

znak sprawy: WPN.261.1.7.2021.EM

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Nazwa zamówienia: Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby spotkania Zespołu Lokalnej Współpracy (ZLW) w ramach projektu pn. „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000 POIS.02.04.00-00-0193/16.

Czas trwania spotkania: 4 godzin (w godzinach od 10.00 do 14.00)

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

Termin/szacunkowa ilość uczestników:

4 październik 2021 r./20 osób

Sposób serwowania: szwedzki stół

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

Przedmiot zamówienia obejmuje:

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 25/25 w jednorazowych butelkach o pojemności 500 ml	40 sztuk
4	Soki owocowe: co najmniej dwa rodzaje (np. jabłkowy, pomarańczowy) serwowane w szklanych dzbankach)	300 ml/osoba
5	Ciastka kruche serwowane na paterach, co najmniej trzy rodzaje – minimum 5szt./osoba	100 sztuk
6	Ciasto świeże tzw. z blachy, mix smaków serwowane na paterach: mini tarty owocowe (10 sztuk), sernik (10 sztuk), jabłecznik (10 sztuk), wuzetka (15 sztuk). Jedna porcja (sztuka) ciasta waga min. 100 gram.	45 sztuk

Serwis kawowy ma być dostępny dla wszystkich uczestników spotkania w godzinach trwania spotkania (przez 4 godzin). Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wystarczającą ilość wyżej wymienionego asortymentu, którego ilość określono jako „bez ograniczeń”. Produkty nie wykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego.

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 ciastka, łyżeczek, widelców, szklanek przezroczystych na sok –



ilość wyżej wymienionych przedmiotów 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.