

W związku z realizacją projektu „Profesjonalne kadry w samorządzie lokalnym – budowanie kompetentnych zespołów administracji publicznej w zakresie wsparcia reformy samorządowej w Ukrainie”, finansowanego ze środków Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP w ramach Programu „Polska pomoc rozwojowa 2018”, Urząd Miasta Lublin w ramach rozeznania rynku zwraca się z prośbą o złożenie oferty na usługę zgodnie z poniższym opisem:

**usługa gastronomiczna dla uczestników projektu w dniach 22-25 września 2018 r. przy założeniu spełnienia poniższych wymogów:**

**1. Obiad 22.09.2018 godz. 14:00 dla 21 osób**

Restauracja powinna znajdować się w odległości nie większej, niż 300 m od Hotelu Hampton by Hilton Lublin (aleja Kompozytorów Polskich 1) w Lublinie.

**2. Kolacja 22.09.2018 godz. 20:00 dla 45 osób**

Restauracja powinna znajdować się na terenie Starego Miasta w Lublinie.

**3. Obiad 23.09.2018 godz. 14:00 dla 46 osób**

Restauracja powinna znajdować się na terenie Starego Miasta w Lublinie.

**4. Kolacja 23.09.2018 godz. 19:30 dla 46 osób**

Restauracja powinna znajdować się na terenie Starego Miasta w Lublinie.

**5. Obiad 24.09.2018 godz. 13:00 dla 46 osób**

Restauracja powinna się znajdować w odległości nie większej, niż 300 m od Centrum Spotkania Kultur (Plac Teatralny 1) w Lublinie.

**6. Kolacja 24.09.2018 godz. 19:00 dla 46 osób**

Restauracja powinna się znajdować w odległości nie większej, niż 300 m od Centrum Spotkania Kultur (Plac Teatralny 1) w Lublinie.

**7. Obiad 25.09.2018 godz. 13:00 dla 46 osób**

Restauracja powinna się znajdować w odległości nie większej, niż 300 m od Centrum Spotkania Kultur (Plac Teatralny 1) w Lublinie.

**8. Kolacja 25.09.2018 godz. 18:30 dla 46 osób**

Restauracja powinna się znajdować w odległości nie większej, niż 300 m od Centrum Spotkania Kultur (Plac Teatralny 1) w Lublinie.

**Propozycja menu obiadów powinna uwzględniać:**

- zupę lub starter,
- danie główne,
- soki owocowe,
- wodę mineralną

### **Propozycja menu kolacji powinna uwzględniać:**

- zupę lub starter,
- danie główne,
- deser,
- soki owocowe,
- wodę mineralną
- kawę/herbatę

### **Oferent przygotowuje menu uwzględniające:**

- propozycje zupy lub startera (także z opcją wegetariańską),
- propozycje dania głównego (opcja wegetariańska, opcja mięsna oraz opcja rybna),
- propozycje deseru – w przypadku oferty na kolację.

Zamawiający poinformuje Oferenta na 3 dni przed posiłkiem o ilości konkretnych dań, spośród zaoferowanego menu, na które zdecydowali się goście.

**Cena obiadu może wynieść maksymalnie 40 zł brutto za jedną osobę. Cena kolacji może wynieść maksymalnie 60 zł brutto za jedną osobę.**

### **Kryteria oceny:**

**Każda z części zamówienia, określona w pkt. 1-8 podlegać będzie odrębnej ocenie.**

a) cena – 50%

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

$$(\text{cena oferty najtańszej})/(\text{cena oferty badanej}) \times 50 = \text{liczba punktów}$$

b) atrakcyjność zaproponowanego menu – 50%

Ocenie będzie podlegał potencjał smakowy, kompozycja i różnorodność potraw w zaproponowanym menu. Punkty zostaną przyznane przez członków komisji na podstawie przesłanych propozycji menu. Każda osoba z komisji przyzna od 1 do 5 pkt każdej z ofert. Punkty przyznane poszczególnym ofertom zostaną zsumowane i podzielone przez liczbę członków komisji. Liczba punktów zostanie przyznana zgodnie z poniższym wzorem:

$$(\text{CK1} + \text{CK2} + \text{CKN})/N \times 10$$

CK – Członkowie Komisji  
N – liczba Członków Komisji

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

**Osoba do kontaktu:** Wiktor Świncicki, tel. 81 466 28 59, e-mail: [wswincicki@lublin.eu](mailto:wswincicki@lublin.eu)

Oferty należy przysyłać **do dnia 14 września 2018 r. do godz. 14.00** na adres [wswincicki@lublin.eu](mailto:wswincicki@lublin.eu).

**Możliwe jest składanie ofert na poszczególne posiłki z pkt 1-8** (na jeden lub więcej posiłków, zależnie od możliwości Oferenta oraz spełniania kryterium odległości).

**Oferta powinna zawierać:**

- nazwę i adres restauracji,
- dane Oferenta: nazwa, adres, NIP,
- menu z podaniem składu i gramatury/litrażu poszczególnych potraw,
- cenę netto i brutto dla jednego posiłku dla jednej osoby,
- cenę netto i brutto całej usługi (oddzielnie dla każdej części w przypadku złożenia oferty na kilka części),
- podpisaną klauzulę informacyjną stanowiącą załącznik do niniejszego zapytania

*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 sobie prawo podjęcia negocjacji z wybranymi lub wybranym Wykonawcą celem uzyskania możliwie korzystnych warunków zamówienia.*

*O ewentualnym wybraniu Państwa oferty zostaną Państwo poinformowani drogą elektroniczną.*