

Znak sprawy: ORG.KK.2621.1.2025

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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa cateringowa na potrzeby szkolenia dla potencjalnych beneficjentów organizowanego przez Lubelską Agencję Wspierania Przedsiębiorczości w Lublinie

Zakres:

1. Usługa cateringowa świadczona będzie przez Wykonawcę dla ok. 50 osób podczas szkolenia organizowanego przez Zamawiającego w jego siedzibie. Szkolenie będzie trwało do 4 godzin, w godzinach pracy Zamawiającego tj. 7:30-15:30 i odbędzie się 22 stycznia 2025 r.
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 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.
2. Miejsce świadczenia usługi: Lubelska Agencja Wspierania Przedsiębiorczości w Lublinie, ul. Wojciechowska 9a, sala konferencyjna 1 piętro.
3. Zakres usługi – ilościowe zestawienie asortymentu dostarczonego przez Wykonawcę w ramach wykonania usługi (tabela poniżej).

Nazwa	1 porcja/ 1 osobę	Planowana ilość porcji
herbata w torebkach ekspresowych z etykietą, pojedynczo pakowane (3 rodzaje w torebkach, w tym herbata czarna),	300 ml - wody 2 saszetki herbaty	50
termos z gorącą wodą, cukier w saszetkach (biały/brazowy) oraz słodzik,	2 saszetki cukru 1 wykałaczka	50 50

Nazwa	1 porcja/ 1 osobę	Planowana ilość porcji
wykałaczkę pakowane pojedynczo, świeża cytryna w plastrach	1 plasterk cytryny	
kawa w ziarnach gastronomiczny automatyczny, profesjonalny ekspres do kawy cukier w saszetkach (biały/brazowy) oraz słodzik, mleko UHT 2% lub 3,2 %	150 ml- woda 2 saszetki cukru 15 ml mleka	50 50
woda gazowana w 0,5 l butelkach	500 ml	25
woda niegazowana w 0,5 l butelkach	500 ml	25
soki 100 % w 0,33 l butelkach	330 ml	50
4 rodzaje ciasta własnego wypieku (np. tarta owocowa, sernik, szarlotka, babeczki z nadzieniem),	co najmniej 200g	50
kanapki bankietowe / crostini przygotowywane na innym pieczywie niż tostowe (wegetariańskie i niewegetariańskie), 3 rodzaje, przygotowane z co najmniej 3 składników. W przypadku niewegetariańskich co najmniej 1 składnik mięsny, a 2 warzywne ewentualnie przyprawy; majonez, śmietana, musztarda, ketchup, jogurt, oliwa, itp. stanowią element dodatkowy kanapek i nie należy ich zaliczać do 3 składników	3 kanapki (łączna ilość co najmniej 150g)	50

Nazwa	1 porcja/ 1 osobę	Planowana ilość porcji
Tartinki wegetariańskie oraz niewegetariańskie	3 szt.	50
Babeczki wytrawne dekoracyjne z minimum 3 składnikami – 2 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie (propozycja ze strony Wykonawcy)	3 szt.	50

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. 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.

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 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.
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 sztuców ceramicznych wliczone w cenę cateringu).
13. Zakończenie przygotowań sali i usługi musi nastąpić na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.
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 wykazą się spełnieniem warunków udziału w przedmiotowym postępowaniu i zaoferują usługę zgodną z Opiszem 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)

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