaja Kopernika w Lublinie (uczestników projektu pn. „Dogonić wiedzę”).
3. Miejsce wydawania posiłków: IX Liceum Ogólnokształcącym im. Mikołaja Kopernika w Lublinie; ul. A. Struga 6.
4. Przez usługę cateringową należy rozumieć:
 - 1) przygotowanie i dostarczenie ciepłego posiłku dla uczestników projektu;
 - 2) zapewnienie obsługi w trakcie trwania wydawania posiłków;
 - 3) codzienne całkowite posprzątanie po spożytym posiłku, w tym naczyń z miejsca spotkań.
5. W ramach świadczenia usług cateringowych Wykonawca zapewni ciepły posiłek, który w wersji podstawowej obejmować będzie co najmniej:
 - 1) danie główne – min. 2 propozycje (1 mięsna, 1 bezmięsna), w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski - nie mniej niż 150 g, łącznie z dodatkiem skrobiowym (co najmniej 450 - 500 g/osobę, przy czym jako dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron);
 - 2) surówki i sałatki - co najmniej 2 propozycje (nie mniej niż 100 gr/osobę);
 - 3) napoje: sok z owoców / kompot lub woda mineralna.
6. Zamawiający szacuje, iż w ciągu jednego dnia z posiłków może korzystać maksymalnie 484 osoby, przy czym liczba uczestników w danym tygodniu może być zmienna (może ulec zmniejszeniu).
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia dziennego zamówienia z minimum 24-godzinnym wyprzedzeniem, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.
8. Zamawiający wymaga, aby wydawanie posiłków odbywało się w godzinach 13.30 – 16.00.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin wydawania poszczególnych posiłków w zależności od potrzeb, o czym każdorazowo powiadomi Wykonawcę z wyprzedzeniem minimum 24-godzinnym.
10. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, na podstawie zgłaszanego każdorazowo zapotrzebowania Zamawiającego.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

11. Informacja o ilości posiłków na dany dzień będzie przekazywana Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) lub faxem przez Zamawiającego.
12. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy. Cena jednostkowa zaoferowana przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegnie podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
13. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - a. wydawania posiłków jednocześnie dla wszystkich uczestników, w dniach od poniedziałku do piątku, a także w soboty, z wyłączeniem okresu od 26 stycznia 2014 r. do 2 lutego 2014 r.;
 - b. dostarczania posiłków w naczyniach jednorazowych, w godzinach wskazanych przez Zamawiającego, razem z workami do pakowania zużytych naczyń jednorazowych;
 - c. świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów świeżych i produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 - d. estetycznego podawania produktów, z zachowaniem czystości i higieny;
 - e. przestrzegania obowiązujących przepisów i norm w zakresie funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego,
 - f. prowadzenia dokumentacji obejmującej: kalkulację ilości wydawanych posiłków, jadłospisy dzienne z gramaturą, zestawienia zbiorcze za okres żywienia. Sposób kalkulacji strony ustalą przed rozpoczęciem świadczenia usługi.
14. Zamawiający zapewnia pomieszczenie na wydawanie posiłków oraz dostęp do prądu w miejscu świadczenia usługi cateringowej.
15. Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy).
16. Po wyborze oferty najkorzystniejszej, najpóźniej w dniu zawarcia umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycję menu, na podstawie którego będą wybierane dania na poszczególne spotkania. Wykonawca proponuje danie główne:
 - a) mięsne - co najmniej 2 propozycje;
 - b) jarskie - co najmniej 2 propozycje;
 - c) rybne - co najmniej 2 propozycje.
17. Propozycja menu przedstawiona przez Wykonawcę jest wiążąca podczas realizacji zamówienia.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości i ilości produktów przez wytypowanych pracowników Zamawiającego, w okresie świadczenia usługi.
19. Wykonawca zobowiązuje się do wskazania osoby koordynującej realizację zamówienia i do kontaktu z osobami wskazanymi przez Zamawiającego.