

## Opis przedmiotu zamówienia

**Świadczenie usługi cateringowej w ramach projektu  
pn. Inwentaryzacja cennych siedlisk przyrodniczych kraju, gatunków  
występujących w ich obrębie oraz stworzenie Banku Danych o Zasobach  
Przyrodniczych” POIS.02.04.00-00-0191/16.**

**Czas trwania spotkania:** 6 godzin (w godzinach od 9.00 do 15.00)

**Miejsce spotkania:** budynek siedziby Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Lublinie  
ul. Bazylianówka 46, 20-144 Lublin (Sala konferencyjna, I piętro)

**Termin:** jednodniowe spotkanie w terminie od 10 października do 15 listopada 2019 roku

**Szacunkowa ilość uczestników:** 40 osób

**Sposób serwowania:** szwedzki stół

**Obowiązki Zamawiającego:** zamawiający zapewni salę, stoły, krzesła i pomieszczenie socjalne

**Przedmiot zamówienia obejmuje:**

### 1. Serwis kawowy

Lp.	Produkt	Ilość
1	Kawa: mielona i rozpuszczalna z dodatkami oraz herbata: czarna, zielona i owocowa z dodatkami (cukier, śmietanka/mleko do kawy, cytryna do herbaty)	bez ograniczeń
2	Dostęp do gorącej wody	bez ograniczeń
3	Woda mineralna gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 w jednorazowych butelkach	50 sztuk/500 ml (25 l)
4	Soki owocowe: jabłkowe i pomarańczowe serwowane w szklanych dzbankach	300 ml/osobę (12 l)
5	Ciastka kruche, mix 4 smaków serwowane na paterach	50 sztuk/30 g
6	Ciasteczka bankietowe, mix 4 smaków (sernik, jabłecznik, wuzetka, babeczka z kremem i owocami) serwowane na paterach	50 sztuk/50 g

Serwis kawowy ma być dostępny dla wszystkich uczestników spotkania w godzinach trwania spotkania (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, podane w formie szwedzkiego stołu

Lp.	Produkt	Ilość
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 spotkania (przez 6 godzin).

## 3. Przekąska gorąca z podgrzewaczy

Lp.	Produkt	Ilość
1	Pierogi mix 3 smaków	130 sztuk x 40 g

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

### Obowiązki Wykonawcy:

- uzgodnienie z Zamawiającym rodzaju (smaku) serwowanych produktów,
- przygotowanie przedmiotu zamówienia, przechowywanie, transport oraz podanie go przed rozpoczęciem spotkania zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia,
- przykrycie stołów obrusami dostarczonymi przez Wykonawcę oraz rozłożenie przedmiotu zamówienia na stołach,
- 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),
- zapewnienie serwetek papierowych białych w pojemnikach,
- świadczenie usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie,
- udostępnienie co najmniej jednego kosza na odpady,

- posprzątanie sali konferencyjnej, w zakresie dotyczącym cateringu; odebranie i zagospodarowanie odpadów spożywczych (pokonsumpcyjnych) powstałych w trakcie świadczenia usługi.

### **Aspekty środowiskowe**

Przy realizacji przedmiotu zamówienia należy uwzględnić niżej wymienione uwarunkowania:

- 1) Wszelkiego rodzaju odpady powstałe w trakcie świadczenia usługi (np. opakowania po jedzeniu/napojach, itp.) należy we własnym zakresie zebrać i zagospodarować.
- 2) W trakcie realizacji usługi z użyciem sprzętu pojazdów mechanicznych należy dbać o to aby nie doszło do niekontrolowanych wycieków paliw, olejów, smarów i innych substancji ropopochodnych, a tym samym do zanieczyszczenia środowiska gruntowo-wodnego.