

Urząd Miasta Lublin, Biuro Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych zaprasza do składania ofert na **usługę dwudniowego wynajęcia sali szkoleniowej wraz z zapewnieniem obiadów (w formie serwowanej) i serwisów kawowych dla około 30 osób, w dniach: 7 i 8 czerwca 2018 roku.**

Do składania ofert na realizację ww. usługi zapraszamy hotele, co najmniej trzygwiazdkowe, lub pensjonaty o standardzie równoważnym co najmniej trzem gwiazdkom, prowadzące działalność na terenie miasta Lublin.

Oferty składane przez pośredników (biura podróży, biura rezerwacji, itp.) nie będą rozpatrywane.

Oferty od hoteli/pensjonatów nie spełniające standardu co najmniej trzygwiazdkowego lub równoważnego nie będą rozpatrywane.

Warunkiem rozpatrywania oferty jest odległość obiektu od Ratusza (pl. Wł. Łokietka 1) nie większa niż 2 km.

Funkcjonowanie Biura Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych jest współfinansowane ze środków Funduszu Spójności w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020 oraz ze środków Budżetu Państwa.

Dwudniowe szkolenie po 8 godzin dziennie odbędzie się na terenie miasta Lublin, w godzinach ustalonych z Zamawiającym. Sala powinna być wyposażona w klimatyzację i dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami oraz posiadać bezpłatny dostęp do internetu. W godzinach trwania szkolenia powinna być zapewniona przerwa obiadowa oraz dwie przerwy kawowe. Dokładna godzina i czas trwania przerw do uzgodnienia z Zamawiającym. Sala szkoleniowa powinna być wyposażona we flipchart z blokiem i markerami oraz projektor multimedialny. W szkoleniu uczestniczyć będzie około 30 osób każdego dnia.

Część oferty dotycząca sali szkoleniowej i wyżywienia powinna uwzględniać poniższe warunki:

Obiady powinny składać się z dwóch ciepłych dań serwowanych (zupa + drugie danie) oraz deseru, a także ciepłych i zimnych napojów. Wymagane jest przesłanie 2 propozycji menu na dwa dni szkolenia. Uczestnik szkolenia powinien mieć możliwość wyboru pomiędzy daniami mięsnymi i wegetariańskimi.

Serwis kawowy: kawa, herbata, cukier, mleko UHT, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe, ciastka kruche, paluszki słone, owoce.

W ofercie należy wskazać ceny netto i brutto z podziałem na:

- koszt wynajmu sali za jeden dzień i łącznie za dwa dni,
- koszt jednostkowy (tj.: obiad/osoba) i łączny (tj.: 2 dni po 30 osób) obiadu dwudniowego,



Unia Europejska
Fundusz Spójności



- koszt jednostkowy (tj.: przerwa kawowa/osoba) i łączny (tj.: 2 dni po 30 osób) serwisu kawowego.

Lp.	Kryteria oceny ofert	Waga
1	Cena brutto usługi	90%
2.	Standard hotelu/pensjonatu	10%

Zamawiający dokona oceny złożonych ofert na podstawie osiągniętej liczby punktów przyznanych w oparciu o ww. 2 kryteria, zakładając że 1% = 1 pkt.

Kryterium „cena” (C) będzie liczone wg następującego wzoru:

$$\frac{\text{Cena brutto oferty z najniższą ceną}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 90 = \text{liczba punktów}$$

Punkty za kryterium „cena” zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

Kryterium „standard hotelu lub pensjonatu” (S) – waga maks. 10% (hotele/pensjonaty ***- 5 pkt, hotele/pensjonaty **** i *****- 10 pkt).

Łączna liczba punktów (P) będzie liczona według następującego wzoru:

$$P = C + S$$

Zamawiający wybierze propozycję realizacji usługi, która otrzyma najwyższą liczbę punktów – zgodnie z przedstawionym powyżej sposobem ich wyliczenia, spośród ofert przedstawionych przez Wykonawców, którzy spełnią warunki udziału w postępowaniu.

Oferty należy składać na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego w terminie do dnia 11 maja br., do godz. 10:00, na adres mailowy: zit@lublin.eu

Osobą uprawnioną do kontaktów w ramach niniejszego postępowania ze strony zamawiającego jest Pani Angelika Sadurska-Siedlecka (nr tel. 81 466 16 24).

Niniejsze zapytanie jest zapytaniem ofertowym nie objętym przepisami Prawo zamówień publicznych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji i unieważnienia procedury wyboru Wykonawcy bez podania przyczyny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji z wybranym Wykonawcą, modyfikacji złożonych ofert w zakresie ostatecznej wartości zamówienia oraz uszczegółowienia zakresu zamówienia, ilości uczestników, terminu i miejsca jego wykonania. O ewentualnym wyborze Państwa oferty zostaniecie Państwo poinformowani drogą mailową.