

W związku z realizacją projektu „*INTERCULTURE 4S: International volunteering for solidarity in the field of city culture*” współfinansowanego ze środków Europejskiego Korpusu Solidarności Unii Europejskiej, Gmina Lublin w ramach rozeznania rynku zwraca się z prośbą o wycenę usługi zgodnie z poniższym opisem:

Usługa gastronomiczna (lunch) dla 10 osób (+/-4 osoby) przez 19 dni w terminie 20.05.-07.06.2019 r. (łącznie 190 lunchów, max 266 lunchów) w ramach projektu „INTERCULTURE 4S: International volunteering for solidarity in the field of city culture”

1. Szczegóły dotyczące przedmiotu zamówienia:

Lunch powinien składać się z: zupy, dania głównego oraz napoju.

Restauracja zaoferuje codziennie gościom do wyboru 2 opcje każdej potrawy (do wyboru na miejscu, tuż przed obiadem):

- zupa – 2 zupy do wyboru, w tym jedna wegetariańska,
- danie główne – 2 dania do wyboru, w tym jedno mięsne i jedno wegetariańskie,
- napój – jeden do wyboru: kawa, kompot/sok lub woda.

Menu musi być różne każdego dnia (nie dotyczy napojów), powinno być opracowane z góry na cały tydzień i powtarzać się w cyklach tygodniowych.

Propozycje menu mają być przygotowane w języku polskim i angielskim.

Lunch będzie wydawany codziennie w godzinach 13.00 – 15.30. Restauracja zapewni możliwość zjedzenia posiłku dla 14 osób jednocześnie. Lunche będą wydawane osobom, które okażą w restauracji dokument uprawniający ich do posiłków (dokument zostanie przygotowany przez Zamawiającego, a Wykonawca zostanie o nim powiadomiony przed rozpoczęciem świadczenia usługi). Wykonawca będzie odpowiedzialny za weryfikację osób uprawnionych do posiłków oraz za wydanie posiłków tylko osobom uprawnionym do tego.

2. Warunek:

Restauracja/obiekt gastronomiczny, w którym oferowane będą lunche, musi być usytuowany w Lublinie, w promieniu nie większym niż 750 m od Hostelu Cent położonego przy ul. Ewangelickiej 6.

Projekt otrzymał dofinansowanie
z Europejskiego Korpusu
Solidarności Unii Europejskiej



Oceniane zostaną jedynie oferty przedstawiające propozycje menu zgodne z przedstawioną specyfikacją.

3. Kryteria oceny ofert:

a) cena – 70%

Oferta powinna zawierać cenę netto i brutto usługi za jeden lunch za jedną osobę oraz cenę netto i brutto całej usługi, tj. za 10 osób za 19 dni. Oferta musi zawierać ostateczną sumaryczną cenę obejmującą wszystkie koszty związane z realizacją usługi, niezbędne do jej wykonania z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków (w tym podatek VAT - w przypadku podmiotów będących płatnikiem podatku VAT). Prawidłowe ustalenie należnej stawki podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986).

Liczba punktów w tym kryterium będzie obliczona na podstawie poniższego wzoru:

$$(cena\ oferty\ najtańszej)/(cena\ oferty\ badanej) \times 70 = \text{liczba punktów}$$

b) atrakcyjność zaproponowanego menu – 30%

Ocenie będzie podlegał potencjał smakowy, kompozycja i różnorodność potraw w zaproponowanym menu oraz ilość/litraż/gramatura. Punkty zostaną przyznane przez członków komisji na podstawie przesłanych propozycji menu. Każda osoba z komisji przyzna od 1 do 6 pkt każdej z ofert. Punkty przyznane poszczególnym ofertom zostaną zsumowane i podzielone przez liczbę członków komisji. Liczba punktów zostanie przyznana zgodnie z poniższym wzorem:

$$(CK1 + CK2 + CKN)/N \times 5$$

CK – Członkowie Komisji

N – liczba Członków Komisji

Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, której przyznana zostanie największa ilość punktów, po zsumowaniu punktów w obydwu kryteriach oceny.

Płatność za zamówienie odbędzie się przelewem w terminie 14 dni od dnia otrzymania poprawnie wystawionej faktury i po podpisaniu protokołu zdawczo-odbiorczego.

Projekt otrzymał dofinansowanie
z Europejskiego Korpusu
Solidarności Unii Europejskiej



4. Składanie ofert.

Oferta powinna zawierać:

- nazwę i adres restauracji/obiektu gastronomicznego,
- dane Oferenta: nazwa, adres, numer KRS (jeśli dotyczy), NIP, REGON oraz imię, nazwisko i funkcję osoby uprawnionej do podpisania umowy w imieniu Oferenta (w przypadku spółki cywilnej też numer PESEL tej osoby),
- menu na cały tydzień z podaniem składu i gramatury/litrażu poszczególnych potraw,
- cenę netto i brutto dla jednego obiadu dla jednej osoby,
- cenę netto i brutto całej usługi,
- skan podpisanego oświadczenia o zapoznaniu z klauzulą informacyjną (załącznik 1 do niniejszego zapytania o oferty).

Ofertę należy przesyłać do dnia 6 maja 2019 r. do godz. 10:00 na adres poczty elektronicznej amyrovych@lublin.eu.

Osoba do kontaktu:

Andrii Myrovych, tel. 81 466 28 86, e-mail: amyrovych@lublin.eu.

Niniejsze zapytanie nie stanowi czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w rozumieniu przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych, ani nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.

W niniejszym postępowaniu zamawiający przewiduje możliwość wezwania wykonawców do złożenia uzupełnień oraz wyjaśnień dotyczących przesłanych ofert, a także poprawienia, w uzgodnieniu z wykonawcą, oczywistych lub nieistotnych omyłek w ofercie wykonawcy.

Zamawiający zastrzega, że niniejsze zapytanie może zostać odwołane jeżeli nastąpi zmiana okoliczności powodująca, że udzielenie zamówienia nie leży w interesie publicznym.

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.

Załączniki:

1. Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych.

Projekt otrzymał dofinansowanie
z Europejskiego Korpusu
Solidarności Unii Europejskiej

