

Załącznik nr 1 Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas XXI Posiedzenia Komitetu Monitorującego Regionalny Program Operacyjny Województwa Łódzkiego na lata 2007-2013.

II. Termin realizacji zamówienia:

19 grudnia 2016 r. (ok. 3 godziny). Dokładna godzina zostanie podana po podpisaniu umowy.

III. Miejsce wykonania zamówienia:

Urząd Marszałkowski Województwa Łódzkiego, al. Piłsudskiego 8, Łódź

IV. Zakres usługi cateringowej:

Zapewnienie usługi cateringowej podczas XXI Posiedzenia Komitetu Monitorującego Regionalny Program Operacyjny Województwa Łódzkiego na lata 2007-2013.

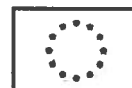
Maksymalna liczba osób, dla których świadczona będzie usługa to 40. Ostateczna liczba osób zostanie podana przez Zamawiającego najpóźniej trzy dni przed rozpoczęciem Posiedzenia.



**Fundusze
Europejskie**
Program Regionalny



Unia Europejska
Europejskie Fundusze
Strukturalne i Inwestycyjne



Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Pomocy Technicznej RPO WŁ 2014-2020

Specyfikacja usługi cateringowej

L.p.	rodzaj usługi	Rodzaj opakowania	Minimalna Ilość na osobę	Wymogi jakościowe
1	kawa parzona	porcja	bez ograniczeń	kawa z samoobsługowego automatu
2	kawa rozpuszczalna	porcja	bez ograniczeń	kawa z samoobsługowego automatu
3	herbata czarna i wieloowocowa wysokogatunkowa	porcja	bez ograniczeń	w torebkach; każda torebka pakowana osobno
4	woda mineralna gazowana i niegazowana	butelka	500 ml	min. 500 mg/l składników mineralnych
5	soki owocowe (2 rodzaje)	porcja	łącznie 500 ml	jabłkowy, pomarańczowy,
6	cukier w saszetkach	sztuka	bez ograniczeń	biały; opakowanie min. 4 g
7	śmietanka do kawy UHT	sztuka	bez ograniczeń	porcja pakowana pojedynczo po 10 g; o zawartości min. 10% tłuszczu
8	cytryna w plasterkach	plaster	bez ograniczeń	-
9	zestaw miniciasteczek	porcja	6 szt. (min. 3 rodzaje)	bankietowe wypieki cukiernicze (miniciasteczka), różne rodzaje
10	ciasto	porcja	3 porcje (min. 3 rodzaje)	Jedna porcja min. 80 g ciasto pieczone: makowiec, sernik, ciasto z owocami lub inny rodzaj ciasta uzgodniony z Zamawiającym (o gramaturze nie mniejszej niż w specyfikacji).
11	kanapka koktajlowa	sztuka	3 szt. (min. 3 rodzaje)	1. <u>rodzaje głównych składników</u> (waga min. 8 g) a. wędlina (szynka konserwowa); b. ryba wędzona (łosoś wędzony); c. ser żółty pełnotłusty wyprodukowany z mleka o zawartości tłuszczu 45%; typu: magnat, królewski, edamski, gouda; 2. <u>poszczególne składniki</u> : a. pieczywo żytnie / pszenno-żytnie / razowe

				produkowane na naturalnym zakwasie bez polepszaczy, spulchniaczy, barwników i sztucznych konserwantów o przekątnej w przedziale 6 -7 cm; 3. <u>dotatki do kanapek, w ilości przynajmniej 4 (na każdej kanapce), z niżej wymienionych:</u> a. masło, zawartość tłuszczu 82%; b. pasta jajeczna; c. sos tatarski d. ogórek zielony lub konserwowy; e. pomidor świeży; f. sałata; g. papryka świeża lub konserwowa; h. szczypior świeży; i. koperek świeży.
12	świeże owoce	porcja	250 g	winogrono (jasne i ciemne) – min. 130 g, mandarynki – min. 120 g lub inne owoce sezonowe uzgodnione z Zamawiającym.

Wymagania dotyczące usługi:

1. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - a. przygotowania, dowozu i podawania posiłków zgodnie ze zleceniem w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego;
 - b. nakrycia stołów z użyciem serwetek papierowych, obrusów materiałowych;
 - c. dostarczenia oraz przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
 - d. świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz przy użyciu produktów świeżych;
 - e. świadczenia usługi cateringowej na zastawie porcelanowej lub porcelitowej, z użyciem sztućców metalowych ze stali nierdzewnej, szklanek do napojów, dzbanków szklanych;
 - f. estetycznego podawania posiłków z zachowaniem czystości i higieny;
 - g. serwowania posiłków na czystych obrusach materiałowych, w razie konieczności wymiana obrusów, brudnych naczyń, zastawy;
 - h. serwowania posiłków na czystej zastawie oraz przy użyciu czystych sztućców (wyparzenie);
 - i. dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 1 godzinę przed rozpoczęciem spotkania;
 - j. zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 1 godzinę po zakończeniu spotkania i zapakowania ich;
 - k. zapewnienia kelnerów w ilości 1 na 30 osób uczestniczących w spotkaniu;
 - l. ubiór kelnerów lub osób podających posiłki musi być schludny, elegancki, obowiązuje przestrzeganie zasad higieny pracy;
 - m. przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia).
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości i ilości produktów przez wytypowanych pracowników Zamawiającego.
3. Zamawiający dokona przed rozpoczęciem spotkania odbioru ilości i jakości produktów oraz przygotowania usługi cateringowej potwierdzonego protokołem odbioru wstępnego. Po zakończeniu całości usługi, Zamawiający dokona jej odbioru na podstawie protokołu odbioru końcowego.

Termin składania ofert upływa w dniu: 8 grudnia 2016 r.

- Wykonawca może złożyć ofertę tylko za pośrednictwem niniejszej aplikacji webowej.
- Oferta złożona w innej formie nie będzie brana pod uwagę.
- Wykonawcy mogą składać zapytania za pośrednictwem aplikacji webowej.
- Oferta cenowa musi być podana w złotych polskich jako cena netto i cena brutto na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik do Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia.

V. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty jest: CENA – 100%

Maksymalną ilość punktów tj. 100 pkt., za kryterium ceny, otrzyma Wykonawca, który zaoferuje najniższą łączną cenę brutto za świadczenie usługi cateringowej dla 40 osób spośród rozpatrywanych ofert. Pozostałe oferty będą oceniane wg poniższego wzoru:

$$C = \frac{C_n}{C_o} \times 100\text{pkt.}$$

gdzie, C – oznacza ilość punktów za proponowaną cenę oferty,

C_n – oznacza najniższą proponowaną cenę oferty,

C_o - oznacza cenę oferty ocenianej.

VI. Inne istotne warunki zamówienia:

- Zamawiający może nie dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty i unieważnić zapytanie ofertowe bez podania przyczyn.
- Zamawiający niezwłocznie po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty powiadomi o dokonaniu tej czynności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także zamieści informację na stronie internetowej na której zamieszczone było zapytanie.
- Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który uzyskała największą ilość punktów w ocenie w ramach kryterium cena.

VII. Informacja o źródłach finansowania:

Przedmiot umowy jest współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Pomocy Technicznej RPO WŁ 2014-2020 oraz z budżetu samorządu województwa łódzkiego.

VIII. Osoba do kontaktu:

Aneta Kozłowska

tel.: 42 663 31 29

e-mail: monitoring@lodzkie.pl

Zastępca Dyrektora

Małgorzata Zakrzewska