

## Opis przedmiotu zamówienia

### Część III

**Świadczenie usługi cateringowej dla słuchaczy prelekcji o wilku *Canis lupus***



Spełniamy wymagania EMAS – zarządzamy urzędem efektywnie, oszczędnie i prośrodowiskowo  
ul. Bazyliánówka 46, 20-144 Lublin, tel.: 81 71-06-500, fax: 81 71-06-501, sekretariat@rdoz.lublin.pl, lublin.rdos.gov.pl

**Termin wykonania zamówienia:** 18 grudnia 2018 r. w godz. 9:00-15:00

### **Zakres zamówienia**

1. **Serwis kawowy** (w godzinach 9:00-15:00) w formie szwedzkiego stołu, w menu:
  - 1) kawa: mielona i rozpuszczalna z dodatkami (np. cukier, śmietanka, mleko itp.) – bez ograniczeń
  - 2) herbata: czarna, zielona i owocowa z dodatkami (np. cukier, cytryna) – bez ograniczeń dostęp do gorącej wody (wrzątek) – bez ograniczeń
  - 3) woda mineralna gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 w jednorazowych butelkach – 50 sztuk/500 ml (25l)
  - 4) soki owocowe: jabłkowe, pomarańczowe serwowane w szklanych dzbankach – 300 ml/osobę (12l)
  - 5) ciastka kruche: mix 4 smaków serwowane na paterach – 50 sztuk/30g
  - 6) ciastka bankietowe, mix 4 smaków (sernik, jabłecznik, wuzetka, babeczka z kremem i owocami) serwowane na paterach – 50 sztuk/50g

*Serwis kawowy ma być dostępny dla wszystkich uczestników spotkania w godzinach trwania szkolenia (przez 6 godzin). Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wystarczającą ilość wyżej wymienionego asortymentu, którego ilość określono jako „bez ograniczeń”. Produkty podawane w jednostkowych zamkniętych opakowaniach (woda w butelkach, soki w kartonach) nie wykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego.*

2. **Przekąski koktajlowe, zimne** (w godzinach 9:00-15:00) w formie szwedzkiego stołu, w menu:
  - 1) tarta z szynką i serem – 40 porcji x 50 g.
  - 2) roladki z bakłażana z serem ricotta i suszonymi pomidorami – 40 porcji x 50 g.
  - 3) grzanki mix 2 smaków (z łososiem, z mozzarellą i pomidorem) – 40 porcji x 50 g.
  - 4) vol au vent mix 3 smaków – 40 porcji x 50 g.
  - 5) koreczki bankietowe mix 4 smaków – 100 sztuk
  - 6) kanapeczki bankietowe mix 4 smaków – 100 sztuk

*Przekąski koktajlowe mają być dostępne dla wszystkich uczestników spotkania w godzinach trwania szkolenia (przez 6 godzin).*



Spełniamy wymagania EMAS – zarządzamy urzędem efektywnie, oszczędnie i prośrodowiskowo  
ul. Bazyliánówka 46, 20-144 Lublin, tel.: 81 71-06-500, fax: 81 71-06-501, sekretariat@rdo.s.lublin.pl, lublin.rdos.gov.pl

3. **Przekąska gorąca z podgrzewaczy** (w godzinach 9:00-15:00) w formie szwedzkiego stołu, w menu:

- 1) pierogi ruskie – 44 sztuki x 40 g.
- 2) pierogi z mięsem – 43 sztuki x 40 g.
- 3) pierogi ze szpinakiem – 43 sztuki x 40 g.

*Przekąska gorąca ma być dostępna dla wszystkich uczestników spotkania w godzinach trwania szkolenia (przez 6 godzin).*

4. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) przygotowania, dowozu oraz podania napojów i przekąsek;
- 2) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych
- 3) świadczenia usług przy użyciu świeżych, wysokiej jakości produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- 4) podanie przekąsek zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia;
- 5) zapewnienie własnych naczyń (ceramicznych lub porcelanowych filiżanek do herbaty/kawy ze spodkiem i talerzyków na przekąski koktajlowe, łyżeczek, widelców i noży ze stali nierdzewnej, szklanek przezroczystych na sok – ilość wyżej wymienionych powinna być odpowiednio większa od planowanej liczby uczestników, ponadto zapewnienie podgrzewaczy do wody i gorącej przekąski, dzbanków, cukiernic i mleczników) w ilości co najmniej 20% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering;
- 6) uzgodnienie z Zamawiającym rodzaju (smaku) serwowanych produktów,
- 7) dostarczenie przekąsek i napojów najpóźniej do godz. 9:00
- 8) zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych po zakończeniu usługi;
- 9) przykrycie stołów obrusami dostarczonymi przez Wykonawcę oraz rozłożenie przedmiotu zamówienia na stołach,
- 10) zapewnienie serwetek papierowych białych (w pojemnikach)
- 11) udostępnienie co najmniej jednego kosza na odpady
- 12) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt.

5. Zamawiający zapewni salę, stoły, krzesła i pomieszczenie socjalne niezbędne do realizacji usługi.



Spełniamy wymagania EMAS – zarządzamy urzędem efektywnie, oszczędnie i prośrodowiskowo  
ul. Bazyliánówka 46, 20-144 Lublin, tel.: 81 71-06-500, fax: 81 71-06-501, sekretariat@rdoz.lublin.pl, lublin.rdos.gov.pl