

Załącznik nr 1 do ogłoszenia – DSP.KM.2311.12.2017 SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników Konwentu – regionalnej sieci współpracy NGO z samorządem.

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewni:

- 2 obiady dla maksymalnie 75 uczestników Konwentu (jeden obiad pierwszego dnia dla maksymalnie 75 uczestników Konwentu, drugi obiad drugiego dnia Konwentu dla maksymalnie 75 uczestników),
- 2 serwisy kawowe dla maksymalnie 75 uczestników Konwentu (jeden serwis kawowy pierwszego dnia dla maksymalnie 75 uczestników Konwentu, drugi serwis kawowy drugiego dnia Konwentu dla maksymalnie 75 uczestników),
- 1 kolację dla maksymalnie 75 uczestników Konwentu.

Termin realizacji zamówienia:

12 - 13 października 2017 roku

Miejsce realizacji zamówienia:

12 października 2017 roku – Lubelskie Centrum Konferencyjne w Lublinie, ul. Artura Grottgera 2

13 października 2017 roku – Centrum Spotkania Kultur w Lublinie, Plac Teatralny 1.

Wyżywienie:

Wykonawca zapewni wyżywienie w ilości adekwatnej do liczby uczestników.

Na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej itp.).

Zamawiający pokryje koszty:

- 1 obiadu maksymalnie w kwocie 30 zł brutto na osobę,
- 1 przerwy kawowej maksymalnie w kwocie 10 zł brutto na osobę,
- 1 kolacji maksymalnie w kwocie 20 zł za osobę.

Ciepły posiłek – 2 obiady na jednego uczestnika (pierwszy obiad 12.10.2017, drugi obiad 13.10.2017), składające się przynajmniej z:

I dania – 2 rodzaje zup do wyboru – 350 ml/osobę.

II dania :

- ziemniaki lub ryż lub kasza 200 g/osoba,
- sztuka mięsa z sosem 120 g/osoba lub bez sosu 150 g/osoba lub kotlet schabowy – 120 g/osoba lub ryba – 120 g/osoba lub drób – 120g/osoba,
- surówka - świeże warzywa sezonowe lub warzywa gotowane - 200 g/osoba.

Napoje zimne – soki owocowe – 3 rodzaje - 250 ml na osobę, woda mineralna gazowana - 250 ml na osobę i niegazowana - 250 ml na osobę.

Podane gramatury są już po obróbce termicznej. Wszystkie składniki obiadu podawanego pierwszego dnia Konwentu powinny być różne od składników obiadu podawanego w drugim dniu Konwentu. Ostateczne menu dań ciepłych Wykonawca ustali po konsultacji z Zamawiającym.

Serwisy kawowe:

Wymagania dotyczące serwisu kawowego:

- zapewnienie serwisu kawowego w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę,
- dostępność serwisu kawowego: nieprzerwanie każdego dnia spotkania,
- zapewnienie pełnej zastawy serwisowej wraz z przygotowaniem serwisu oraz uprzątnięciem po zakończonym spotkaniu: serwetki, filiżanki do herbaty i kawy ze spodeczkami i łyżeczkami, sztućce do ciasta. Systematyczna wymiana zastawy na czystą.

Serwis kawowy dla jednej osoby składa się z:

- kawy z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego (250 ml/os.),
- herbaty (3 rodzaje herbat w torebkach - owocowa, zielona, czarna – 6 szt./os.),
- gorącej wody w termosach do zaparzania herbaty,
- mleka w dzbankach (100 ml/os.),
- cukru (4 łyżeczki lub 4 saszetki po 2 gramy na osobę),
- ciasta – 3 rodzaje ciasta pieczonego 100 g/os. (np. sernik, szarlotka, wz-tka, min. 3 szt./os.),
- wody mineralnej gazowanej (500 ml/os.) i niegazowanej (500 ml/os.),
- soków owocowych – 3 rodzaje soków, np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka – 200 ml/os.

Uroczysta kolacja – składająca się przynajmniej z dla jednej osoby:

- dania głównego podanego na ciepło – dwa rodzaje do wyboru np. forszmak, ryba, naleśniki, zapiekanka, bigos – 250 g/os.
- wędliny różnorodne – 40g/os.
- sery różnorodne – 40 g/os.
- pieczywo – 100 g/os.
- świeże warzywa np.: pomidory, ogórek zielony, papryka –100 g/os.
- sałatki różne – 3 rodzaje po 300 g./os, np. sałatka grecka, wielowarzywna, sałatka serowa, mix sałat włoskich z orzechami w sezamowym winegret.
- kawa - 200 ml/os.
- herbata- 200 ml/os.
- soki – 200 ml/os.
- woda mineralna gazowana – 500 ml/os.
- woda mineralna niegazowana – 250 ml/os.
- cukier – 4 saszetki po dwa gramy na os.
- przystawki: 4 rodzaje do wyboru np. tatar, jajka faszerowane, śledź, roladki z łosiosia lub inne - 50 g/os.

Wszystkie składniki kolacji powinny być różne od składników obiadów podawanych podczas spotkań. Kolacja będzie serwowana w formie bufetu szwedzkiego.

Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Zapewnienia serwisu gastronomicznego, zastawa porcelanowa i szklana.
2. Zapewnienia obiadu i kolacji podanej w formie stołu szwedzkiego.
3. Zapewnienia wydania posiłków jednocześnie dla wszystkich uczestników i obsługi kelnerskiej w liczbie osób zapewniającej sprawną obsługę i podawanie posiłków.
4. Estetycznego nakrycia stołów, obrusy z tkaniny.
5. Estetycznego i terminowego przygotowania i podawania napojów oraz posiłków, zgodnie z ramowym planem konferencji.
6. Zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków.
7. Świadczenia usługi żywienia wg ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, tj. Dz. U. z 2010 r. nr 136 poz. 914 z późn. zmianami. Żywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
8. Wskazania 1 osoby koordynującej realizację usługi w ramach zadania. W trakcie trwania spotkania wskazany koordynator będzie obecny i dyspozycyjny w miejscu realizacji usługi. Zamawiający i Wykonawca będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej i telefonu.