

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa na potrzeby działań projektu „CreArt. Sieć miast na rzecz twórczości artystycznej” (“CreArt. Network of cities for artistic creation”), współfinansowanego w ramach programu Unii Europejskiej „Kreatywna Europa”.

2. Usługa cateringowa świadczona będzie zgodnie z poniższym wyszczególnieniem:

1) organizacja cateringu dla 80 osób na potrzeby konferencji CreArt organizowanej w ramach ww. projektu w dniach 23-24 września 2019 roku w Galerii Labirynt (ul. ks. J. Popiełuszki 5 w Lublinie), według poniższego harmonogramu:

a) 23 września 2019 roku:

- serwis kawowy ciągły w godz. 11.00-19.00;

- lunch w godz. 13.00-14.00;

b) 24 września 2019 roku:

- serwis kawowy ciągły w godz. 10.00-18.00;

- lunch w godz. 13.00-14.00;

2) organizacja cateringu dla 80 osób na potrzeby seminarium lokalnego organizowanego w ramach ww. projektu w dniu 26 października 2019 roku w Galerii Labirynt (ul. ks. J. Popiełuszki 5 w Lublinie), według poniższego harmonogramu:

- serwis kawowy ciągły w godz. 10.00-19.00;

- lunch w godzinach podanych przez Zamawiającego, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej 5 dni roboczych przed realizacją elementu zamówienia.

3. Przez dania wegetariańskie rozumie się dania nie zawierające ani nie przygotowane na bazie mięsa, w tym drobiu, wieprzowiny, wołowiny, ryb i owoców morza.

Przez dania wegańskie rozumie się dania nie zawierające ani nie przygotowane na bazie mięsa, w tym drobiu, wieprzowiny, wołowiny, ryb i owoców morza, a także nie zawierające ani nie przygotowane z wykorzystaniem produktów pochodzenia odzwierzęcego, takich jak nabiał (w tym jaja) i miód (dotyczy również wyrobów piekarniczych i pierożków).

4. Wymagania odnośnie menu:

1) serwis kawowy ciągły (łącznie 3, tj. w dniach 23-24 września 2019 r. i 26 października 2019 r.):

a) napoje zimne: woda mineralna gazowana (250 ml/osobę) i niegazowana (250 ml/osobę), soki 100% - 2 rodzaje (2 x 250 ml/osobę);

b) napoje ciepłe: kawa z ekspresu (3 filiżanki kawy/osobę), trzy rodzaje herbat (czarna, zielona



i owocowa; 3 filiżanki herbaty/osobę), mleko do kawy (w tym krowie i roślinne), cukier, cytryna;
c) bufet deserowy: ciasteczka kruche-3 rodzaje (50 g/osobę), w tym przynajmniej jeden rodzaj ciasteczek kruchych wegańskich;
2) lunch (łącznie 3, tj. w dniach 23-24 września 2019 r. i 26 października 2019 r.) - bufet szwedzki złożony ze słonych przekąsek - dania wegetariańskie i wegańskie:

23 września 2019 r. i 26 października 2019 r.:

- tartinki (4 rodzaje) - łącznie 80 porcji;
- bruschetta (4 rodzaje) - łącznie 80 porcji;
- mini tortille (4 rodzaje) - łącznie 80 porcji;
- szaszłyczki (4 rodzaje) - łącznie 80 porcji;
- pierożki drożdżowe (4 rodzaje) - łącznie 80 porcji;
- vol-au-vent z wytrawnymi farszami (4 rodzaje) - łącznie 80 porcji;
- sałatki (2 rodzaje) - łącznie 80 porcji.

24 września 2019 r.

- sakiewki z ciasta filo z różnorodnymi farszami (4 rodzaje) - łącznie 80 porcji;
- diablotki krucho-drożdżowe z wytrawnymi farszami (4 rodzaje) - łącznie 80 porcji;
- koreczki bankietowe (4 rodzaje) - łącznie 80 porcji;
- tartinki (4 rodzaje) - łącznie 80 porcji;
- wytrawne babeczki (4 rodzaje) - łącznie 80 porcji;
- mini tortille (4 rodzaje) - łącznie 80 porcji;
- sałatki (2 rodzaje) - łącznie 80 porcji.

Menu na lunch w dniach: 23 września 2019 r., 24 września 2019 r. oraz 26 października 2019 r., musi być zróżnicowane.

✓
Zastępca Dyrektora
Wydziału Kultury
A. Szamryk
Agnieszka Barańska-Szamryk



Projekt współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej „Kreatywna Europa”

Co-funded by the Creative Europe Programme of the European Union

