

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Nazwa zamówienia:** Świadczenie usług cateringowych na potrzeby posiedzenia Regionalnej Rady Ochrony Przyrody, działającej przy Regionalnym Dyrektorsze Ochrony środowiska w Lublinie

**Czas trwania spotkania:** ok. 4 godziny (od 9:30 do 13:30)

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

**Termin:** jednodniowe spotkanie w dniu 17 października 2023 roku.

**Szacunkowa liczba 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 z ekspresu ciśnieniowego z dodatkami oraz herbata: czarna, zielona i owocowa z dodatkami (dodatki: cukier, mleko do kawy podawane w dzbanku lub w przypadku ekspresów do kawy posiadających zasobniki na mleko – w ekspresie, 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	200 ml/osoba (7 l)
5	Ciastka kruche, mix 4 smaków serwowane na paterach	100 sztuk
6	Ciasta bankietowe serwowane na paterach w jednorazowych papilotach, mix 4 smaków (sernik, szarlotka, brownie, muffinki)	70 sztuk x 100g
7	Owoce, minimum 3 rodzaje serwowane na paterach	100 g/osoba

Serwis kawowy ma być dostępny dla wszystkich uczestników spotkania w godzinach trwania spotkania (ok. 4 godziny). Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wystarczającą ilość wyżej wymienionego asortymentu, którego ilość określono jako „bez ograniczeń”. Produkty podawane w jednostkowych zamkniętych opakowaniach (herbata, cukier w saszetkach, woda w butelkach, soki w oryginalnych opakowaniach) niewykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego.

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

Lp.	Produkt	Ilość
1	Kanapeczki bankietowe mix 2 smaków, w tym 1 bezmięśny	50 sztuk
2	Koreczki bankietowe mix 2 smaków, w tym 1 bezmięśny	50 sztuk
3	Roladki z tortilli mix 2 smaków, w tym 1 bezmięśny	50 porcji
4	Krążki (ślimaczki) francuskie mix 2 smaków, w tym 1 bezmięśny	50 porcji

Rodzaj/smak przekąsek koktajlowych do akceptacji przez Zamawiającego. Przekąski koktajlowe mają być dostępne dla wszystkich uczestników spotkania w godzinach trwania spotkania (ok. 4 godziny).

### 3. Przekąski gorące z podgrzewaczy

Lp.	Produkt	Ilość
1	Zupa krem z grzankami	250 ml/osoba
2	Pierogi mix 3 smaków, w tym 2 bezmięsne	110 sztuk x 40 g

Rodzaj/smak gorących przekąsek do akceptacji przez Zamawiającego. Przekąski gorące mają być dostępne dla wszystkich uczestników spotkania od godziny 11:30 (przez 2 godziny).

#### Obowiązki Wykonawcy:

- przygotowanie przedmiotu zamówienia w zakresie 1. serwisu kawowego i 2. przekąsek koktajlowych zimnych, przechowywanie, transport oraz podanie go 30 minut przed rozpoczęciem spotkania tj. do godziny 9:00 zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia,
- przygotowanie przedmiotu zamówienia w zakresie 3. przekąsek gorących, przechowywanie, transport oraz podanie go w przerwie spotkania o godzinie 11:30 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, talerzyków na przekąski koktajlowe i przekąski gorące, bulionówek na zupę; łyżeczek, łyżek, widelców i noży ze stali nierdzewnej; szklanek przezroczystych na sok – ilość wyżej wymienionych powinna być odpowiednio większa od planowanej liczby uczestników, z jednolitym wzornictwem, (wyklucza się stosowanie naczyń plastikowych lub papierowych); ponadto zapewnienie ekspresu ciśnieniowego do kawy, podgrzewaczy do wody i gorących przekąsek, 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 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.