

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Nazwa zamówienia: Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań w ramach projektu POIS.02.04.00-00-0191/16 pn. Inwentaryzacja cennych siedlisk przyrodniczych kraju, gatunków występujących w ich obrębie oraz stworzenie Banku Danych o Zasobach Przyrodniczych.

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 między 17 maja a 11 czerwca 2021

Szacunkowa ilość uczestników: 25 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 30/30 w jednorazowych butelkach o pojemności 500 ml	60 sztuk
4	Soki owocowe: jabłkowe i pomarańczowe w jednorazowych butelkach minimum 250 ml w proporcji 20/20	40 sztuk
5	Musy deserowe serwowane w jednorazowych pucharkach (monoporcje) z łyżeczką o objętości minimum 60 ml, mix 4 smaków: czekoladowy (10 sztuk), panna cotta (10 sztuk), tiramisu (10 sztuk), chałwowy z musem owocowym (10 sztuk)	40 sztuk
6	Ciasteczka bankietowe, mix smaków serwowane na paterach w jednorazowych papilotach: muffinki (10 sztuk), mini tarty owocowe(15 sztuk)	25 sztuk/

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 i soki w butelkach) nie wykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego.

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

Lp.	Produkt	Ilość
1	Kanapki pakowane, 3 rodzaje: bagietka pszenna (minimum 15 cm.) z grillowany kurczakiem, grillowane warzywa (cukinia, bakłażan, papryka), suszone pomidory, sałata lodowa (10 sztuk), bagietka fitness z ziarnami (minimum 15 cm.) z filetem z indyka, awokado, pesto, rukolą, kiełkami i twarożkiem (10 sztuk), bagietka pszenna	30 sztuk

	(minimum 15 cm.) z mozzarellą, pesto, rukolą, bazylią, suszonymi pomidorami (5 sztuk), bagietka pszenna (minimum 15 cm.) z polędwicą sopocką, sałatą lodową, ogórkiem konserwowym, sos 1000 wysp	
2	Przekąski w kieliszkach minimum 60 ml z łyżeczkami/widelczykami (monoporcje) 4 smaki: grillowana pierś z kaczki z miodem i karmelizowanymi jabłkami na sałacie (10 sztuk), ceviche z łososia w soku z limonki i granatem na sałacie (10 sztuk), rostbef z kaparami na sałacie z musem malinowym (10 sztuk), roladki ze schabu z duszonymi leśnymi grzybami z parmezanem i dodatkiem żurawiny (10 sztuk)	40 porcji

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

Obowiązki Wykonawcy:

- 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, 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.