

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia, w oparciu o załączone menu, Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) przygotowania, dowozu i podania posiłków;
- 2) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 ze zm.);
- 3) świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- 4) podania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego;
- 5) świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztucców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych;
- 6) zapewnienia ilości szklanek oraz talerzy w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering;
- 7) zapewnienia obsługi cateringu (niezbędny personel co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 50 osób);
- 8) estetycznego podawania posiłków;
- 9) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem posiłku;
- 10) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu posiłku;
- 11) transportu w obie strony wyposażenia, produktów i osób wykorzystywanych przez wykonawcę w trakcie świadczenia usługi;
- 12) zapewnienia dekoracji stołów;
- 13) zapewnienia osobnego stołu/stołów na brudne naczynia;
- 14) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt;
- 15) zapewnienia 3 gazowych ogrzewaczy powietrza podczas każdego dnia realizacji usługi.

2. Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”.

3. Do przygotowania posiłków powinny być użyte świeże, wysokiej jakości składniki, zarówno co do wartości odżywczej, jak i gramatury.

4. Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 75 st. C - zupy oraz 63 st. C drugie dania i dania serwowane na ciepło.

5. Dania ciepłe, powinny być dostarczone i serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych bębenkach, dania zimne i desery powinny być



podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, sałatki w ceramicznych lub szklanych miskach.

6. Wykonawca zapewni stoły bufetowe, a także stoły koktajlowe wraz z nakryciami (tj. serwety i/lub obrusy) w jednolitym kolorze, w ilości wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków przez wskazaną przez Zamawiającego liczbę osób.

7. Do obowiązków Wykonawcy należy również rozstawienie i sprzątniecie stołów bufetowych i koktajlowych.

8. **Menu:**

Obiad

data: 4.10.2013 (piątek) **godz.** 13:00 **miejsce:** zadaszony wirydarz Centrum Kultury, ul. Peowiaków 12, Lublin

liczba osób: 334

Napoje zimne:

- woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5l - 1szt/os
- sok pomarańczowy 100% bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) 200ml/os
- sok jabłkowy 100% bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) 200ml/os

Bufet deserowy:

- ciasto pieczone 100g/os
- rogaliki krucho-drożdżowe 50g/os
- świeże owoce 100g/os

Zupy:

- krem z dyni 100 g/os
- zupa rybna 100 g/os

Dania główne:

- ruloniki drobiowe z warzywami 100g/os
- pstrąg pieczony w sosie 100g/os
- makaron w sosie pomidorowym z warzywami, bazylią i tartym parmezanem 200g/os

Dodatki do dań głównych:

- ziemniaki w ziołach 100g/os
- kopytka podsmażane 100g/os
- kasza kus kus z warzywami 100g/os
- pieczywo jasne/ciemne 50g/os



Surówki:

- surówka z kapusty czerwonej 100g/os
- surówka ze świeżych warzyw 100g/os

Warzywa/warzywa na ciepło:

- warzywa blanszowane (kalafior, marchewka, brokuły) 100g/os
- sałata vinaigrette 50g/os

Obiad

data: 5.10.2013 (sobota) **godz.** 13:00 **miejsce:** zadaszony wirydarz Centrum Kultury, ul. Peowiaków 12, Lublin

liczba osób: 334

Napoje zimne:

- woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5l - 1szt/os
- sok pomarańczowy 100% bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) 200ml/os
- sok jabłkowy 100% bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) 200ml/os

Bufet deserowy:

- ciasto pieczone 100g/os
- ciasteczka cynamonowe 50g/os
- świeże owoce 100g/os

Zupy:

- rosół z makaronem 100 g/os
- zupa z grzybów leśnych 200 g/os

Dania główne:

- pierogi z serem i szpinakiem podawane z podsmażonym boczkiem 100g/os
- pieczone udka z kurczaka 100g/os
- fileciki rybne w panierce ziemniaczanej z sosem 100g/os

Dodatki do dań głównych:

- zapiekanka ziemniaczana 100g/os
- kopytka podsmażane 100g/os
- ryż z warzywami 100g/os
- pieczywo jasne/ciemne 50g/os

Salatki:

- sałatka grecka z serem feta i oliwkami 100g/os
- sałatka z kurczakiem i ananasem 100g/os



Warzywa/warzywa na ciepło:

- warzywa blanszowane (kalafior, marchewka, brokuły) 100g/os
- sałata vinaigrette 50g/os

Obiad

data: 6.10.2013 (niedziela) **godz.** 13:00 **miejsce:** zadaszony wirydarz Centrum Kultury ul. Peowiaków 12 Lublin

liczba osób: 334

Napoje zimne:

- woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5l - 1szt/os
- sok pomarańczowy 100% bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) 200ml/os
- sok jabłkowy 100% bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) 200ml/os

Bufet deserowy:

- ciasto pieczone 100g/os
- ciasteczka migdałowe 50g/os
- świeże owoce 100g/os

Zupy:

- żur staropolski 100 g/os
- pomidorowa z ryżem 100 g/os

Dania główne:

- szynka pieczona w sosie z cebulą i bekonem 100g/os
- cepeliny faszerowane serem 100g/os
- placki ziemniaczane z sosem grzybowym 100g/os

Dodatki do dań głównych:

- ziemniaki w ziołach 100g/os
- zapiekanka makaronowa 100g/os
- ryż 100g/os
- pieczywo jasne/ciemne 50g/os

Sałatki:

- sałatka ze świeżych warzyw 100g/os
- sałatka z kurczakiem 100g/os

Warzywa/warzywa na ciepło:

- warzywa blanszowane (kalafior, marchewka, brokuły) 100g/os
- sałata vinaigrette 50g/os

