



Organizacja przerw kawowych w dniu 4.10.2017 r. w ramach projektu PPI2Innovate „Capacity building to boost usage of PPI in Central Europe”

W związku z realizacją projektu: **PPI2Innovate „Capacity building to boost usage of PPI in Central Europe”**, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Interreg Europa Środkowa, Urząd Miasta Lublin zwraca się z prośbą o przesłanie oferty dot. usługi cateringowej zgodnie z poniższym opisem:

2 przerwy kawowe dla 35 osób (+/- 5 osób) w dniu 4.10.2017 r., w godzinach:

- pierwsza przerwa 11.00 – 11.30
- druga przerwa 15.45 – 16.15

Ze względu na możliwe przesunięcia w programie usługa powinna być dostępna na pół godziny przed i po wskazanej godzinie.

Zakres zamówienia na jedną przerwę:

- kawa z ekspresu (bez ograniczeń),
- herbata, co najmniej dwa rodzaje – czarna i zielona (bez ograniczeń),
- dodatki: cukier, mleko, cytryna (bez ograniczeń),
- 3 rodzaje soków (200 ml/os.),
- woda gazowana (0,33 l/os.),
- woda niegazowana (0,33 l/os.),
- ciastka koktajlowe, różne rodzaje (min. 50g/os.),
- owoce, różne rodzaje (min. 100 g./os.).

1. Poprzez usługę cateringową Zamawiający rozumie usługę organizacji 2 przerw kawowych w miejscu wskazanym przez Zamawiającego tj. Trybunał Koronny w Lublinie, Rynek 1, Lublin.

2. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) świadczenia usługi cateringowej na zastawie ceramicznej, porcelanowej lub szklanej, z użyciem sztućców (nie dopuszcza się możliwości używania jednorazowych, plastikowych sztućców), serwetek papierowych, obrusów materiałowych, talerzyków na ciastka, szklanek do zimnych napoi,
- b) zapewnienia ilości filiżanek na kawę/ herbatę, szklanek, sztućców oraz talerzy w ilości co najmniej o 30% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering na daną przerwę,
- c) zapewnienia obsługi cateringu,
- d) przygotowania przerwy kawowej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem przerwy,
- e) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu posiłku,



- f) transportu w obie strony wyposażenia, produktów i osób wykorzystywanych przez wykonawcę w trakcie świadczenia usługi,
- g) zapewnienia eleganckiej i stylowej dekoracji stołów i estetycznego podania posiłków;
- h) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt.

3. Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”.

Proszę o podanie opisu proponowanego przez Państwa menu w sposób umożliwiający ocenę jego atrakcyjności, w szczególności poprzez wskazanie rodzajów serwowanych ciastek, owoców, soków i herbat, ich gramatury/ilości oraz ceny brutto uwzględniającej koszty całej usługi cateringowej dla 35 osób i ceny jednostkowej. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby osób o pięć, najpóźniej na 3 dni przed datą planowanego wykonania usługi.

Kryteria wyboru oferty:

- cena brutto – 70 pkt.

W powyższym kryterium oceniana będzie cena brutto oferty według następującego wzoru:

najniższa cena
----- x 70 pkt
cena badanej oferty

- ocena atrakcyjności, różnorodności oraz ilości/gramatury zaproponowanego menu – 30 pkt.

Ocena powyższego kryterium nastąpi za pomocą macierzy porównania parami. Każdy z członków komisji porówna każdą ofertę z wszystkimi pozostałymi z osobna. Jeżeli oceniana oferta zdecydowanie przewyższa porównywaną ofertę otrzyma 10 punktów, a porównywana 0. Jeżeli oferty są porównywalne, obydwie otrzymają po 5 punktów. Jeżeli oferta oceniana zdecydowanie ustępuje porównywanej ofercie otrzyma 0 punktów, a porównywana 10. Punkty od wszystkich członków komisji zostaną zsumowane. Na tej podstawie zostanie sporządzona lista rankingowa.

Oferta, która otrzyma największą ilość punktów od wszystkich członków komisji otrzyma 30 pkt w przedmiotowym kryterium.

Oferta, która uzyskała drugi najwyższy wynik otrzyma 25 pkt

Oferta, która uzyskała trzeci najwyższy wynik otrzyma 20 pkt

Oferta, która uzyskała czwarty najwyższy wynik otrzyma 15 pkt

Oferta, która uzyskała piąty najwyższy wynik otrzyma 10 pkt

Oferta, która uzyskała piąty najwyższy wynik otrzyma 5 pkt



Kolejne oferty w powyższym kryterium otrzymają 0 pkt.

Jeżeli oferta od wszystkich oceniających uzyska łącznie 0 pkt to w przedmiotowym kryterium uzyska również 0 pkt nawet w przypadku zajęcia punktowanego miejsca.

Osoby do kontaktu:

Dorota Wróbel, tel. 81 466 28 90, e-mail: dwrobel@lublin.eu

Konrad Mazurkiewicz, tel. 81 466 28 56, e-mail: kmazurkiewicz@lublin.eu

Dokumenty niezbędne do prawidłowej oceny ofert (w tym menu z uwzględnieniem ilości/gramatury potraw) proszę przesłać do dnia 04.09.2017 r. na adres: dwrobel@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 jest zapytaniem ofertowym nie objętym przepisami Prawo zamówień publicznych. Zamawiający zastrzega sobie prawo modyfikacji i unieważnienia procedury wyboru Wykonawcy bez podania przyczyny. Zamawiający zastrzega prawo do negocjacji z wybranym Wykonawcą modyfikacji złożonych ofert w zakresie ostatecznej wartości zamówienia oraz uszczegółowienia zakresu zamówienia i terminów jego wykonania.

O ewentualnym wybraniu Państwa oferty zostaniecie Państwo poinformowani poprzez przesłanie e-maila.