

PR.IV.KK.2621.59.2023

Załącznik nr 1 do Zaproszenia do składania ofert - Opis Przedmiotu Zamówienia

Opis Przedmiotu Zamówienia

Usługa cateringowa na potrzeby dwóch spotkań informacyjnych dla potencjalnych beneficjentów organizowanych przez Lubelską Agencję Wspierania Przedsiębiorczości w Lublinie

Usługa cateringowa świadczona będzie przez Wykonawcę podczas dwóch spotkań informacyjnych dla potencjalnych beneficjentów organizowanych przez Zamawiającego:

- 9.11.2023 r. godz. 10.00-13.30 - Działanie 2.4 Cyfryzacja lubelskich MŚP
- 29.11.2023 r. godz. 11.00-15.00 - spotkanie dotyczące realizacji projektów (godzina spotkania może ulec zmianie)

Spotkania, podczas których wykonywana będzie usługa cateringu, będą organizowane dla minimum 100, a maksymalnie 120 osób (9 listopada 2023 r.) oraz dla minimum 80, a maksymalnie 100 osób (29 listopada 2023 r.), tj. łącznie minimum 180, a maksymalnie 220 osób podczas dwóch szkoleń.

Uwaga! Na etapie realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający potwierdzi ilość docelową osób, dla których zostanie zorganizowany poczęstunek, najpóźniej na 2 dni przed spotkaniem. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszego zakresu zamówienia niż maksymalny, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalnym zakresem zamówienia, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie zlecenia Zamawiającego. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po dokonaniu protokolarnego odbioru przedmiotu umowy. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie nie ulegną podwyższeniu.

1. Miejsce świadczenia usługi: Lubelska Agencja Wspierania Przedsiębiorczości w Lublinie, ul. Wojciechowska 9a, 20-704 Lublin, foyer sala konferencyjna (I piętro).
2. Zakres usługi:
 - ilościowe zestawienie asortymentu dostarczonego przez Wykonawcę w ramach wykonania usługi (tabela poniżej).

Nazwa	1 porcja/ 1 osobę	Planowana ilość porcji	Proponowana cena za 1 porcję (netto/brutto)
-------	-------------------	------------------------	---

Herbata w torebkach ekspresowych z etykietą, pojedynczo pakowane (3 rodzaje w torebkach, w tym herbata czarna), termos z gorącą wodą, cukier w saszetkach (biały/brazowy) oraz słodzik, wykałaczkę pakowane pojedynczo, świeża cytryna w plastrach	2 saszetki herbaty 300 ml- wody 3 saszetki cukru 2 wykałaczkę 1 plasterki cytryny	180-220 180-220 180-220 180-220 180-220	
Kawa Kawa rozpuszczalna w saszetkach, Kawa naturalna mielona 100% Arabica, termos z gorącą wodą/ew. ekspres, cukier w saszetkach (biały/brazowy) oraz słodzik, mleko UHT 2% lub 3,2 %	150 ml- woda 2 saszetki kawy 2 łyżeczki kawy 3 saszetki cukru 15 ml mleka	180-220 180-220 180-220 180-220 180-220	
Napoje zimne: Woda gazowana w 0,5 l butelkach	500 ml	90-110	
Woda niegazowana w 0,5 l butelkach	500 ml	90-110	
Lemoniada cytrusowa w szklanych dystrybutorach z kranikiem	co najmniej 300 ml	180-220	
4 rodzaje ciasta własnego wypieku (np. tarta owocowa, sernik, szarlotka, babeczki z nadzieniem)	co najmniej 200g	180-200	
Tartinki wegetariańskie oraz niewegetariańskie	3 szt.	180-200	
Tarta/quiche - 2 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie (propozycja ze strony Wykonawcy)	3 szt.	180-220	
Świeżo krojone owoce sezonowe	100g	180-220	
Sałatki serwowane w szklanych naczyniach/porcjówkach/kieliszkach, - minimum 2 rodzaje, w tym jedna wegetariańska (propozycja ze strony Wykonawcy)	2 szt.	180-220	

<p>Kanapki bankietowe przygotowywane na innym pieczywie niż tostowe (wegetariańskie i niewegetariańskie), 3 rodzaje, przygotowane z co najmniej 3 składników, ewentualnie przyprawy; majonez, śmietana, musztarda, ketchup, jogurt, oliwa, sosy, dipy itp. stanowią element dodatkowy kanapek i nie należy je zaliczać do 3 składników</p>	<p>3 kanapek (łącznie ilość co najmniej 150g)</p>	<p>180-220</p>	
--	---	----------------	--

Obowiązki Wykonawcy:

1. Zapewnienie, że produkty nieprzetworzone takie jak kawa, herbata, soki i inne będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.
2. Zapewnienie, że wszystkie produkty będą bezwzględnie świeże, a także będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetycznie podane. Posiłki dostarczone w ramach przedmiotowego zamówienia muszą być przygotowane z zachowaniem przepisów sanitarnych.
3. Zapewnienie, że podane powyżej gramatury dotyczą produktów po obróbce termicznej.
4. Zadbanie, by podmiot przygotowujący catering posiadał decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zatwierdzającą lub warunkowo zatwierdzającą zakład wprowadzający do obrotu/ i produkujący/ żywność lub/ i uzyskał wpis do rejestru zakładów, które wprowadzają do obrotu / i produkują/ żywność.
5. Zapewnienie na swój koszt i ryzyko właściwego transportu posiłków do Zamawiającego, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi.
6. Zapewnienie na swój koszt i ryzyko właściwego transportu stołów cateringowych i koktajlowych do Zamawiającego.
7. Aranżacja przestrzeni cateringowych i sprzątnięcie podczas i po wydarzeniu,
8. Niestandardowa ekspozycja posiłków. Zamawiający oczekuje przetłumaczenia konwencji podawania posiłków w sposób tradycyjny. Wykonawca będzie zobowiązany podać i wyeksponować posiłki w elegancki, nietuzinkowy sposób.
9. Przystawki, ciasta i inne dania powinny być podawane w indywidualnym opakowaniu (np. pucharku, papilotce), nie mogą być układane jedna na

- drugiej. Przystawki i „finger food” muszą być serwowane w szklanych naczyniach/porcjówkach. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania w plastiku.
10. Przygotowanie na wskazanym przez Zamawiającego stole cateringu a po zakończonej czynności do uporządkowania miejsca konsumpcji (wywiezienia powstałych odpadów tj. opakowania).
 11. W przypadku pozostałej żywności w stanie nienaruszonym Wykonawca zobowiązuje się spakować ww. żywność w specjalne pojemniki i przekazać Zamawiającemu.
 12. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (nie mniej niż jeden kelner). Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej, zgodnie z powszechnymi przyjętymi w tym zakresie wymaganiami, tj. kelner powinien być ubrany w materiałowe czarne spodnie, czarne skarpety i półbuty, białą lub czarną koszulę z długim rękawem. Kelnerka powinna być ubrana w czarną spódnicę do kolan, cieliste rajstopy, białą lub czarną koszulę oraz czarne, zakryte buty.
 13. Naczynia ceramiczne/porcelanowe: filiżanki ze spodkami do kawy i herbaty; łyżeczki; szklanki do wody mineralnej i soków literatki bądź goblety; talerze/taca na ciastka, ciasta, owoce; pojemniki na kawę i herbatę; cukiernicę; naczynie na odpady (ceny wynajmu naczyń i sztuczków ceramicznych wliczone w cenę cateringu).
 14. Zakończenie przygotowań sali i usługi musi nastąpić na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.
 15. Usługę porządkowania po cateringu Wykonawca zrealizuje po opuszczeniu lokalu przez wszystkich gości bądź na prośbę Zamawiającego (czas trwania usługi porządkowej nie może wynosić więcej niż 1 godzinę).