



**40**  
LUBELSKI  
LPIEC '80

# Urząd Miasta Lublin



## Wydział Kultury

ul. Złota 2, 20-112 Lublin, tel.: +48 81 466 3700, fax: +48 81 466 3701  
ePUAP: /UMLublin/SkrytkaESP, e-mail: [kultura@lublin.eu](mailto:kultura@lublin.eu), [www.um.lublin.eu](http://www.um.lublin.eu)

KL-RK-II.042.3.2017

Lublin, 20 września 2021 r.

## ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Na podstawie z art. 2 ust.1 pkt 1) ustawy Prawo zamówień publicznych, na mocy którego przepisy ustawy stosuje się do zamówień i konkursów, których wartość jest równa lub przekracza kwotę 130 000 złotych, oraz w związku z wdrażaniem projektu „CreArt. Sieć miast na rzecz twórczości artystycznej” (“CreArt. Network of cities for artistic creation”), realizowanego przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej w ramach programu „Kreatywna Europa”, Urząd Miasta Lublin w ramach rozeznania rynku zwraca się z prośbą o przesłanie ofert na realizację następującej usługi:

**usługa cateringowa na potrzebę potrzebę seminarium lokalnego organizowanego w ramach projektu projektu „CreArt. Sieć miast na rzecz twórczości artystycznej” (“CreArt. Network of cities for artistic creation”), współfinansowanego w ramach programu Unii Europejskiej „Kreatywna Europa”**

### 1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz istotne warunki zamówienia

1. Usługa cateringowa świadczona będzie zgodnie z poniższym wyszczególnieniem: organizacja cateringu dla ok. 20 osób na potrzeby seminarium lokalnego CreArt organizowanego w ramach ww. projektu w dniu 7 października 2021 roku w Galerii Labirynt (ul. ks. J. Popiełuszki 5 w Lublinie), według poniższego harmonogramu:

- a) serwis kawowy ciągły - w godz. 12.30 – 16.00;
- b) bufet szwedzki złożony ze słonych przekąsek - w godz. 14.00 – 14.30.

2. Wymagania odnośnie menu:

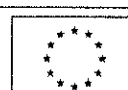
1) serwis kawowy ciągły:

- a) napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana (250 ml/osoba), soki 100% - 2 rodzaje (250 ml/osoba);



Projekt współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej „Kreatywna Europa”

Co-funded by the Creative Europe Programme of the European Union





b) napoje ciepłe: kawa z ekspresu (2 filiżanki kawy/osoba), trzy rodzaje herbat (czarna, zielona i owocowa; 2 filiżanki herbaty/osoba), mleko do kawy (w tym krowie i roślinne), cukier, cytryna;

c) bufet deserowy:

- ciasteczka kruche – 3 rodzaje (50 g/osoba), w tym przynajmniej jeden rodzaj ciasteczek kruchych wegańskich;

2) bufet szwedzki złożony ze słonych przekąsek – dania wegetariańskie i wegańskie:

- tartinki (2 rodzaje) – łącznie 20 porcji;

- bruschetta (2 rodzaje) – łącznie 20 porcji;

- mini tortille (2 rodzaje) - łącznie 20 porcji;

- koreczki bankietowe (2 rodzaje) - łącznie 20 porcji;

- wytrawne babeczki (2 rodzaje) - łącznie 20 porcji.

**Przez dania wegetariańskie rozumie się dania nie zawierające ani nie przygotowane na bazie mięsa, w tym drobiu, wieprzowiny, wołowiny, ryb i owoców morza.**

**Przez dania wegańskie rozumie się dania nie zawierające ani nie przygotowane na bazie mięsa, w tym drobiu, wieprzowiny, wołowiny, ryb i owoców morza, a także nie zawierające ani nie przygotowane z wykorzystaniem produktów pochodzenia odzwierzęcego, takich jak nabiał (w tym jaja) i miód (dotyczy również wyrobów proponowanych w ramach bufetu szwedzkiego złożonego ze słonych przekąsek).**

2. Zakres zamówienia obejmuje świadczenie usługi cateringowej dla ok. **20 osób**.

3. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do:

1) przygotowania pełnowartościowych dań, ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,

2) zapewnienia właściwego transportu posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi;

3) przygotowania, dowozu i podania posiłków,

4) zapewnienia świadczenia usługi cateringowej na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztuczków platerowanych, serwetek papierowych, obrusów materiałowych, szklanek do zimnych napoi;

5) zapewnienia obsługi cateringu (niezbędny personel - co najmniej jeden kelner/kelnerka);



Projekt współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej „Kreatywna Europa”

Co-funded by the Creative Europe Programme of the European Union



18



- 6) dostarczenia posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego i przygotowania serwisu najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem seminarium w przypadku serwisu kawowego ciągłego, tj. o 12.00 , a w przypadku bufetu szwedzkiego złożonego ze słonych przekąsek – najpóźniej do godz. 13.30.
- 7) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco, najpóźniej 30 min. po zakończeniu posiłku,
- 8) transportu w obie strony wyposażenia, produktów i osób wykorzystywanych przez wykonawcę w trakcie świadczenia usługi;
- 9) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt;
- 10) równomiernego rozłożenia przystawek na stołach (jednorazowo, a w razie niemożności sukcesywnie uzupełnianych);
- 11) zapewnienia talerzy w ilości co najmniej o 100% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering, na poszczególnych stołach oraz uzupełniania ich braków na bieżąco.

#### 4. Termin i miejsce realizacji zamówienia

Usługa będzie świadczona w Galerii Labirynt (ul. Księdza Jerzego Popiełuszki 5, 20-052 Lublin) w dniu 7 października 2021 r., w godzinach 12.30 – 16.00 według wyszczególnienia zawartego w punktach 1 i 3 powyżej.

#### 5. Poprawność złożenia oferty

Prawidłowo złożona oferta powinna zawierać:

- 1) skan wypełnionego i podpisanego formularza ofertowego – **Załącznik nr 1** do niniejszego zaproszenia do złożenia oferty. Podana w formularzu cena powinna uwzględniać wszystkie zobowiązania, obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. Cena, którą oferent proponuje w formularzu ofertowym, powinna być ceną stałą i obowiązywać przez cały okres realizacji umowy. Cena podana w formularzu ofertowym powinna być wyrażona w złotych polskich. Zamawiający nie dopuszcza przedstawienia ceny ofertowej w kilku wariantach, w zależności od zastosowanych rozwiązań. W przypadku przedstawienia ceny w taki sposób oferta zostanie odrzucona;
- 2) skan wypełnionego i podpisanego formularza Propozycji menu – **Załącznik nr 2**;



Projekt współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej „Kreatywna Europa”

Co-funded by the Creative Europe Programme of the European Union



Di



3) skan podpisanej zgody na przetwarzanie danych osobowych, stanowiący **Załącznik nr 3** do niniejszego zaproszenia do złożenia oferty (dotyczy jedynie osób fizycznych prowadzących jednoosobową działalność gospodarczą). W przypadku gdy Oferent nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Oferent nie składa.

Ofertę należy przesłać do dnia 26 września 2021 r. na adres e-mail: [creart@lublin.eu](mailto:creart@lublin.eu).

Szczegółowe informacje pod numerami telefonów: 81 466 37 09 (osoba do kontaktu: Anna Lewicka-Koksanowicz).

## 6. Kryteria oceny

Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem:

Kryterium	Waga
1. Cena oferty brutto	60% (1% = 1 pkt)
2. Atrakcyjność zaproponowanego menu	40% (1% = 1 pkt)

Ocena ofert w zakresie przedstawionych wyżej kryteriów zostanie dokonana według następujących zasad:

### Ad. 1 Cena oferty brutto – 60%.

Cena oferty będzie wynikała z ceny całkowitej oferty brutto zapisanej w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zaproszenia do złożenia oferty. Maksymalna liczba punktów, która może zostać przyznana wykonawcy w ocenie w/w kryterium wynosi **60 punktów**.

Oferta z najniższą ceną otrzyma maksimum możliwych punktów w tym kryterium, tj. **60 punktów**.

Ocena pozostałych ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium zostanie dokonana wg następującej zasady:



Projekt współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej „Kreatywna Europa”

Co-funded by the Creative Europe Programme of the European Union





Ze wszystkich wartości  $C_i$  złożonych ofert Komisja Oceniająca przyjmie wartość najmniejszą jako  $C_{\text{minimum}}$ . Punktacja za cenę oferty ustalona jest w sposób następujący:

$$C = \frac{C_{\text{minimum}}}{C_i} \times 100 \text{ punktów} \times W (60\%),$$

gdzie:

$C$  – całkowita liczba punktów, jakie otrzyma oferta w kryterium 1 - cena oferty brutto,

$C_{\text{minimum}}$  – najniższa cena ofertowa brutto spośród wszystkich ocenianych ofert w PLN,

$C_i$  – cena ofertowa brutto w PLN z oferty ocenianej

$W$  – waga kryterium

#### **Ad. 2 Atrakcyjność zaproponowanego menu – 40 %.**

Punkty w tym kryterium będą liczone w następujący sposób:

każdy z członków komisji oceniającej będzie mógł przyznać propozycji oferty od 1 do 5 pkt, gdzie 1 jest oceną najniższą, a 5 najwyższą.

$$AM = \frac{P_{\text{of}}}{P_{\text{maximum}}} \times 100 \text{ pkt} \times W (40\%),$$

gdzie:

$AM$  - całkowita liczba punktów, jakie otrzyma oferta w kryterium 2 - atrakcyjność zaproponowanego menu,

$P_{\text{of}}$  - liczba punktów oferty badanej

$P_{\text{maximum}}$  – liczba punktów oferty najwyższej ocenionej

$W$  – waga kryterium

Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta z największą liczbą punktów w sumie.



Projekt współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej „Kreatywna Europa”

Co-funded by the Creative Europe Programme of the European Union





W każdej ofercie punkty końcowe wyliczone w każdym kryterium zostaną zsumowane według następującego wzoru:

$$P = C + AM$$

gdzie:

P – wartość punktowa badanej oferty,

C – wartość punktowa w kryterium 1 – *Cena oferty brutto*,

AM - całkowita liczba punktów, jakie otrzyma oferta w kryterium 2 - *Atrakcyjność zaproponowanego menu*

Jeżeli dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych, niż zaoferowane w złożonych ofertach.

Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w niniejszym zaproszeniu do złożenia oferty i została oceniona jako najkorzystniejsza, tj. uzyskała w sumie największą liczbę punktów na podstawie przyjętych kryteriów oceny ofert.

Zamawiający **odrzuci ofertę**, jeżeli:

- 1) wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu;
- 2) jej treść nie odpowiada treści zaproszenia do złożenia oferty;
- 3) jest ona nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

Zamawiający **unieważnia postępowanie** jeżeli:

- 1) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu;
- 2) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierzał przeznaczyć na realizację zamówienia, chyba, że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
- 3) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego.



Projekt współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej „Kreatywna Europa”

Co-funded by the Creative Europe Programme of the European Union





Niniejsze zaproszenie do złożenia oferty 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 zaproszenie do złożenia oferty może zostać odwołane jeżeli nastąpi zmiana okoliczności powodująca, że udzielenie zamówienia nie leży w interesie publicznym.

Zamawiający zastrzega sobie prawo podjęcia negocjacji z wybranymi lub wybranym wykonawcą celem uzyskania możliwie korzystnych warunków zamówienia.

O ewentualnym wybraniu Państwa oferty zostaniecie Państwo poinformowani drogą elektroniczną.

Zastępca Dyrektora  
Województwa Kultury  
*A. Szamryk*  
Apłesko Barańska-Szamryk

KIEROWNIK REFERATU

*Jarosław Szewczuk*  
Jarosław Szewczuk



Projekt współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej „Kreatywna Europa”

Co-funded by the Creative Europe Programme of the European Union



INSPEKTOR

*Anna Lewicka-Koksanowicz*  
Anna Lewicka-Koksanowicz

