**Zamawiający: Lublin dnia 23.08.2022r.**

Politechnika Lubelska

ul. Nadbystrzycka 38D

20-618 Lublin, woj. Lubelskie

tel. 081 538 46 00,

faks 081 525 30 10

**Znak sprawy: KZA-4/612/RB/2022**

**ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY**

Politechnika Lubelska zaprasza do złożenia oferty na usługę. *Postępowanie jest wyłączone ze stosowania ustawy Prawo Zamówień Publicznych na podstawie* ***art. 2 ust. 1 pkt 1.***

**Przedmiotem zamówienia jest zamówienie pn.:**

***„Cateringowe usługi gastronomiczne dla osób uczestniczących w Inauguracji Roku Akademickiego 2022/2023 w dniu 5 października 2022 r.”***

I. Opis przedmiotu zamówienia :

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu oraz obsłudze Inauguracji Roku Akademickiego 2022/2023 w dniu 5 października 2022r.

Przedmiotem szacowania jest świadczenie usługi cateringowej podczas inauguracji Roku Akademickiego 2022/2023 w dniu 5 października 2022r. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowanie, dostarczenie
i podawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Politechniki Lubelskiej.

Data: 5.10.2022 r., godz. 12.00-15.00

Lokalizacja: Politechnika Lubelska, hol przy auli im. rektora St. Podkowy, Wydział Mechaniczny.

Warunki i oczekiwania:

* uroczysty poczęstunek ***dla 200 osób*** w formie stołów szwedzkich;
* parawany;
* okrągłe wysokie stoliki koktajlowe – min. 14 szt.;
* wykonawca zapewni we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie,
w tym w szczególności urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe, metalowe sztućce oraz papierowe serwetki w ilości uwzględniające potrzeby przewidzianej liczby uczestników;
* kieliszki na wino czerwone i białe;
* wieczorowo ubrani kelnerzy – min. 8 osób;
* świadczenie usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
* przygotować posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
* przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
* dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnąć pomieszczenia z resztek jedzenia oraz śmieci;

Oczekiwania dot. menu:

* min. 2 dania ciepłe z podgrzewaczy (jedno danie główne mięsne co najmniej 200 g na osobę, drugie danie główne jarskie co najmniej 200 g na osobę), dodatki do dań głównych (ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron, kasza);
* dania garmażeryjne (przystawki zimne z mięsa, ryb, jaj, warzyw, kanapki, sosy zimne),
* sałatki – 3 rodzaje,
* pieczywo mieszane,
* stół z owocami,
* stół słodki (małe ciasteczka – 3 rodzaje),
* open bar: napoje zimne – woda gazowana i niegazowana, coca-cola, sprite, soki oraz kawa i herbata podawana bez ograniczeń.

***Wykonawca wraz z ofertą przedstawi propozycję menu.***

**Termin realizacji: w dniu *05.10.2022 r. w godzinach 12.00 -15.00***

**Miejsce wykonania dostawy: *Politechnika Lubelska ul. Nadbystrzycka 36, 20-618 Lublin, hol przy auli im. rektora St. Podkowy, Wydział Mechaniczny.***

*Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne o parametrach nie gorszych niż wymienione
w opisie przedmiotu zamówienia.*

Za odbiór zamówienia odpowiedzialna jest **Pani** **Elżbieta Gontarz**, **Kierownik Biura Rektora
i Organizacji Uczelni**  tel. **81** **538-41 07**, e-mail: **e.gontarz@pollub.pl**

*Oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia nie będą rozpatrywane
i podlegają odrzuceniu. Oferty niezgodne z opisem przedmiotu zamówienia lub warunkami przewidzianymi w niniejszym zaproszeniu podlegaj odrzuceniu.*

**Kryterium oceny ofert: 100% cena. Do ceny oferty należy** **całkowity koszt realizacji usługi.**

*Zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia Wykonawcy, który złoży najkorzystniejszą cenowo ofertę.*

*Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakończenia postępowania bez wyboru ofert lub unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny.*

**Oferta powinna zawierać:**

- cenę brutto;

- ***propozycja menu;***

- termin realizacji**;**- formę płatności (przelew);
- warunki gwarancji\*
*\*jeżeli dotyczy*

*Składając ofertę w niniejszym postępowaniu Wykonawca:*

1. *oświadcza, że zapoznał się z treścią do złożenia oferty i uznaje się za związanego określonymi w nim zasadami postępowania;*
2. *oświadcza, że posiada odpowiednie doświadczenie lub zaplecze (np. badawcze) pozwalające na wykonanie usługi zgodnie z zakresem podanym w zaproszeniu do złożenia oferty.*
3. *oświadcza, że nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach
w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835).*

Ofertę wraz z wymaganymi przez Zamawiającego załącznikami należy złożyć **przez Formularz Elektroniczny** dostępny na platformie zakupowej PL **w terminie do 30.08.2022r. do godz. 10:00 *(oferty złożone po tym terminie nie będą rozpatrywane).***

**W przypadku pytań:**

- merytorycznych, proszę o kontakt poprzez przycisk "**Wyślij wiadomość do zamawiającego**" Joanna Wójtowicz – e-mail: j.wojtowicz@pollub.pl tel. 81 538 48 71

- związanych z obsługą platformy, proszę o kontakt z Centrum Wsparcia Klienta platformy zakupowej Open Nexus czynnym od poniedziałku do piątku w dni robocze, w godzinach od  **8:00** do **17:00**.

* tel. 22 101 02 02
* e-mail: cwk@platformazakupowa.pl

***Załącznikami do niniejszego zaproszenia do złożenia oferty są:\*****;*

1. *Zał. nr 1 : Wzór umowy;*
2. *Zał. nr 2 : Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu;*
3. *Zał. nr 3 : Klauzula informacyjna z art. 13 RODO związana z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;*

***ZATWIERDZAM***

 ***Z-ca Kanclerza***

 ***dr inż. Marcin Jakimiak***