

OAK.KCB.2621/18/19

Załącznik nr 1 do Zaproszenia do składania ofert-Opis przedmiotu zamówienia

**Opis przedmiotu zamówienia**  
**na**  
**organizację usługi cateringowej na potrzeby warsztatów/konferencji/spotkań**  
**informacyjnych dla beneficjentów i potencjalnych beneficjentów przeprowadzanych**  
**przez Lubelską Agencję Wspierania Przedsiębiorczości w Lublinie**

**I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

1. Usługi cateringowe świadczone będą przez Wykonawcę sukcesywnie podczas konferencji, spotkań informacyjnych, warsztatów itp. organizowanych przez Zamawiającego.
2. Spotkania, podczas których wykonywana będzie usługa cateringu, będą organizowane dla maksymalnie 30 osób jednorazowo. Zamawiający zostawia sobie jednak możliwość zmiany liczby uczestników i daty spotkania, o czym poinformuje Wykonawcę, na co najmniej 2 dni robocze przed planowanym spotkaniem, składając zamówienie cząstkowe.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania spotkania dla jednorazowo większej liczby osób niż opisane w Punkcie 2. O takim zamówieniu Zamawiający poinformuje Wykonawcę na 7 dni przed planowaną datą wydarzenia, składając zamówienie cząstkowe.
4. Planowana liczba spotkań wymagających organizacji usługi w okresie obowiązywania umowy wynosi około 10. W zamówieniu zawarto maksymalną ilość porcji zamawianą przez cały okres trwania umowy. W większości będą to spotkania na max 30 osób, jednak planowane są dodatkowe dwa wydarzenia na min. 100 osób, lecz nie więcej niż na 150.
5. Zamawiający na każde spotkanie określi szczegółowo menu.

6. Usługi częściowe wykonywane będą w okresie od dnia zawarcia umowy do dnia 13 grudnia 2019 r. lub do wyczerpania środków przeznaczonych przez Zamawiającego na sfinansowanie umowy.
7. Miejsce świadczenia usługi: siedziba Zamawiającego (20-704 Lublin, ul. Wojciechowska 9a) lub inne miejsce wskazane przez Zamawiającego na terenie Lublina. Zamawiający przesyłając poszczególne zamówienia częściowe będzie wskazywał konkretne miejsce, w którym będzie realizowana usługa.
8. Zakres usługi – ilościowe zestawienie asortymentu dostarczonego przez Wykonawcę w ramach wykonania poszczególnej usługi (tabela poniżej).

## II. ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE ASORTYMENTU

Nazwa	1 porcja/ 1 osobę	Planowana ilość porcji
Herbata	300 ml- wody	500
W torebkach ekspresowych z etykietą, pojedynczo pakowane (3 rodzaje w torebkach, w tym herbata czarna), termos z gorącą wodą,	2 saszetki herbaty	500
cukier w saszetkach (biały/brazowy) oraz słodzik,	3 saszetki cukru	500
wykałaczki pakowane pojedynczo,	2 wykałaczki	500
świeża cytryna w plasterach	1 plasterek cytryny	500
Kawa	150 ml- woda	500
Kawa rozpuszczalna w saszetkach,	2 saszetki kawy	500
Kawa naturalna mielona 100% Arabica,	2 łyżeczki kawy	500
termos z gorącą wodą/ew. ekspres,	3 saszetki cukru	500
cukier w saszetkach (biały/brazowy) oraz słodzik,	15 ml mleka	500
mleko UHT 2% lub 3,2 %		
Napoje zimne:		
Woda gazowana w 0,5 l butelkach	500 ml	300
Woda niegazowana w 0,5 l butelkach	500 ml	500

Soki 100 % w dzbankach ( pomarańczowy, jabłkowy)	co najmniej 300 ml	300
Mix babeczek słodkich, min. 3 rodzaje (propozycja ze strony Wykonawcy) <sup>1</sup>	co najmniej 150g (3szt.)	500
3 rodzaje ciasta własnego wypieku (np. tarta owocowa, sernik, szarlotka),	co najmniej 150g	500
kanapki bankietowe przygotowywane na innym pieczywie niż tostowe(wegetariańskie i niewegetariańskie), 4 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	6 kanapek (łącznie ilość co najmniej 300g)	500
Tartinki wegetariańskie oraz niewegetariańskie	4 szt.	500
Crostini na słono – 3 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie (propozycja ze strony Wykonawcy)	nie mniej niż 150g (3 szt.)	500
Tarta/quiche – 2 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie (propozycja ze strony Wykonawcy)	2 szt.	500
Miniwrapy wegetariańskie oraz niewegetariańskie (propozycja ze strony Wykonawcy)	2 szt.	500
Tortilla na zimno wegetariańska oraz niewegetariańska (propozycja ze strony Wykonawcy)	2 szt.	300
Sałatka – 2 rodzaje, w tym jedna wegetariańska (propozycja ze strony Wykonawcy). Sałatka powinna być podawana w jednorazowych opakowaniach – 1 mini pojemnik na osobę	2 mini pojemniki	300
Świeżo krojone owoce sezonowe	ok. 120 g	500

<sup>1</sup> Propozycja ze strony Wykonawcy oznacza, że w przypadku zamawiania danej potrawy Wykonawca każdorazowo proponuje składniki zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia.

### III. WARUNKI REALIZACJI PRZEDMIOTU UMOWY.

1. Posiłki dostarczone w ramach przedmiotowego zamówienia muszą być przygotowane z zachowaniem przepisów sanitarnych.
2. Zamawiający wymaga, aby wszystkie posiłki zostały przygotowane wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe, zapachowe oraz estetyczny wygląd. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Dania i napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
3. Wykonawca świadczący usługę musi posiadać 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, o którym mowa w art. 62 ust. 1 pkt. 2 i 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 z późn.zm.).
4. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia na swój koszt i ryzyko właściwego transportu posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zrealizowania usługi o najwyższym standardzie.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania na wskazanym przez Zamawiającego stole cateringu a po zakończonej czynności do uporządkowania miejsca konsumpcji (wywiezienia powstałych odpadów tj. opakowania).
7. W przypadku pozostałej żywności w stanie nienaruszonym Wykonawca zobowiązuje się spakować ww. żywność w specjalne pojemniki i przekazać Zamawiającemu.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym oraz świadczenia usług cateringowych na zestawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztuców platerowych, serwetek papierowych, materiałowych obrusów.
9. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania, jeżeli w spotkaniu weźmie udział więcej niż czterdziestu uczestników (nie mniej niż jeden kelner na

trzydzieści osób). Przewidywana liczba takich spotkań wynosi ok. 3, nie więcej niż 5. 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.

10. 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).
11. Zakończenie przygotowań sali i usługi musi nastąpić na godzinę przed rozpoczęciem spotkania.
12. 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).
13. Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu wyżywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy dostęp do protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.

#### **IV. OPIS KRYTERIÓW KTÓRYMI BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ ZAMAWIAJĄCY PRZY WYBORZE OFERT WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT.**

Wybrana zostanie oferta, która uzyska największą liczbę punktów po zsumowaniu punktów za poszczególne kryteria. Wybór zostanie dokonany na podstawie kryteriów oceny ofert z ustaloną punktacją do 100 pkt (100%=100pkt).

Lp.	Kryterium	Waga	Liczba punktów
1.	Cena	70%	70
2.	Aranżacja stołów cateringowych	10%	10
3.	Wygląd serwowanych potraw	20%	20

1. **Kryterium cena ofert-** max. 70 pkt

$$\begin{array}{l} \text{Liczba} \\ \text{punktów} \\ \text{za kryterium} \end{array} = \frac{\text{Wartość brutto oferty z najniższą ceną}}{\text{Wartość brutto oferty badanej}} \times 70 \text{ pkt}$$

2. **Kryterium aranżacja stołów cateringowych** (ocena na podstawie przedłożonych zdjęć).

Wykonawca przedstawi propozycję aranżacji stołów w ramach świadczonych usług przedkładając Zamawiającemu fotografie dotychczas realizowanych zamówień ukazujące aranżacje stołów.

**Zamawiający oceni:**

- estetykę aranżacji max. 4 pkt
- pomysłowość i oryginalność aranżacji max. 6 pkt

3. **Kryterium wygląd serwowanych potraw** (ocena na podstawie przedłożonych zdjęć).

Wykonawca przedstawi propozycję i sposób podawania serwowanych potraw aranżacji stołów w ramach świadczonych usług przedkładając Zamawiającemu fotografie dotychczas realizowanych zamówień ukazujące sposób podawania potraw.

**Zamawiający oceni:**

- estetykę serwowanych potraw max. 10 pkt
- pomysłowość i oryginalność podania max 10 pkt

**UWAGA! Przedłożone Zamawiającemu fotografie na podstawie, których zostanie dokonana ocena oferty muszą być w kolorze, format.jpg, rozdzielczość 300 dpi.**