

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

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 320 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 4 ekspresy do kawy oraz min. 8 beczek z gorącą wodą,

rozieszczonych w dwóch lokalizacjach podczas każdej przerwy kawowej (kawa, herbata),

8. W treści oferty prosimy o potwierdzenie spełnienia wszystkich kryteriów oferty.

## **CZEŚĆ 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 Kongresu)

## **CZEŚĆ 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 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 (min.250ml porcja) po 200 porcji każda
- 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)
- diablutki krucho drożdżowe z farszami mięsnymi i jarskimi 200 porcji – (min.100g/1 osoba)
- mini tortilla w wielu odsłonach 200 porcji - (min.80g/ 1 osoba)
- ptysie z nadzieniem wytrawnym i dodatkami 200 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 szczególności 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 15 września 2016 roku do godz. 10.00** na adres e-mail: [agrabowska2@lublin.eu](mailto:agrabowska2@lublin.eu)

**Osoba do kontaktu:** Anna Grabowska-Kłoda, tel. 81 466-28-67, mail: [agrabowska2@lublin.eu](mailto: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+**