

RPO.IV.KK.2621/83/2022

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

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 **15 listopada 2022 r. o godz. 10.30.** Spotkanie, podczas którego wykonywana będzie usługa cateringu, będzie organizowane dla 100 osób.
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)
Herbata	300 ml- wody	100	
W torebkach ekspresowych z etykietą, pojedynczo pakowane (3 rodzaje w torebkach, w tym herbata czarna), termos z gorącą wodą,	2 saszetki herbaty	100	
cukier w saszetkach (biały/brązowy) oraz słodzik,	3 saszetki cukru	100	
wykałaczki pakowane pojedynczo,	2 wykałaczki	100	
świeża cytryna w plastrach	1 plasterki cytryny	100	
Kawa	150 ml- woda	100	
Kawa rozpuszczalna w saszetkach,	2 saszetki kawy	100	
Kawa naturalna mielona 100% Arabica,	2 łyżeczki kawy	100	
termos z gorącą wodą/ew. ekspres,			
cukier w saszetkach (biały/brązowy) oraz słodzik,	3 saszetki cukru	100	
mleko UHT 2% lub 3,2 %	15 ml mleka	100	
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	100	
Lemoniada cytrusowa w szklanych dystrybutorach z kranikiem	co najmniej 300 ml	100	
4 rodzaje ciasta własnego wypieku (np. tarta lub tartaletki owocowe, sernik, szarlotka + 1 propozycja ze strony Wykonawcy),	co najmniej 200 g	100	
kanapki bankietowe przygotowywane na innym pieczywie niż tostowe (wegetariańskie i niewegetariańskie), 3 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	3 kanapki (łącznie ilość co najmniej 150 g)	100	
tartaletki wytrawne – 2 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie (propozycja ze strony Wykonawcy)	3 szt.	100	

Obowiązki Wykonawcy:

1. dbałość 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 sprzątania mebli wykorzystywanych podczas i po wydarzeniu,

8. niestandardowa ekspozycji posiłków. Zamawiający oczekuje przełamania 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.
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 sztuców 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).