**Sukcesywna usługa gastronomiczna dla 300 osób**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Obiad** | **Zakres usługi** | **Gramatura/ ml na osobę** |
| Zupa | Minimum trzy rodzaje zupy, do uzgodnienia z zamawiającym, np: krem z cukinii z grzankami i kiełkami, chłodnik litewski z jajkiem, rosół | min. 300 ml |
| Drugie danie | Serwowane z podgrzewaczy:  -pierogi lubelskie na słodko (z kaszą i serem)  -pierogi kresowe z serem i ziemniakami oraz okrasą duszonej cebuli  -pieczony filet z łososia podany na duszonych warzywach  -ziemniaki podane z zieleniną  -eskalopki z kurczaka w sosie cytrynowym z zielonymi szparagami  -placki ziemniaczane z sosem grzybowym i śmietaną  -danie mięsne polędwica wieprzowa lub wołowina z dowolnym sosem (z wykluczeniem mięsa mielonego i w panierce)  -danie drobiowe (np. kurczak, indyk, kaczka, gęś) z dowolnym sosem (np. borowikowym, musztardowy, chrzanowy, koperkowy)  -dodatek skrobiowy 2 rodzaje (np. ziemniaki (z wody całe, pieczone, opiekane ziołami), kasza, ryż, makaron, mini kopytka, kluski śląskie) | min. 300 g |
| Surówki/sałatki | -pomidory z bazylią i oliwą  -bukiet warzyw parowanych, na ciepło (np. brokuły, fasolka szparagowa, mini marchewki, inne sezonowe)  -sałatka grecka z fetą i oliwkami  -sałatka z gruszką i rokpolem  -sałatka z mini mozzarellą i suszonymi pomidorami  -mini bułeczki bankietowe  - sałata z szynki parmeńskiej z roszponką, parmezanem i sezamem | min. 250 g |
| Zimna płyta | - deska serów i wędlin  -patera z przekąskami wegańskimi | min. 150 g |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Napoje/desery** | **Zakres usługi** | **Gramatura/ ml na osobę** |
| Kawa | przygotowywane z expresu, możliwość wyboru kawy: czarnej, czarnej z mlekiem, cappuccino, latte. | bez limitu |
| Herbata | minimum dwa różne rodzaje (torebki pojedynczo pakowane ze sznureczkiem) | bez limitu |
| Sok owocowy | Soki minimum 3 rodzaje soków owocowych 100% (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka itp.) – podawane w dzbankach + wysokie szklanki | bez limitu |
| Woda z miętą i cytryną | podawana w dzbankach | bez limitu |
| Mini deser | miniaturki ciast w papilotach | min. 120 g |
| Owoce serwowane na paterach | Owoce filetowane co najmniej 4 rodzaje (np. pomarańcza, ananas, melon, arbuz)  Owoce sezonowe, niefiletowane co najmniej 3 rodzaje: np. jabłko, śliwka, gruszka, banan, winogrona bezpestkowe | min. 150g |

Zamawiający dopuszcza zmiany w menu ze względu na sezonowy dostęp niektórych składników.

Czas realizacji usługi: 6 miesięcy, usługa będzie sukcesywnie realizowana w miarę potrzeb Zamawiającego.

Wykonawca w terminie najpóźniej 2 dni zostanie poinformowany o planowanym wydarzeniu, zaś konkretna liczba gości zostanie podana 1 dzień przed realizacja zamówienia.

Poczęstunki będą organizowane w salach Zamawiającego. Przewidywana łączna, maksymalna liczba gości wyniesie 300 osób. Wykonawca zobowiązany jest najpóźniej 1 dzień przed planowanym wydarzeniem przedstawić menu do akceptacji Zamawiającemu.

1. W sytuacji zgłoszenia zapotrzebowania przez Zamawiającego, Wykonawca zapewnia krzesła oraz stoły (stabilne, dostosowane swoim wyglądem i rozmiarem do pomieszczenia oraz rodzaju wydarzenia).
2. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych lub materiałowych, obrusów materiałowych, szklanych dzbanów na soki i wodę; zapewnienia warników z gorącą wodą.
3. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.
4. Użyte obrusy muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane i nieuszkodzone w kolorze białym.
5. Wszystkie posiłki zapewniane przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Posiłki powinny być przygotowywane z wysokiej jakości produktów z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z przepisami prawnymi w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia t.j. Dz.U.2020.2021 ze zm.).
6. Wszystkie dania ciepłe przygotowane w ramach bufetu obiadowego powinny zostać podane w naczyniach zapewniających utrzymanie wysokiej temperatury potraw przez co najmniej 1 godzinę.
7. Przygotowanie bufetów i poczęstunku oraz przygotowanie stołów i zastawy minimum 30 minut przed wyznaczoną godziną wskazanej przez Zamawiającego.
8. Do Wykonawcy będzie należało bieżące zbieranie brudnych naczyń, śmieci, resztek pokonsumpcyjnych oraz uzupełnianie o świeże naczynia. Dbanie o estetyczny wygląd sali.
9. Do Wykonawcy będzie należała utylizacja pozostałych resztek pokonsumpcyjnych.
10. Posiłki muszą być serwowane estetycznie.
11. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych
12. Wykonawca powinien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
13. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usługi, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń. Wszystkie etapy muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
14. Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych. W jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych, w tym na prośbę Zamawiającego również posiłki wegetariańskie i wegańskie. Posiłki powinny być wykonywane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów gotowych typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone.
15. Zamawiający nie uwzględnia możliwości podania posiłków w kilku turach. Posiłki dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione jednocześnie, chyba że ze względów organizacyjnych Zamawiający zadecyduje inaczej.
16. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (termosy, podgrzewacze, schładzacze). Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie podania: dla posiłków gorących – nie mniej niż + 63 stopni C, dla zup – nie mniej niż + 75 stopni C, dla napojów gorących (np.: kawa, herbata) – nie mniej niż + 80 stopni C, dla napojów i dań zimnych (np. wody, soki, napoje, sałatki, surówki, sosy) – poniżej 4 stopni C. Zamawiający dopuszcza w ramach serwowanego przez Wykonawcę asortymentu tolerancję wielkości porcji na poziomie +/- 5%.
17. Zamawiający zastrzega, że w razie zgłoszenia szczególnej potrzeby żywieniowej przez uczestnika spotkania, Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć dla takiej osoby posiłek zgodny z jej wymaganiami dietetycznymi.