

OAK.KCB.2621/17/18

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

Opis Przedmiotu Zamówienia

Organizacja usługi cateringowej na potrzeby warsztatów/konferencji dla beneficjentów i potencjalnych beneficjentów, przeprowadzanych przez LAW P 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 35 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 częściowe.
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 częściowe.
4. Planowana liczba spotkań wymagających organizacji usługi w okresie obowiązywania umowy wynosi około 25. W zamówieniu zawarto maksymalną ilość porcji zamawianą przez cały okres trwania umowy. W większości będą to spotkania na max 35 osób, jednak planowane są 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 podpisania umowy do dnia 14 grudnia 2018 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 cząstkowe będzie wskazywał konkretne miejsce, w którym będzie realizowana usługa.
8. Zakres usługi – ilościowe zestawienie asortymentu dostarczonego przez Wykonawcę w ramach wykonania poszczególnej usługi

II. ZESATWIENIE ILOŚCIOWE ASORTYMENTU

Nazwa	1 porcja/ 1 osobę (kolumna określa co wchodzi w skład 1 porcji)	Planowana ilość porcji
Herbata	300 ml- wody	700
W torebkach ekspresowych z etykietą, pojedynczo pakowane (min. 4 rodzaje w torebkach, w tym herbata czarna),	2 saszetki herbaty	700
termos z gorącą wodą,	3 saszetki cukru	700
cukier w saszetkach (biały/brazowy) oraz słodzik,	2 wykałaczki	700
wykałaczki pakowane pojedynczo,	1 plasterek cytryny	700
świeża cytryna w plastrach		
Kawa	150 ml- woda	700
Kawa rozpuszczalna w saszetkach,	2 saszetki kawy	700
Kawa naturalna mielona 100% Arabica,	2 łyżeczki kawy	700
termos z gorącą wodą cukier w saszetkach (biały/brazowy) oraz słodzik,	3 saszetki cukru	700
mleko UHT 2% lub 3,2 %	15 ml mleka	700
Napoje zimne:		
Woda gazowana w 0,5 l butelkach	500 ml	350
Woda niegazowana w 0,5 l butelkach	500 ml	700
Soki 100 % w dzbankach (pomarańczowy, jabłkowy)	co najmniej 300 ml	700
Mix babeczek słodkich, min. 3 rodzaje (propozycja ze	co najmniej 150g (3szt.)	700

strony Wykonawcy		
ciasta własnego wypieku (tarta owocowa, sernik, szarlotka),	co najmniej 150g	600
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 (łączna ilość co najmniej 300g)	700
Tartinki wegetariańskie oraz niewegetariańskie	4 szt.	400
Babeczki koktajlowe – Tartoletki na słono – 3 rodzaje (propozycja ze strony Wykonawcy)	nie mniej niż 150g (3 szt.)	600
Wyroby z ciasta francuskiego: volevanty z pastami smakowymi oraz z łososiem i warzywami (propozycja ze strony Wykonawcy)	4 szt.	300
Miniwrapy wegetariańskie oraz niewegetariańskie (propozycja ze strony Wykonawcy)	2 szt.	600
Tortilla na zimno wegetariańska oraz niewegetariańska (propozycja ze strony Wykonawcy)	2 szt.	300
świeżo krojone owoce (np. melon, kiwi, mandarynki, winogrono, banany, pokrojony arbuz/ananas)	ok. 120 g	700

III. WARUNKI REALIZACJI PRZEDMIOTU UMOWY.

1. Posiłki dostarczone w ramach przedmiotowego zamówienia muszą być przygotowane z zachowaniem przepisów sanitarnych.

1. 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.
2. Wykonawca świadczący usługę musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zatwierdzającego 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 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.).
3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia na swój koszt i ryzyko właściwego transportu posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi.
4. Wykonawca zobowiązany jest do zrealizowania usługi o najwyższym standardzie.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania na wskazanym przez Zamawiającego stole cateringu a po zakończonej czynności do uporządkowania miejsca konsumpcji (wywiezienia powstałych odpadów tj. opakowania).
6. W przypadku pozostałej żywności w stanie nienaruszonym Wykonawca zobowiązuje się spakować ww. żywność w specjalne pojemniki i przekazać Zamawiającemu.
7. 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.
8. 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.
9. 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).
10. Zakończenie przygotowań sali i usługi musi nastąpić na godzinę przed rozpoczęciem spotkania.
11. 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).
12. 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 dostępu 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 oferty 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

Liczba punktów = $\frac{\text{Wartość brutto oferty z najniższą ceną}}{\text{Wartość brutto oferty badanej}}$ x 70 pkt
za kryterium

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 aranżacji max 3 pkt
- oryginalność aranżacji max 3 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 podania max 5 pkt
- oryginalność podania max 5 pkt

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