

PR.IV.KK.2621.5.2024

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

Opis Przedmiotu Zamówienia

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

Zakres:

1. Usługa cateringowa świadczona będzie przez Wykonawcę podczas spotkania informacyjnego organizowanego przez Zamawiającego w dniu **7-8 lutego 2024 r. o godz. 10.00.**

Spotkanie, podczas którego wykonywana będzie usługa cateringu, będzie organizowane dla minimum 30, a maksymalnie 50 osób.

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 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: 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), termos z gorącą wodą, cukier w saszetkach (biały/brazowy) oraz słodzik, wykałaczki pakowane pojedynczo, świeża cytryna w plastrach	300 ml- wody	30-50
	2 saszetki herbaty	30-50
	2 saszetki cukru	30-50
	1 wykałaczka	30-50
	1 plasterek cytryny	30-50
Kawa Kawa rozpuszczalna w saszetkach, Kawa naturalna mielona 100% Arabica,	150 ml- woda	30-50
	2 saszetki kawy	30-50
	2 łyżeczki kawy	30-50

ekspres, /ew. termos z gorącą wodą cukier w saszetkach (biały/brazowy) oraz słodzik, mleko UHT 2% lub 3,2 %	2 saszetki cukru 15 ml mleka	30-50 30-50
Napoje zimne: Woda gazowana w 0,5 l butelkach	500 ml	50
Woda niegazowana w 0,5 l butelkach	500 ml	50
Soki 100 % w dzbankach (pomarańczowy, jabłkowy)	co najmniej 300 ml	30-50
Lemoniada cytrusowa w szklanych dystrybutorach z kranikiem	co najmniej 300 ml	30-50
4 rodzaje ciasta własnego wypieku (np. tarta owocowa, sernik, szarlotka, babeczki z nadzieniem),	co najmniej 200g	30-50
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 je zaliczać do 3 składników	3 kanapki (łączna ilość co najmniej 150g)	30-50
Tartinki wegetariańskie oraz niewegetariańskie	3 szt.	30-50
Tarta/quiche - 2 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie (propozycja ze strony Wykonawcy)	3 szt.	30-50

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 i sprzątania 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 zakończonej czynności 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).

