



Załącznik nr 1 do postępowania: DZPR.EC.2311.20.2020

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi restauracyjnej/cateringowej podczas dwudniowego Konwentu – regionalnej sieci współpracy JST z organizacjami pozarządowymi. W ramach zadania Wykonawca zapewni serwis kawowy, obiad, zimny bufet.

Przedmiot zamówienia jest podzielony na 2 części:

1. Zapewnienie usługi restauracyjnej/cateringowej dla 75 osób podczas pierwszego dnia Konwentu – regionalnej sieci współpracy JST z organizacjami pozarządowymi. W ramach zadania Wykonawca zapewni 2 serwisy kawowe oraz obiad.
2. Zapewnienie usługi restauracyjnej/cateringowej dla 30 osób podczas drugiego dnia Konwentu – regionalnej sieci współpracy JST z organizacjami pozarządowymi. W ramach zadania Wykonawca zapewni serwis kawowy połączony z zimnym bufetem.

Termin i miejsce realizacji zamówienia:

Termin: 22-23 września 2020 roku.

Miejsce: Lubelskie Centrum Konferencyjne w Lublinie, ul. Grottgera 2.

Usługa restauracyjna/cateringowa

Wykonawca musi zapewnić wydanie posiłków zgodnie z wytycznymi dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2, opracowanymi przez Ministerstwo Rozwoju we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym.

Wykonawca zapewni:

Pierwszego dnia - 1 obiad (ciepły posiłek), 2 serwisy kawowe.

Drugiego dnia – serwis kawowy połączony z zimnym bufetem.

Zamawiający zastrzega sobie zmniejszenie liczby wydanych ciepłych posiłków i serwisów kawowych w umówionym terminie przed spotkaniem.

Serwis kawowy

W ramach serwisu kawowego Wykonawca zapewni nieprzerwanie:

- kawę z ekspresu ciśnieniowego – min. 500 ml/osoba,
- herbatę (co najmniej trzy rodzaje) – min. 200 ml/osoba,
- mleko w dzbankach – min. 100 ml/osoba,
- cukier – min. 8 saszetek po dwa gramy na osobę,
- ciasta – min. 3 rodzaje ciast – min. 100 g/osoba – każdego rodzaju,
- ciastka kruche – min. 3 rodzaje – min. 50 g/osoba – każdego rodzaju,
- owoce sezonowe,
- wodę mineralną gazowaną/niegazowaną – min. 250 ml/osoba – każdego rodzaju.



„Ekonomia społeczna – drogowskaz rozwoju społecznego”
Projekt pozakonkursowy współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
realizowany przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Lublinie

Wykonawca przygotowuje serwis kawowy w formie szwedzkiego stołu, na oddzielnych stołach w wyznaczonym miejscu, w sposób estetyczny, na ceramicznej zastawie. Serwis będzie uzupełniany podczas spotkania względem potrzeb.

Obiad (ciepły posiłek)

Wykonawca zapewni:

I danie – zupa (dwa rodzaje do wyboru) – 350 ml/osoba,

II danie:

- ziemniaki, ryż, kasza – 200 g/osoba,
- sztuka mięsa z sosem – 120 g/osoba lub kotlet schabowy – 120 g/osoba lub ryba – 120 g/osoba,
- surówka ze świeżych warzyw sezonowych lub warzywa gotowane – 200 g/os.

Napoje zimne – 3 rodzaje soków owocowych – 250 ml/osoba, woda mineralna gazowana – 250 ml/osoba i niegazowana – 250 ml/osoba.

Podane gramatury po obróbce termicznej.

Zimny bufet:

- minimum 4 rodzaje do wyboru dekoracyjnych kanapeczek bankietowych przygotowanych na różnym rodzaju pieczywa (jasnym, ciemnym lub pełnoziarnistym), z minimum 4 składników (w tym: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe), minimum 6 szt. na osobę, 1 kanapka min. 60 g
- tartaletki przygotowane z minimum 2 składnikami (w tym: pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe), minimum 3 szt. na osobę, 1 tartaletki min. 50 g;
- koreczki – 2 rodzaje, z minimum 3 składnikami; minimum 4 sztuki na osobę;

Ostateczne menu wszystkich dań Wykonawca ustali po konsultacji z Zamawiającym.

Wykonawca zobowiązany jest do:

- zapewnienia serwisu gastronomicznego na zastawie porcelanowej i szklanej,
- zapewnienie obiadu w formie stołu szwedzkiego,
- zapewnienia wydania posiłków jednocześnie dla wszystkich uczestników i obsługi kelnerskiej w liczbie osób zapewniającej sprawną obsługę i podawanie posiłków,
- estetycznego nakrycia stołów (obrussy z tkaniny),
- estetycznego i terminowego przygotowania i podawania posiłków i napojów, zgodnie z planem Konwentu,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
- świadczenia usługi wyżywienia zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 poz. 1252 z późn. zm.). Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia,
- wskazanie 1 osoby koordynującej realizację usługi w ramach zadania. W trakcie trwania spotkania wskazany koordynator będzie obecny i dyspozycyjny w miejscu realizacji usługi.