

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usługi cateringowej podczas XVII Międzynarodowej Konferencji „Bezpieczeństwo Ruchu Drogowego. Pierwsza Pomoc. Ekologiczny aspekt transportu drogowego” – współorganizowanej przez Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Gdańsku.

Kod CPV: 553000000-3

1. **Przedmiotem zamówienia** jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu posiłków wraz z obsługą podczas XVII Międzynarodowej Konferencji „Bezpieczeństwo Ruchu Drogowego. Pierwsza Pomoc. Ekologiczny aspekt transportu drogowego”.
2. **Miejsce i termin świadczenia usług.**
 - a) **Miejsce realizacji zamówienia:** Muzeum II Wojny Światowej, plac Władysława Bartoszewskiego 1, Gdańsk 80-862.
 - b) **Termin realizacji zamówienia:** 21.09.2022 roku.
3. **Planowana liczba osób :** 300.
4. **Szczegółowy harmonogram wydarzenia:** godzina rozpoczęcia, godziny planowych przerw oraz ostateczna liczba uczestników, zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego na 2 dni robocze przed wydarzeniem w postaci elektronicznej (e-mail).
5. **Szczegóły dotyczące świadczonej usługi:**
 - a) Potrawy serwowane w postaci stołu szwedzkiego (uzupełniane na bieżąco) Przerwa kawowa oraz lunch będzie odbywać się na stojąco przy stolikach koktajlowych.
 - b) Przerwa kawowa – powitalna – **w godzinach 09:00-10:00.** Nakrycie stołów i powitalna przerwa kawowa (**podpunkt f**) muszą być przygotowane na godzinę przed rozpoczęciem wydarzenia.
 - c) Zapewnienie we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi. Liczba talerzy sztućców, filiżanek/kubków na kawę/herbatę, kubków na soki oraz talerzy powinna być przygotowana w liczbie o 25 % większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering.
 - d) Zapewnienie przy każdej potrawie ozdobnej tabliczki z jej nazwą oraz informacja o brudnych naczyniach.
 - e) Zadbanie o właściwy wygląd, świeżość i ułożenie potraw oraz utrzymanie porządku w miejscu świadczenia usługi.
 - f) Przygotowanie i obsługa serwisu kawowego:
 - Herbata w saszetkach (minimum: czarna, zielona, biała, owocowa) – bez ograniczeń.
 - Gorąca, świeżo parzona kawa (100 % Arabica) – bez ograniczeń.
 - Śmietanka lub mleko do kawy, cukier, świeża cytryna w plastrach – bez ograniczeń.
 - Soki 100% minimum w dwóch smakach (np. pomarańczowy i jabłkowy) - bez ograniczeń.
 - Lemoniada w dwóch smakach (np. cytrynowy, malinowy), w ilości min. 0,2l/os.
 - Woda mineralna w ilości po 0,25 l wody gazowanej i 0,25 l wody niegazowanej na osobę, wystawionej w dzbankach lub szklanych butelkach.
 - Ciastka kruche po 50g/os. (minimum 5 rodzajów). Ciastka kruche nie powinny być pokryte czekoladą.
 - Świeże wypieki: croissanty, ciastka typu „danish” z ciasta francuskiego z nadzieniem - minimum 2 rodzaje.

- Owoce – 150 g/os. – 50 g/os z każdego rodzaju. (3 rodzaje w tym krajowe owoce sezonowe oraz owoce południowe, preferowane: banany, jabłka, pomarańcze, winogrona). Owoce muszą być świeże i umyte. Nie mogą być zwiędłe ani zgniłe.
- Mini kanapki cateringowe – 3 rodzaje do wyboru (słodkie i wytrawne), w tym jeden wegetariański.

g) Lunch na gorąco wraz z dodatkami (napoje, ciasta) – w godzinach 12:15-12:45:

- Danie główne – gulasz wieprzowy (min.150g/os) z kluskami domowymi lub kopytkami (min.150g/os.) oraz wegetariańskie ravioli ze szpinakiem (min. 300g/os).
- Soki 100% minimum w dwóch smakach (np. pomarańczowy i jabłkowy) - bez ograniczeń.
- Woda mineralna w ilości po 0,25 l wody gazowanej i 0,25 l wody niegazowanej na osobę, wystawionej w dzbankach lub butelkach.
- Ciastka kruche po 50g/os. (minimum 5 rodzajów). Ciastka kruche nie powinny być pokryte czekoladą.
- Wybór ciast własnego wypieku - co najmniej 2 szt./os; na słodko – ciasta własnego wypieku – minimum 4 rodzaje (np. sernik, jabłecznik, orzechowiec, czekoladowe z orzechami, mini deserki) - minimalna porcja ciasta to 50 g/os. Rodzaj ciast do uzgodnienia z Zamawiającym.
- Zapewnienie właściwej temperatury podawanych dań na lunch.

6. Wymagania dodatkowe:

- Należy unikać jednorazowych opakowań dla cukru, śmietanki. Naczynia jednorazowe mogą być wykorzystane tylko w przypadku, jeżeli wykonane są z materiałów, które można poddać recyklingowi.
- Wykonawca zobowiązuje się do zagospodarowania odpadów powstałych w wyniku realizacji umowy, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- Wykonawca zobowiązuje się do transportu sprzętu i innych artykułów w pojemnikach wielokrotnego użytku.