

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa zamówienia: Świadczenie usług cateringowych na potrzeby przeprowadzenia posiedzenia Regionalnej Rady Ochrony Przyrody.

Czas trwania posiedzenia: 5 godzin (w godzinach od 10.00 do 15.00).

Miejsce posiedzenia: siedziba Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Lublinie, ul. Bazylianówka 46, 20-144 Lublin (sala konferencyjna, I piętro).

Termin: jednodniowe posiedzenie w dzień roboczy (od poniedziałku do piątku) w terminie pomiędzy 2 a 6 listopada 2020 roku.

Szacunkowa liczba 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	40 sztuk/500 ml (25 l)
4	Soki owocowe: jabłkowe i pomarańczowe serwowane w szklanych dzbankach	300 ml/osobę (12 l)
5	Ciastka kruche, mix 3 smaków serwowane na paterach	50 sztuk/30 g
6	Ciasteczka bankietowe, mix 3 smaków (sernik, jabłecznik, babeczka z kremem i owocami) serwowane na paterach	50 sztuk/50 g

Serwis kawowy ma być dostępny dla wszystkich uczestników posiedzenia w godzinach jego trwania tj. przez 5 godzin. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wystarczającą ilość wyżej wymienionego asortymentu określonego jako „bez ograniczeń”. Produkty podawane w jednostkowych zamkniętych opakowaniach (woda w butelkach, soki w kartonach) i niewykorzystane w ramach zlecenia pozostają własnością Zamawiającego.

2. Przekąski koktajlowe, zimne, podane w formie szwedzkiego stołu

Lp.	Produkt	Ilość
1	Grzanki mix 2 smaków (z łososiem, z mozzarellą i pomidorem)	40 porcji x 50 g
2	Koreczki bankietowe mix 4 smaków	100 sztuk
3	Kanapeczki bankietowe mix 4 smaków	100 sztuk

Przekąski koktajlowe mają być dostępne dla wszystkich uczestników posiedzenia w godzinach jego trwania (przez 5 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.