

W związku z organizacją Kongresu Inicjatyw Europy Wschodniej w dniach 1-3 października 2015 r. w ramach realizacji projektu "Centrum Kompetencji Wschodnich - promocja 25-lecia Polski samorządowej oraz debata publiczna z udziałem przedstawicieli miast z krajów Partnerstwa Wschodniego", Urząd Miasta Lublin zwraca się z prośbą o wycenę usługi zgodnie z poniższym opisem:

świadczenie usług cateringowych dla uczestników paneli dyskusyjnych oraz seminarium podczas Kongresu Inicjatyw Europy Wschodniej w dniach 2-3 października 2015 r.

Szczegóły oferty:

1. Poprzez usługę cateringową Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczania i podawania posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego tj. Sala Rzemiosła Muzeum Zamku Lubelskiego.
2. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) przygotowania, dowozu i podania posiłków w następujących terminach i dla następującej liczby osób:
 - 2.10.2015 godz. 12:30 – 13:30 obiad dla 147 osób,
 - 2.10.2015 godz. 19:30 – 20:30 kolacja dla 150 osób,
 - 3.10.2015 godz. 12:15 – 13:15 obiad dla 147 osób,
 - b) 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, 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 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) zapewnienia osobnego stołu/stołów na brudne naczynia,
 - k) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt.
3. Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”.
4. Dania ciepłe, powinny być dostarczone i serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych bemaarach, dania zimne i desery powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, sałatki w ceramicznych lub szklanych miskach.
8. Wykonawca zapewni stoły bufetowe, a także stoły koktajlowe wraz z nakryciami (tj. serwety i/lub obrusy) w jednolitym kolorze, w ilości wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków przez wskazaną przez Zamawiającego liczbę osób.
9. Do obowiązków Wykonawcy należy również rozstawienie stołów bufetowych i koktajlowych.

Wymagania w zakresie menu – obiad w dniu 2.10 i 3.10.2015

- napoje zimne m.in. woda mineralna gazowana i niegazowana, soki
- napoje gorące m.in. kawa, minimum dwa rodzaje herbat, cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna
- bufet deserowy
- dwa rodzaje zup
- dania główne na ciepło – min. 3 w tym 1 wegetariańskie
- dodatki do dań głównych – min. 3 rodzaje

- sałatki – min. 2 rodzaje

Wymagania w zakresie menu – kolacja w dniu 2.10.2015

- napoje zimne m.in. woda mineralna gazowana i niegazowana, soki
- napoje gorące m.in. kawa, minimum dwa rodzaje herbat, cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna
- bufet deserowy
- dwa rodzaje zup
- dania główne na ciepło – min. 3 w tym 1 wegetariańskie
- dodatki do dań głównych – min. 3 rodzaje
- bufet zimny – min. 3 przystawki
- sałatki – min. 2 rodzaje

Maksymalna kwota, przeznaczona na całość zamówienia to 32 500 zł brutto.

Termin realizacji usługi:

2-3 października 2015 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 posiłki, a tych posiłków na osobę) wraz z proponowanym menu i gramaturą poszczególnych potraw na osobę należy przesłać do dnia **16 października 2015 roku do godz. 10.00** na adres e-mail: mwlazlo@lublin.eu

Osoba do kontaktu: Magdalena Wlazło, tel. 81 466-28-58, mail: mwlazlo@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
2015”