

Znak sprawy: ORG.24.2.20.2026.KK

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

## Opis Przedmiotu Zamówienia

Usługa cateringowa na potrzeby szkoleń organizowanych przez Lubelską Agencję Wspierania Przedsiębiorczości w Lublinie

### I. Zakres:

1. Usługa cateringowa świadczona będzie przez Wykonawcę dla łącznie minimum 60 a maksymalnie 80 osób, podczas jednego szkolenia dla potencjalnych beneficjentów oraz jednego szkolenia dla beneficjentów (łącznie 2 szkolenia), organizowanych przez Zamawiającego w jego siedzibie. Oba szkolenia będą trwały po około 4 godziny, w godzinach pracy Zamawiającego tj. 7.30-15.30. i odbędą się w kwietniu 2026 r.

**Uwaga!** Na etapie realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający potwierdzi ilość docelową osób, dla których zostanie zorganizowany każdy poczęstunek, najpóźniej na 2 dni przed wydarzeniem. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszego zakresu zamówienia niż określony w OPZ, 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 zamówienia, po dokonaniu protokolarnego odbioru przedmiotu zamówienia. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie nie ulegną podwyższeniu. Miejsce świadczenia usługi: Lubelska Agencja Wspierania Przedsiębiorczości w Lublinie, ul. Wojciechowska 9a, sala konferencyjna 1 piętro.

2. Zakres usługi: w ramach usługi cateringowej wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia następujących elementów:

#### a. Napoje i akcesoria



Fundusze Europejskie  
dla Lubelskiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



- Kawa: przygotowanie kawy z wykorzystaniem ciśnieniowego ekspresu, gwarantującego wysoką jakość naparu, w ilości dostosowanej do liczby uczestników w ilościach dostosowanych do potrzeb uczestników, min. 2 kawy na uczestnika. Dostarczenie wszystkich niezbędnych dodatków (cukier, słodzik, mleko, śmietanka, itp.) oraz akcesoriów do serwowania.
- Herbata: woda, różne rodzaje herbat (min.: czarna, zielona, owocowa) wraz z dodatkami (cytryna, miód, cukier, słodzik) w ilościach dostosowanych do potrzeb uczestników, min 2 herbaty na uczestnika.
- Zimne napoje: woda mineralna w butelkach 0,5 l (gazowana i niegazowana) oraz soki owocowe 100% (przynajmniej dwa rodzaje) w butelkach 0,33 l (np. pomarańczowy, jabłkowy) w ilościach dostosowanych do potrzeb uczestników, min. 1 woda i 1 sok na uczestnika.
- b. Finger food:** gramatura przeznaczona dla jednej osoby powinna wynosić min. 400 g. W ofercie musi wystąpić przynajmniej 4 rodzaje finger food (menu podane poniżej) w możliwie równych ilościach. **Każda ewentualna zmiana menu zaproponowana przez Wykonawcę musi zostać zaakceptowana przez Zamawiającego drogą mailową.**

Menu:

- mini burgery
- mini wrapy z nadzieniem wegetariańskim oraz mięsno-warzywnym
- mini tacos lub mini quiche/tartaletki
- mini porcje sałatki np. grecka, caprese
- c. Ciasta:** gramatura przeznaczona dla jednej osoby powinna wynosić około 150 g. oferta powinna obejmować przynajmniej 4 różne rodzaje ciast w możliwie równych ilościach, podane w papilotkach.

## II. 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. Aranżacja przestrzeni cateringowych, zapewnienie czarnego nakrycia na stoły cateringowe, sukcesywnego sprzątania stołów w trakcie trwania wydarzenia i posprzątania mebli wykorzystywanych podczas i po wydarzeniu.**
- 7. Niestandardowa ekspozycja posiłków. Zamawiający oczekuje przełamania konwencji podawania posiłków w sposób tradycyjny. Wykonawca będzie zobowiązany podać i wyeksponować posiłki w elegancki, nietuzinkowy sposób.**
8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania w plastiku.
9. Przygotowanie na wskazanym przez Zamawiającego stole cateringu a po zakończonym wydarzeniu do uporządkowania miejsca konsumpcji (wywiezienia powstałych odpadów tj. opakowania).

10. W przypadku pozostałej żywności w stanie nienaruszonym Wykonawca zobowiązuje się spakować ww. żywność w **specjalne pojemniki** i przekazać Zamawiającemu.

11. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania szkolenia (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.

12. 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 sztućców ceramicznych wliczone w cenę cateringu).

13. Zakończenie przygotowań sali i usługi musi nastąpić na 45 minut przed rozpoczęciem szkolenia.

14. 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).

### Kryteria oceny ofert

Zamawiający wybierze najkorzystniejszą spośród ofert Wykonawców, którzy zaoferują usługę zgodną z Opisem przedmiotu zamówienia.

Przy wyborze oferty zostaną zastosowane kryteria: **100 % cena oferty.**

Wybór oferty zostanie dokonany na podstawie kryteriów oceny ofert z ustaloną punktacją do 100 pkt (100 %=100 pkt).

liczba punktów za kryterium =  $\left( \frac{\text{wartość brutto oferty z najniższą ceną}}{\text{wartość brutto oferty badanej}} \right) \times 100 \text{ punktów}$