

Załącznik nr 1

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: 5 godzin (w godzinach od 9.00 do 14.00)

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

Termin: 10 listopada 2022 roku

Szacunkowa ilość uczestników: 35 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 podana z widelczykiem) | bez ograniczeń |
| 2 | Dostęp do gorącej wody | bez ograniczeń |
| 3 | Woda mineralna gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 w jednorazowych butelkach | 20 sztuk/500 ml (10 l) |
| 4 | Soki owocowe: co najmniej dwa rodzaje np. jabłkowe i pomarańczowe serwowane w szklanych dzbankach | 250 ml/osoba (9 l) |
| 5 | Ciastka kruche, mix 4 smaków serwowane na paterach | 100 sztuk |
| 6 | Ciasteczka bankietowe serwowane na paterach w jednorazowych papilotach, mix 4 smaków (sernik, jabłecznik, muffinki, mini tarty) | 70 sztuk x 100g |

Serwis kawowy ma być dostępny dla wszystkich uczestników spotkania w godzinach trwania spotkania (przez 5 godzin). Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wystarczającą ilość wyżej wymienionego asortymentu, którego ilość określono jako „bez ograniczeń”. Produkty podawane w jednostkowych zamkniętych opakowaniach (śmietanka w pojemniczkach, kawa, herbata, cukier w saszetkach, woda w butelkach, soki w oryginalnych opakowaniach) nie wykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego.

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

| Lp. | Produkt | Ilość |
|-----|---|-----------|
| 1 | Kanapeczki bankietowe mix 4 smaków, w tym 2 rodzaje bezmięsne | 100 sztuk |
| 2 | Koreczki bankietowe mix 4 smaków, w tym 2 rodzaje bezmięsne | 100 sztuk |
| 3 | Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem | 40 porcji |
| 4 | Krażki (ślimaczki) francuskie z szynką i żółty serem | 40 porcji |

Przekąski koktajlowe mają być dostępne dla wszystkich uczestników spotkania w godzinach trwania

Strona | 1

spotkania (przez 5 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 ze stali nierdzewnej, szklanek przezroczystych na sok – ilość wyżej wymienionych powinna być odpowiednio większa od planowanej liczby uczestników (uzupełniania na bieżąco), z jednolitym wzornictwem, (wyklucza się stosowanie naczyń plastikowych lub papierowych); ponadto zapewnienie podgrzewaczy do wody, dzbanków na sok),
- zapewnienie serwetek gastronomicznych 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;

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.

