

PR.IV.KK.2621.27.2023

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

Zakres:

Usługa cateringowa świadczona będzie przez Wykonawcę podczas dwóch spotkań informacyjnych organizowanych przez Zamawiającego w dniu **9 maja 2023 r.:**

- WOD2021 - szkolenie z obsługi aplikacji służąca do składania wniosków o dofinansowanie dla naborów wdrażanych przez LAW P (**godz. 9.00-10.00**)
- Fundusze Europejskie na rozwój lubelskich przedsiębiorstw w perspektywie 2021-2027 - Działanie 1.3 Badania i innowacje w sektorze przedsiębiorstw (**godz. 11.00-14.00**)

1. Spotkania, podczas których wykonywana będzie usługa cateringu, będą organizowane dla minimum 80, a maksymalnie 160 osób.

Uwaga! Na etapie realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający potwierdzi ilość docelową osób, dla których zostanie zorganizowany poczęstunek, najpóźniej na 3 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.

2. Miejsce świadczenia usługi: Lubelskie Centrum Konferencyjne w Lublinie, ul. Artura Grottgera 2, 20-029 Lublin, foyer sala nr S1 (parter).
3. 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)
-------	-------------------	------------------------	---



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Herbata w torebkach ekspresowych z etykietą, pojedynczo pakowane (3 rodzaje w torebkach, w tym herbata czarna), termos z gorącą wodą, cukier w saszetkach (biały/brązowy) oraz słodzik, wykałaczki pakowane pojedynczo, świeża cytryna w plastrach	2 saszetki herbaty 300 ml- wody 3 saszetki cukru 2 wykałaczki 1 plasterek cytryny	80-160 80-160 80-160 80-160 80-160	
Kawa Kawa rozpuszczalna w saszetkach, Kawa naturalna mielona 100% Arabica, termos z gorącą wodą/ew. ekspres, cukier w saszetkach (biały/brązowy) oraz słodzik, mleko UHT 2% lub 3,2 %	150 ml- woda 2 saszetki kawy 2 łyżeczki kawy 3 saszetki cukru 15 ml mleka	80-160 80-160 80-160 80-160 80-160	
Napoje zimne: Woda gazowana w 0,5 l butelkach	500 ml	80	
Woda niegazowana w 0,5 l butelkach	500 ml	80	
Lemoniada cytrusowa w szklanych dystrybutorach z kranikiem	co najmniej 300 ml	80-160	
4 rodzaje ciasta własnego wypieku (np. tarta owocowa, sernik, szarlotka, babeczki z nadzieniem),	co najmniej 200g	80-160	
Tartinki wegetariańskie oraz niewegetariańskie	3 szt.	80-160	
Tarta/quiche - 2 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie	3 szt.	80-160	

(propozycja ze strony Wykonawcy)			
----------------------------------	--	--	--

Obowiązki Wykonawcy:

1. Dbłość o przestrzeganie przez obsługę aktualnie obowiązujących przepisów związanych z przeciwdziałaniem epidemii SARS CoV-2, a zwłaszcza używanie maseczek ochronnych oraz rękawiczek. Zamawiający zapewni maseczki ochronne.
2. Zapewnienie, że produkty nieprzetworzone takie jak kawa, herbata, soki i inne będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.
3. 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.
4. Zapewnienie, że podane powyżej gramatury dotyczą produktów po obróbce termicznej.
5. 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.
6. Zapewnienie na swój koszt i ryzyko właściwego transportu posiłków do Zamawiającego, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi.
7. Aranżacja przestrzeni cateringowych i sprzątnięcia mebli wykorzystywanych podczas i po wydarzeniu,
8. Niestandardowa ekspozycji 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.



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



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).