

## **Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Przygotowanie i dostarczanie cateringu na potrzeby 7 nocy saunowych organizowanych w 2026 r. w Aqua Lublin.**

### **Zakres usługi obejmuje:**

1. Przygotowanie i dostarczenie cateringu na potrzeby organizacji 7 nocy saunowych w Aqua Lublin.

### Przy opracowywaniu menu należy przyjąć następujące kryteria:

- dania typu przekąskowe, tzn. „foodfingers”
  - menu dopasowane tematycznie do charakteru organizowanej nocy saunowej
  - proponowane menu powinno uwzględniać przekąski odporne na wysokie temperatury
  - proponowane menu powinno uwzględniać 5-6 rodzajów przystawek
2. Maksymalna liczba uczestników nocy saunowej wynosi 80 osób.
  3. Proponowane menu należy każdorazowo przedłożyć do akceptacji Zamawiającego.
  4. Zleceniodawca zastrzega możliwość zmniejszenia zapotrzebowania na posiłki proporcjonalnie do liczby sprzedanych biletów oraz odwołania nocy saunowej z uwagi na zbyt niskie obłożenie.
  5. Orientacyjne miesiące w których organizowane będą noce saunowe to: luty, marzec, kwiecień, maj, październik, listopad, grudzień br. Zamawiający zobowiązuje się potwierdzić każdorazowo dokładny termin nocy saunowych nie później niż 14 dni przed właściwym terminem.

### Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do:

- odbioru odpadów pokonsumpcyjnych, brudnych naczyń i termosów; odpady pokonsumpcyjne i termosy do mycia winny być odbierane następnego dnia o godzinie 14.00.
- ponoszenia kosztów związanych z transportem posiłków zamówionych przez Zamawiającego ze swojej siedziby do miejsca wskazanego powyżej, miejsca;
- przechowywania próbek żywności w odpowiedniej ilości wskazanej przez stosowne służby;
- świadczenia usługi zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP, na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi (dotyczy to w szczególności kultury obsługi),
- terminowego dostarczania produktów żywnościowych świeżych i przyrządzanych w dniu dostawy.