

W związku z organizacją VI Kongresu Inicjatyw Europy Wschodniej, Urząd Miasta Lublin zwraca się z prośbą o wycenę usługi zgodnie z poniższym opisem:

**usługa cateringowa dla 320 uczestników Kongresu Inicjatyw Europy Wschodniej
w dniach 25-26 września 2017 r.**

Szczegóły dotyczące przedmiotu zamówienia:

W ramach usługi cateringowej mają być zorganizowane:

- 1) w dniu 25 września:
 - a. lunch, godz. 13:00 – 14:00,
 - b. kolacja, godz. 19:00 – 20:00,
 - c. przerwy kawowe:
 - w godzinach 9:00 – 10:00,
 - w godzinach 15:30 – 15:45 w dwóch lokalizacjach,
 - w godzinach 17:15 – 17:30 w dwóch lokalizacjach;
- 2) w dniu 26 września:
 - a. lunch, godz. 12:45 – 14:00,
 - b. przerwy kawowe:
 - w godzinach 9:30 – 10:00,
 - w godzinach 15:30 – 15:45 w dwóch lokalizacjach,
 - w godzinach 17:15 – 17:30 w dwóch lokalizacjach;

W ramach realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) zapewnienia właściwego transportu posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi;
- 2) przygotowania, dowozu i podania posiłków dla 320 osób w terminach określonych powyżej, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego;
- 3) świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych, serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, mini talerzyki deserowe do ciasta, szklanki do zimnych napoi,
- 4) zapewnienia ilości filiżanek na kawę/herbatę, szklanek oraz talerzy do lunchu (rozmiar 15-17 cm) w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
- 5) zapewnienia obsługi cateringu (niezbędny personel co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 50 osób),
- 6) zapewnienia odpowiedniej temperatury wydawanych dań (zupa 75 st.C, drugie danie 63 st.C);
- 7) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem posiłku,

- 8) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco, najpóźniej 30 min. po zakończeniu posiłku,
- 9) transportu w obie strony wyposażenia, produktów i osób wykorzystywanych przez wykonawcę w trakcie świadczenia usługi,
- 10) zapewnienia dekoracji stołów,
- 11) zapewnienia standów z menu na każdym stole z jedzeniem, zawierającego nazwę i skład potraw, ze szczególnym uwzględnieniem potencjalnych alergenów,
- 12) przygotowania osobnego stołu/stołów na brudne naczynia,
- 13) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt.
- 14) usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”.
- 15) zupa musi być serwowana w podgrzewanych kociołkach.
- 16) wykonawca zapewni nakrycia na stoły (tj. serwety i/lub obrusy) w jednolitym kolorze (z wyłączeniem stolików koktajlowych) w ilości umożliwiającej rozstawienie serwowanych potraw w sposób zgodny z wymaganiami estetyki, z uwzględnieniem miejsca na dekorację stołów.
- 17) do obowiązków Wykonawcy należy również rozstawienie stołów zapewnionych przez Zamawiającego.
- 18) wykonawca zapewnia 4 ekspresy do kawy oraz 8 beczek z gorącą wodą, rozmieszczonych w jednej lub w dwóch lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego podczas każdej przerwy kawowej (kawa, herbata).
- 19) dania ciepłe, powinny być dostarczone i serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych beczek, dania zimne i desery powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, sałatki w ceramicznych lub szklanych miskach.

Wymagania odnośnie menu:

Przerwa kawowa (6 przerw)

wymagania odnośnie każdej z przerw:

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

Lunch (2 lunche)

wymagania odnośnie każdego z lunchów:

- 1) napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% - 2 rodzaje - 250 ml/1 osoba/woda lub sok,
- 2) napoje gorące: kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna - 1 filiżanka kawy lub 1 filiżanka herbaty/1 osoba,
- 3) dwa rodzaje zup w tym 1 wegetariańska po 200 porcji każdej - (300 ml porcja /1 osoba),
- 4) różnorodne kompozycje tartinek 200 porcji w tym vege 100 porcji - (50g/1 osoba),

- 5) sałatki – 3 rodzaje po 3 składniki – (100g/1 osoba/1 rodzaj sałatki),
- 6) trio roladek 200 porcji - (60g/1 osoba),
- 7) mięsa pieczone ekologiczne z musami 200 porcji - (70g/1 osoba),
- 8) bruschetta – 2 rodzaje po 200 porcji - (60g/1 osoba/ 1 rodzaj),
- 9) diablutki krucho drożdżowe z farszami mięsnymi i jarskimi 200 porcji - (100g/1 osoba/ 1 rodzaj),
- 10) mini tortilla w wielu odślonach 200 porcji - (80g/1 osoba),
- 11) ptysie z nadzieniem wytrawnym i dodatkami 200 porcji - (60g/1 osoba).

Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) równomiernego rozłożenia przystawek na stołach (jednorazowo, a w razie niemożności sukcesywnie uzupełnianych),
- 2) do serwowania zupy w minimum 6 niezależnych podgrzewanych kociołkach,
- 3) 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,
- 4) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco,
- 5) Kącik kawowy (kawa, herbata) - samoobsługa.

Kolacja

Wymagania odnośnie kolacji:

- 1) napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% - 2 rodzaje - 250 ml/1 osoba/woda lub sok,
- 2) napoje gorące: kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna - 1 filiżanka kawy lub 1 filiżanka herbaty/1 osoba,
- 3) dwa rodzaje zup w tym 1 wegetariańska po 200 porcji każdej - (300 ml porcja /1 osoba),
- 4) różnorodne kompozycje tartinek 200 porcji w tym vege 100 porcji - (50g/1 osoba),
- 5) sałatki – 3 rodzaje po 3 składniki – (100g/1 osoba/1 rodzaj sałatki),
- 6) trio roladek 200 porcji - (60g/1 osoba),
- 7) mięsa pieczone ekologiczne z musami 200 porcji - (70g/1 osoba),
- 8) bruschetta – 2 rodzaje po 200 porcji - (60g/1 osoba/ 1 rodzaj),
- 9) diablutki krucho drożdżowe z farszami mięsnymi i jarskimi 200 porcji - (100g/1 osoba/ 1 rodzaj),
- 10) mini tortilla w wielu odślonach 200 porcji - (80g/1 osoba),
- 11) ptysie z nadzieniem wytrawnym i dodatkami 200 porcji - (60g/1 osoba).

Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) równomiernego rozłożenia przystawek na stołach (jednorazowo, a w razie niemożności sukcesywnie uzupełnianych),
- 2) do serwowania zupy w minimum 6 niezależnych podgrzewanych kociołkach,
- 3) 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,
- 4) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco,
- 5) Kącik kawowy (kawa, herbata) - samoobsługa.

Termin i miejsce wykonania zamówienia

25-26 września 2017 r., Lubelskie Centrum Konferencyjne, ul. Artura Grottgera 2, 20-029 Lublin.

Kryteria oceny ofert

a) Cena brutto – 80%

Oferta musi zawierać ostateczną sumaryczną cenę obejmującą wszystkie koszty związane z realizacją usługi, niezbędne do jej wykonania, z uwzględnieniem wszelkich opłat i podatków.

Ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

najniższa cena

----- x 80 pkt

cena badanej oferty

Ceny za poszczególne elementy zamówienia należy umieścić w formularzu ofertowym, zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszego zapytania.

b) Atrakcyjność zaproponowanego menu – 20%

W powyższym kryterium oceniany będzie potencjał smakowy*, różnorodność** i pomysłowość kompozycji*** przedstawionego menu.

* *Potencjał smakowy – możliwość, zdolność, prawdopodobieństwo wywołania u odbiorcy usługi jak najbardziej pozytywnych wrażeń, które mają być odebrane przy pomocy zmysłu smaku i powonienia.*

** *Różnorodność – wykorzystanie przy komponowaniu menu zróżnicowanych składników lub też łączenie składników w różny sposób, z wykorzystaniem różnych technik i różnego rodzaju obróbki, dające możliwość zaspokojenia apetytu osobom o zróżnicowanych preferencjach smakowych.*

*** *Kompozycja – ułożenie potraw w menu w taki sposób, aby otrzymane dania stanowiły konfigurację jak najbardziej niestandardową, bogatą, fantazyjną.*

W procesie oceny atrakcyjności menu wykorzystana zostanie macierz porównania parami. Oceniane menu porównywane będzie oddzielnie z menu przedstawionym przez każdego z pozostałych Oferentów w trzech oddzielnych kategoriach. Oceniany będzie potencjał smakowy, różnorodność oraz kompozycja każdego z nich w odniesieniu do menu porównywanego.

W wyniku porównania menu, oceniane może być uznane w każdej z trzech kategorii z osobna za:

- **zdecydowanie atrakcyjniejsze**, co będzie skutkowało przydzieleniem mu 4 pkt, a porównywanemu 0 pkt,
- **atrakcyjniejsze**, co będzie skutkowało przydzieleniem mu 3 pkt, a porównywanemu 1 pkt,
- **porównywalne**, co będzie skutkowało przydzieleniem mu 2 pkt i porównywanemu również 2 pkt,
- **mniej atrakcyjne**, co będzie skutkowało przydzieleniem mu 1 pkt, a porównywanemu 3 pkt,
- **zdecydowanie mniej atrakcyjne**, co będzie skutkowało przydzieleniem mu 0 pkt, a porównywanemu 4 pkt.

Punkty przyznane poszczególnym ofertom zostaną zsumowane i podstawione do wzoru:

Liczba punktów oferty badanej

----- x 20 pkt

Liczba punktów oferty najwyższej ocenionej

Formularz propozycji menu stanowi załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.

Zamawiający wybierze ofertę, która uzyska największą ilość punktów po zsumowaniu punktów uzyskanych przez oferty w obydwu kryteriach.

Miejsce i termin składania ofert:

Ofertę, tj. formularz ofertowy (załącznik nr 1) wraz z formularzem propozycji menu (załącznik nr 2) należy przesłać do dnia 16 września 2017 r. (sobota) do godziny 10:00 na adres poczty elektronicznej: kmazurkiewicz@lublin.eu

Osoby do kontaktu:

Konrad Mazurkiewicz – 81 466 2856, e-mail: kmazurkiewicz@lublin.eu;

Magdalena Wlazło – 81 466 2858, e-mail: mwlazlo@lublin.eu .

Osoba fizyczna powinna w treści swojej oferty umieścić oświadczenie: "Oświadczam, że rezygnuję z prawa do prywatności, o którym mowa w art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2014 r., poz. 782) dotyczącego ochrony danych osobowych, w zakresie mojego imienia i nazwiska, na potrzeby odpowiedzi na wnioski o udzielenie informacji publicznej dotyczące niniejszego postępowania".

Niniejsze zapytanie stanowi zamówienie na usługę społeczną i odbywa się w oparciu o przepisy art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2017 r., poz. 1579).

Zamawiający zastrzega prawo do negocjacji z wybranym Wykonawcą, modyfikacji złożonych ofert w zakresie ostatecznej wartości oraz uszczegółowienia zakresu przedmiotu umowy i terminów jej wykonania.

O ewentualnym wybraniu Państwa oferty zostaniecie Państwo poinformowani drogą elektroniczną.