**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

**Zamówienie obejmuje sukcesywne świadczenie usług gastronomicznych, cateringowych dla różnych jednostek Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, serwis kawowy dla 1 000 osób.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |
| Kruche ciastka deserowe | kruche ciastka z marmoladą, delicje, paluszki itp. | min. 120 g |
| Kanapki bankietowe | z pastą, wędliną, tuńczykiem czy kurczakiem, z jajkiem, serem lub warzywami | min. 150g |

Czas realizacji usługi: 9 miesięcy, usługa będzie sukcesywnie realizowana w miarę potrzeb Zamawiającego.

Wykonawca w terminie najpóźniej 5 dni zostanie poinformowany o planowanym wydarzeniu. Miejscem wykonania usługi będą budynki Zamawiającego mieszczące się na terenie miasta Lublin.

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 zapewnienia min. 1 profesjonalnego ekspresu do kawy na 30 osób.
3. 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.
4. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.
5. Użyte obrusy muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane i nieuszkodzone w kolorze białym.
6. Wszystkie posiłki i napoje 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.).
7. Przygotowanie bufetów i poczęstunku oraz przygotowanie stołów i zastawy minimum 30 minut przed wyznaczoną godziną wskazaną 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. Napoje i przystawki muszą być serwowane estetycznie.
11. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się obsługą serwisu 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.