

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla uczestników Kongresu Inicjatyw Europy Wschodniej 2019 r.

2. Usługa cateringowa świadczona będzie w Lubelskim Centrum Konferencyjnym w Lublinie, ul. Artura Grottgera 2, 20-029 Lublin (dalej LCK) oraz w Centrum Spotkania Kultur, Plac Teatralny 1, 20-029 Lublin (dalej CSK), w oparciu o menu będące załącznikiem do niniejszej umowy, dla 400 osób w dniach 23-24 września 2019 r., w następujących godzinach:

1) w dniu 23 września:

- a) lunch, godz. 13:00 – 14:00 w LCK,
- b) kolacja, godz. 19:00 – 20:00 w LCK,
- c) przerwy kawowe:
 - w godzinach 9:00 – 10:00 w CSK,
 - w godzinach 15:30 – 15:45 w dwóch lokalizacjach w LCK,
 - w godzinach 17:15 – 17:30 w dwóch lokalizacjach w LCK;

2) w dniu 24 września:

- a) lunch, godz. 13:00 – 14:00 w LCK,
- b) przerwy kawowe:
 - w godzinach 9:30 – 10:00 w LCK,
 - w godzinach 15:30 – 15:45 w dwóch lokalizacjach w LCK.

W ramach realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) zapewnienia właściwego transportu posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi;
- 2) przygotowania, dowozu i podania posiłków dla ilości osób oraz w terminach określonych w pkt. 2, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego;
- 3) świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych, serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, mini talerzyki deserowe do ciasta, szklanki do zimnych napoi,
- 4) zapewnienia ilości filiżanek na kawę/herbatę, szklanek oraz talerzy do lunchu (rozmiar 15-17 cm) w ilości co najmniej o 100% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
- 5) zapewnienia obsługi cateringu (niezbędny personel co najmniej jeden kelner/kelnerka na

ZP-P-I.271.64.2019	Zał. nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Strona 1 z 4
--------------------	---	--------------

K. G. H.

każde 50 osób),

6) zapewnienia odpowiedniej temperatury wydawanych dań (zupa 75 st.C, drugie danie 63 st.C);

7) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem posiłku,

8) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco, najpóźniej 30 min. po zakończeniu posiłku,

9) transportu w obie strony wyposażenia, produktów i osób wykorzystywanych przez wykonawcę w trakcie świadczenia usługi,

10) zapewnienia dekoracji stołów,

11) zapewnienia standów z menu na każdym stole z jedzeniem, zawierającego nazwę i skład potraw, ze szczególnym uwzględnieniem potencjalnych alergenów,

12) przygotowania osobnego stołu/stołów na brudne naczynia,

13) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt.

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

4. Zupa musi być serwowana w podgrzewanych kociołkach.

5. Wykonawca zapewni nakrycia na stoły (tj. serwety i/lub obrusy) w jednolitym kolorze (z wyłączeniem stolików koktajlowych), w ilości wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków przez wskazaną przez Zamawiającego liczbę osób.

6. Do obowiązków Wykonawcy należy również rozstawienie stołów zapewnionych przez Zamawiającego.

7. Wykonawca zapewni 4 ekspresy do kawy oraz 8 beamarów z gorącą wodą, rozmieszczonych w dwóch lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego podczas każdej przerwy kawowej (kawa, herbata).

8. Dania ciepłe, powinny być dostarczone i serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych beमारów, dania zimne i desery powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, sałatki w ceramicznych lub szklanych miskach.

9. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia, w zakresie realizacji zamówienia, na podstawie umów o pracę, osób wykonujących czynności polegające na: przygotowaniu posiłków;

Wymagania odnośnie menu

Przerwa kawowa (5 przerw):

ZP-P-I.271.64.2019	Zał. nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Strona 2 z 4
--------------------	---	--------------

K. G. H.

wymagania odnośnie każdej z przerw:

- napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% - 2 rodzaje; 250 ml/1 osoba/woda i 250 ml/1 osoba/sok,
- napoje gorące: kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna - 1 filiżanka kawy i 1 filiżanka herbaty/1 osoba,
- bufet deserowy: ciastka kruche (50g/1 osoba), owoce - (150g/1 osoba).

Lunch (2 lunche) i kolacja

wymagania odnośnie każdego z lunchów:

- napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% - 2 rodzaje - 250 ml/1 osoba/woda i 250 ml/1 osoba/sok,
- napoje gorące: kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna - 1 filiżanka kawy i 1 filiżanka herbaty/1 osoba,
- dwa rodzaje zup w tym 1 wegetariańska po 300 porcji każdej - (300 ml porcja),
- różnorodne kompozycje tartinek 300 porcji w tym vege 100 porcji - (50g/1 porcja),
- sałatki – 3 rodzaje po 3 składniki – (100g/1 porcja/1 rodzaj sałatki)
- trio roladek 300 porcji - (60g/1 porcja),
- mięsa pieczone ekologiczne z musami 200 porcji - (70g/1 porcja),
- bruschetta – 2 rodzaje po 200 porcji - (60g/1 porcja/ 1 porcja),
- diablutki krucho drożdżowe z farszami mięsnymi i jarskimi 300 porcji - (100g/1 porcja/ 1 rodzaj),
- mini tortilla w wielu odsłonach 300 porcji - (80g/1 porcja),
- ptysie z nadzieniem wytrawnym i dodatkami 300 porcji - (60g/1 porcja).

Wykonawca zobowiązuje się do:

- równomiernego rozłożenia przystawek na stołach (jednorazowo, a w razie niemożności sukcesywnie uzupełnianych),
- do serwowania zupy w minimum 6 niezależnych podgrzewanych kociołkach,
- zapewnienia talerzy w ilości co najmniej o 100% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering, na poszczególnych stołach oraz uzupełnianiu ich

braków na bieżąco,

- zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco,
- Kącik kawowy (kawa, herbata) - samoobsługa.

Menu na obydwie lunchy i kolację powinno być zróżnicowane

Dyrektor
Wydziału Projektów Nieinwestycyjnych
K. Ł. H.
Krzysztof Łąka

ZP-P-I.271.64.2019	Zał. nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Strona 4 z 4
--------------------	---	--------------