

W związku z organizacją Kongresu Inicjatyw Europy Wschodniej w dniach 29 września -1 października 2016r. w ramach realizacji projektu "Centrum Kompetencji Wschodnich - promocja 25-lecia Polski samorządowej oraz debata publiczna z udziałem przedstawicieli miast z krajów Partnerstwa Wschodniego" oraz projektu „Europejski Uniwersytet Wschodni” współfinansowanego ze środków Programu Erasmus+, Urząd Miasta Lublin zwraca się z prośbą o wycenę usługi w dwóch częściach zgodnie z poniższym opisem:

świadczenie usług cateringowych dla uczestników paneli dyskusyjnych podczas Kongresu Inicjatyw Europy Wschodniej w dniach 29 września -1 października 2016r.

Szczegóły oferty:

1. Poprzez usługę cateringową Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczania i podawania posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego tj. w Lubelskim Centrum Konferencyjnym w Lublinie (LCK)

2. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

a) przygotowania, dowozu i podania posiłków w następujących terminach i dla następującej liczby osób:

CZĘŚĆ I

- 29.09.2016 uroczysta kolacja VIP, zasiadana dla 120 osób,

CZĘŚĆ II

- 30.09.2016 trzy przerwy kawowe dla 320 osób każda (serwowane w dwóch lokalizacjach LCK)

- 30.09.2016 brunch dla 320 osób,

- 30.09.2016 kolacja dla 120 osób,

- 01.10.2016 brunch dla 120 osób,

- 01.10.2016 dwie przerwy kawowe dla 120 osób każda

b) świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztuczków platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych, serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napoi,

c) zapewnienia ilości filiżanek na kawę/ herbatę, szklanek oraz talerzy w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,

d) zapewnienia obsługi cateringu (niezbędny personel co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 50 osób),

e) estetycznego podawania posiłków,

f) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem posiłku,

g) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco, najpóźniej 30 min. po zakończeniu posiłku,

h) transportu w obie strony wyposażenia, produktów i osób wykorzystywanych przez wykonawcę w trakcie świadczenia usługi,

i) zapewnienia dekoracji stołów,

j) Wykonawca zapewni standy z menu na każdym stoliku z nazwą, składem ze szczególnym uwzględnieniem potencjalnych alergenów,

k) przygotowania osobnego stołu/stołów na brudne naczynia,

l) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt.

3. Zupa musi być serwowana w podgrzewanych kociołkach.

4. Dania zimne i desery powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, sałatki w ceramicznych lub szklanych miskach.

5. Wykonawca zapewni nakrycia na stoły (tj. serwety i/lub obrusy) w jednolitym kolorze, w ilości wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków przez wskazaną przez Zamawiającego liczbę osób.

6. Do obowiązków Wykonawcy należy również rozstawienie stołów zapewnionych przez Zamawiającego.

7. Wykonawca zapewnia 2 ekspresy do kawy oraz min. 4 bębny z gorącą wodą do kącika kawowego (kawa, herbata).

CZĘŚĆ I

Wymagania w zakresie menu – 29.09.2016 godz. 18:15 uroczysta kolacja VIP zasiadana z serwowaniem dań do stołu dla 120 osób (12 stolików)

- napoje zimne m.in. woda mineralna gazowana i niegazowana (min.250 ml/1 osoba) oraz soki 100%- min. 2 rodzaje (min.250 ml/1 osoba/1 rodzaj) – łącznie 750 ml/1 osoba
- napoje gorące m.in. kawa (z ekspresu) minimum dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna - 1 filiżanka kawy lub 1 filiżanka herbaty/ 1 osoba – serwowana do stolika
- dwa rodzaje zup do wyboru - w tym 1 wegetariańska - (min. 250 ml porcja /1 osoba)
- dwa rodzaje dań głównych na ciepło do wyboru - w tym 1 wegetariańskie
- deser

Wykonawca zobowiązuje się do:

- estetycznego podawania posiłków,
- zapewnienia obsługi kelnerskiej do sprawnego wydania dań (wydanie zup – do 15 minut, wydanie drugiego dania do 20 minut)
- zapewnienia odpowiedniej temperatury wydawanych dań (zupa 75 st.C, drugie danie 63 st.C),
- zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco
- zapewnienia kieliszków do czerwonego i białego wina oraz szklanki do cydru (wino i cydr zapewnia Partner projektu)

CZĘŚĆ II

Przerwy kawowe – samoobsługa (dnia 30.09.2016 trzy przerwy kawowe I-9:00-10:00, II-15:00-15:15, III- 16:45-17:00; dnia 01.10.2016 dwie przerwy kawowe I-10:30-10:45, II- 14:45-15:00) zakres :

- napoje zimne m.in. woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% - min. 2 rodzaje; 250 ml/1 osoba/woda lub sok
- napoje gorące m.in. kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), minimum dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna - 1 filiżanka kawy lub 1 filiżanka herbaty/1 osoba
- bufet deserowy: ciastka kruche (min.50g/1 osoba), owoce - (min.150g/1 osoba)

Wymagania w zakresie menu – brunch w dniu 30.09.2016 godz.12:30-13:30 dla 320 osób (30 stołów)

- napoje zimne m.in. woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% - min. 2 rodzaje - 250 ml/1 osoba/woda lub sok
- napoje gorące m.in. kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), minimum dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna – 1 filiżanka kawy lub 1 filiżanka herbaty/1 osoba
- dwa rodzaje zup w tym 1 wegetariańska po 200 porcji każdej - (min. 250 ml porcja / 1 osoba)
- różnorodne kompozycje tartinek 200 porcji w tym vege 100 porcji - (min.50g/1 osoba)
- sałatki – min. 3 rodzaje po min. 3 składniki – (min.100g/1 osoba/1 rodzaj sałatki)
- trio roladek 200 porcji - (min.60g/1 osoba)
- mięsa pieczone ekologiczne z musami 200 porcji - (min.70g/1 osoba)
- bruschetta – min. 2 rodzaje po 200 porcji - (min.60g/1 osoba/ 1 rodzaj)
- diablutki krucho drożdżowe z farszami mięsnymi i jarskimi 200 porcji - (min.100g/1 osoba/ 1 rodzaj)
- mini tortilla w wielu odsłonach 200 porcji - (min.80g/1 osoba)
- ptysie z nadzieniem wytrawnym i dodatkami 200 porcji - (min.60g/1 osoba)

Wymagania w zakresie menu - brunch w dniu 01.10.2016 godz.12:15-13:15 dla 120 osób (12 stołów)

- napoje zimne m.in. woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% min. 2 rodzaje - 250 ml/1 osoba/woda lub sok
- napoje gorące m.in. kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), minimum dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna – 1 filiżanka kawy lub 1 filiżanka herbaty/1 osoba
- dwa rodzaje zup w tym 1 wegetariańska po 100 porcji każdej (min.250 ml porcja/1 osoba)
- różnorodne kompozycje tartinek 80 porcji w tym vege 40 porcji - (min.50g/1 osoba)
- sałatki – min. 3 rodzaje po min. 3 składniki – (min.100g/1 osoba/1 rodzaj sałatki)
- trio roladek 80 porcji - (min.60g/ 1 osoba)
- mięsa pieczone ekologiczne z musami 80 porcji - (min.70g/1 osoba)
- bruschetta – min. 2 rodzaje po 100 porcji - (min.60g/1 osoba/1 rodzaj)
- diablutki krucho drożdżowe z farszami mięsnymi i jarskimi 80 porcji - (min.100g/1 osoba/ 1 rodzaj)
- mini tortilla w wielu odsłonach 80 porcji - (min.80g/1 osoba)
- ptysie z nadzieniem wytrawnym i dodatkami 80 porcji - (min.60g/1 osoba)

Każdy brunch będzie zasiadany. Wykonawca zobowiązuje się do:

- równomiernego rozłożenia przystawek na stołach (jednorazowo, a w razie niemożności sukcesywnie uzupełnianych)
- do serwowania zupy w minimum 6 niezależnych podgrzewanych kociołkach

- zapewnienia talerzy w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering, na poszczególnych stołach oraz uzupełnianiu ich braków na bieżąco
- zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco
- Kącik kawowy (kawa, herbata)- samoobsługa

Wymagania w zakresie menu – kolacja w dniu 30.09.2016 dla 120 osób (12 stołów)

- napoje zimne m.in. woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% min. 2 rodzaje - 250 ml/1 osoba/woda lub sok
- napoje gorące m.in. kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), minimum dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna – 1 filiżanka kawy lub 1 filiżanka herbaty/ 1 osoba
- dwa rodzaje zup w tym 1 wegetariańska (min.250ml porcja) po 80 porcji każda
- różnorodne kompozycje tartinek 120 porcji w tym vege 50 porcji - (min.50g/ 1 osoba)
- sałatki – min. 3 rodzaje po min. 3 składniki - (min.100g/1 osoba /1 rodzaj sałatki)
- trio roladek 120 porcji - (min.60g/ 1 osoba)
- mięsa pieczone ekologiczne z musami 100 porcji - (min.70g/ 1 osoba)
- bruschetta – min. 2 rodzaje po 100 porcji – (min.60g/1 osoba)
- diablutki krucho drożdżowe z farszami mięsnymi i jarskimi 100 porcji – (min.100g/1 osoba)
- mini tortilla w wielu odsłonach 120 porcji - (min.80g/ 1 osoba)
- ptyxie z nadzieniem wytrawnym i dodatkami 120 porcji - (min.60g/ 1 osoba)

Termin realizacji usługi:

29 września - 01 października 2016 roku

Kryteria wyboru:

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty pod uwagę będzie brana atrakcyjność zaproponowanego przez Państwa menu (w tym gramatura każdej z potraw na osobę) w odniesieniu do ceny.

Ofertę zawierającą wycenę brutto za całość w/w usługi (z rozbiem na wycenę na poszczególne części, koszt na osobę) wraz z proponowanym menu i gramaturą poszczególnych potraw na osobę należy przesłać **do dnia 13 września 2016 roku do godz. 12.00** na adres e-mail: agrabowska2@lublin.eu

Osoba do kontaktu: Anna Grabowska-Kłoda, tel. 81 466-28-67, mail: agrabowska2@lublin.eu.

Niniejsze zapytanie nie jest zamówieniem i otrzymane wyceny nie powodują powstania żadnych zobowiązań wobec stron. Urząd Miasta Lublin zastrzega sobie prawo modyfikacji i unieważnienia procedury wyboru Wykonawcy bez podania przyczyny.

Niniejsze zapytanie nie stanowi zapytania ofertowego w rozumieniu przepisów ustawy - Prawo zamówień publicznych.



Rzeczpospolita Polska
Ministerstwo
Spraw Zagranicznych

*Projekt współfinansowany przez Ministerstwo
Spraw Zagranicznych w ramach konkursu „Wsparcie
wymiaru samorządowego i obywatelskiego polskiej
polityki zagranicznej 2016*



Erasmus+

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Erasmus+