

Opis przedmiotu zamówienia – sukcesywne świadczenie usług cateringowych wraz z dowozem w ramach projektu BIOINITIUM

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych wraz z dowozem w ramach projektu BIOINITIUM. Planowana ilość osób to 1120, planowana ilość zamówień 37. Pojedyncze zamówienie może dotyczyć od 10 do 40 osób z obsługą kelnerską. Przedmiot zamówienia będzie realizowany na terenie województwa lubelskiego w okresie marzec 2024 r.-wrzesień 2024 r. Miejsca, w których realizowane będą usługi cateringowe to: **Biała Podlaska, Biłgoraj, Chełm, Hrubieszów, Janów Lubelski, Kraśnik, Krasnystaw, Lubartów, Lublin, Łęczna, Łuków, Opole Lubelskie, Parczew, Puławy, Radzyń Podlaski, Ryki, Świdnik, Tomaszów Lubelski, Włodawa, Zamość lub maksymalnie 15 km od granic miasta.**

Pojedyncza usługa/zamówienie polega na dostarczeniu do miejsca i sali wskazanej przez Zamawiającego, danego asortymentu określonego w zamówieniu, dla określonej liczby osób, przygotowaniu i podaniu do bezpośredniego spożycia, obsłudze kelnerskiej oraz uporządkowaniu miejsca konsumpcji (odbiór powstałych odpadów, tj. resztek żywności, itd.).

Zamawiający każdorazowo przed realizacją usługi cateringu, w zleceniu przekazanym Wykonawcy drogą elektroniczną w terminie 7 dni przed terminem wydarzenia określi zapotrzebowanie w postaci rodzajów dań i ich ilości oraz miejsce, termin wykonania usługi i liczbę uczestników spotkania. Zamawiający o zakresie zamówienia, o którym mowa wyżej, poinformuje Wykonawcę w zleceniu, na co najmniej 7 dni przed jego wykonaniem. Zamawiający może dokonać korekty ilości potraw i ich rodzaju ze względu na zmianę liczby osób najpóźniej na 2 dni przed realizacją zamówienia. Korekta nie może zwiększać/zmniejszać ogólnej wartości zamówienia o więcej niż 10%.

Wykonawca zapewni najwyższą jakość dostarczanych produktów i usług składających się na przedmiot zamówienia. Produkty zostaną podane w sposób estetyczny, z wykorzystaniem akcesoriów jednorodnych, bez braków, uszkodzeń i zabrudzeń, tj.: platerowanych sztućców, porcelanowego lub ceramicznego serwisu, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych – niesyntetycznych, gładkich bez połysku. Wykonawca dołoży należytej staranności przy wykonaniu przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia na swój koszt i ryzyko właściwego transportu żywności, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi.
2. Przygotowanie menu jak i samo menu musi być dostosowane do czasu dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego tak, aby jakość potraw nie uległa pogorszeniu.

Przedsięwzięcie zostanie dofinansowane ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej

3. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania, produkty mają być w okresie przydatności do spożycia.
4. Zamawiający wymaga, aby co najmniej jedno z dań w serwowanym menu miało charakter wegetariański.
5. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej +/- 5%.
6. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania każdego ze spotkań (nie mniej niż 1 kelner na 30 osób) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować z obsługi, o czym powiadomi Wykonawcę podczas składania zamówienia.
7. Wykonawca po zakończeniu danego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usług do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe jedzenie i uprzątnie wszystkie nieczystości pozostałe po posiłkach).
8. Wymaga się, aby wszystkie czynności wykonywane były zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką i normami przyjętymi do tego rodzaju usług.
9. Nie dopuszcza się podawania potraw w naczyniach jednorazowego użytku z wyjątkiem, tzw. finger-food'ów. Nie dopuszcza się układania finger-food'ów i deserów piętrowo, tj. jedno na drugim, potrawy muszą być ułożone w taki sposób, aby były łatwo dostępne oraz odpowiednio i estetycznie wyeksponowane.
10. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną oraz są przeszkolone z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.
11. Wszystkie oferowane produkty i opakowania, muszą spełniać wymogi Głównego Inspektoratu Sanitarnego i obowiązujące normy jakości żywieniowej (opakowania z atestem Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny tj. przystosowane do kontaktu z żywnością).

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Menu nr 1 – Serwis kawowy

- a) Ilość spotkań: **3**
- b) Ilość osób na spotkanie: **10**
- c) Czas trwania: **10:00-15:00**
- d) Miejsce organizacji spotkań: **Lublin**

2. Menu nr 2 – Serwis kawowy i lunch

- a) Ilość spotkań: **25**
- b) Ilość osób na spotkanie: **40**
- c) Czas trwania: **10:00-15:00**
- d) Miejsce organizacji spotkań: **Biała Podlaska – 1, Biłgoraj – 1, Chełm – 2, Hrubieszów – 1, Janów Lubelski – 2, Kraśnik – 1, Krasnystaw – 1, Lubartów – 2,**

Przedsięwzięcie zostanie dofinansowane ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej

Lublin – 2, Łęczna – 1, Łuków – 1, Opole Lubelskie – 1, Parczew – 1, Puławy – 1, Radzyń Podlaski – 2, Ryki – 1, Świdnik – 1, Tomaszów Lubelski – 1, Włodawa – 1, Zamość – 1 lub maksymalnie 15 km od granic miasta.

3. Menu nr 3 - Serwis kawowy i lunch

- a) Ilość spotkań: **4**
- b) Ilość osób na spotkanie: **10**
- c) Czas trwania: **10:00-15:00**
- d) Miejsce organizacji spotkań: **Lublin – 1, Chełm – 1, Puławy – 1, Zamość – 1 lub maksymalnie 15 km od granic miasta.**

4. Menu nr 4 – Lunch-box z zimnymi przekąskami

- a) Ilość spotkań: **5**
- b) Ilość osób na spotkanie: **10**
- c) Miejsce dostawy: **Lublin**

Opis Menu nr 1 – Serwis kawowy

Serwis kawowy dostępny w ciągu całego spotkania, w formie szwedzkiego bufetu, w tym:

- a) kawa z ekspresu – bez ograniczeń,
- b) herbata – bez ograniczeń,
- c) dodatki typu cukier, mleko, cytryna itp. bez ograniczeń ilościowych,
- d) woda mineralna gazowana i niegazowana w opakowaniach typu PET o poj. 500ml (łącznie 500ml/os.),
- e) ciasto pieczone – 200g/os.

Opis Menu nr 2 - Serwis kawowy i lunch

1. **Serwis kawowy** dostępny w ciągu całego spotkania, w formie szwedzkiego bufetu, w tym:
 - a) kawa z ekspresu – bez ograniczeń,
 - b) herbata – bez ograniczeń,
 - c) dodatki typu cukier, mleko, cytryna itp. bez ograniczeń ilościowych,
 - d) woda mineralna gazowana i niegazowana w opakowaniach typu PET o poj. 500ml (500ml/os.),
 - e) ciastka kruche – 200g/os.
2. **Lunch w formie szwedzkiego bufetu**, składający się z następujących elementów:
 - a) 1 danie mięsne na ciepło w barmarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – 200g/os.,
 - b) 1 danie wegetariańskie na ciepło w barmarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – 200g/os.,
 - c) dodatki skrobiowe (kasza, ziemniaki, ryż, kopytka), min. 2 rodzaje, w barmarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – 200g/os.,
 - d) 2 rodzaje surówek do wyboru – 200g/os.

Przedsięwzięcie zostanie dofinansowane ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej

Opis Menu nr 3 - Serwis kawowy i lunch

1. **Serwis kawowy** dostępny w ciągu całego spotkania, w formie **szwedzkiego bufetu**, w tym:
 - a) kawa z ekspresu – bez ograniczeń,
 - b) herbata – bez ograniczeń,
 - c) dodatki typu cukier, mleko, cytryna itp. bez ograniczeń ilościowych,
 - d) woda mineralna gazowana i niegazowana w opakowaniach typu PET o poj. 500ml (500ml/os.),
 - e) ciastka kruche – 200g/os.
2. **Lunch w formie szwedzkiego bufetu**, składający się z następujących elementów:
 - a) 1 danie mięsne na ciepło w bemaże umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – 200g/os.,
 - b) 1 danie wegetariańskie na ciepło w bemaże umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – 200g/os.,
 - c) dodatki skrobiowe (kasza, ziemniaki, ryż, kopytka), min. 2 rodzaje, w bemaże umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – 200g/os.,
 - d) 2 rodzaje surówek do wyboru – 200g/os.

Opis Menu nr 4 – Lunch-box z zimnymi przekąskami

Lunch-box w formie zamykanego pudełka z zimnymi przekąskami typu finger-food, obejmuje min:

- a) przekąski typu finger-food w ilości 5 szt./os.,
- b) woda mineralna gazowana i niegazowana w opakowaniach typu PET o poj. 500ml, po 1 butelce każdego rodzaju, dla każdego uczestnika.

Propozycje menu będą każdorazowo uzgadniane z Zamawiającym.

Przedsięwzięcie zostanie dofinansowane ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej