

Lublin, dnia 4 października 2016 r.

Zaproszenie do złożenia oferty w trybie rozeznania rynku

Zapraszamy do złożenia oferty w trybie rozeznania rynku na **usługę cateringową** dla uczestników warsztatów grupowych oraz szkoleń zawodowych w projekcie „Od zwolnienia do zatrudnienia”.

Część I - usługa cateringowa dla uczestników projektu „Od zwolnienia do zatrudnienia” na terenie miasta **Biała Podlaska**

Część II - usługa cateringowa dla uczestników projektu „Od zwolnienia do zatrudnienia” na terenie miasta **Lubartów**

Część III - usługa cateringowa dla uczestników projektu „Od zwolnienia do zatrudnienia” na terenie miasta **Lublin**

Część IV - usługa cateringowa dla uczestników projektu „Od zwolnienia do zatrudnienia” na terenie miasta **Łęczna**

Część V - usługa cateringowa dla uczestników projektu „Od zwolnienia do zatrudnienia” na terenie miasta **Parczew**

Postępowanie związane jest z realizacją projektu „Od zwolnienia do zatrudnienia” (nr RPLU.10.02.00-06-0043/15) współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

Przedmiotem rozeznania rynku jest świadczenie usługi cateringowej w okresie od października 2016 r. do października 2018 r. dla 100 osób, w tym:

- 20 grup (śr. 5 osobowych), dla których zaplanowano warsztaty „RYNEK PRACY” (2 dni po 8 godz. na każdą grupę), co łącznie daje 200 posiłków;
- 20 grup (śr. 5 osobowych), dla których zaplanowano WARSZTATY UMIEJĘTNOŚCI INTERPERSONALNYCH” (2 dni po 8 godz. na każdą grupę), co łącznie daje 200 posiłków;
- 55 osób, dla których zaplanowano szkolenia zawodowe grupowe (śr. 5-10 osobowych), tj. 7 dni szkoleniowych dla 15 osób na szkoleniu „Operator wózków...”, 23 dni szkoleniowe dla 10 osób na szkoleniu „Spawacz...”, 20 dni szkoleniowych dla 30 osób na kursie komputerowym, co łącznie daje 935 posiłków;
- 30 osób, dla których zaplanowano szkolenia zawodowe indywidualne, tj. 30 dni szkoleniowych dla 10 osób na szkoleniu „Prawo jazdy” oraz 13 dni szkoleniowych dla 20 osób na kursie księgowości, co łącznie daje 560 posiłków.

Harmonogram dostawy posiłków ustalany będzie z Wykonawcą na bieżąco. Liczba posiłków uzależniona będzie od liczby osób uczestniczących w warsztatach/szkoleniach organizowanych w danym mieście.

Wymagania dotyczące organizacji cateringu:

- a) Oferent zapewnia pełnowartościowy posiłek w formie drugiego dania obiadowego. W przypadku zapotrzebowania (dieta, wegetarianizm, itp.) dania będą indywidualnie odpowiadać potrzebom zgłaszanym przez uczestników. Drugie danie powinno uwzględniać następującą gramaturę: mięso/ryba 200g; surówka 140g; dodatki skrobiowe 200g.
- b) Oferent zapewnia dowóz cateringu, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi, o ustalonej godzinie na miejsce realizacji warsztatów/szkoleń wskazane przez Zamawiającego.
- c) Posiłki należy dostarczać na miejsce wskazane przez Zamawiającego w dni robocze (od poniedziałku do piątku) oraz ew. w weekendy, w godzinach od 8.00 do 16.00 lub od 11.00 do 19.00, w terminach uzgodnionych uprzednio z uczestnikami warsztatów/szkoleń. **UWAGA** – Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany harmonogramu dostaw, które zgłaszane będą telefonicznie najpóźniej w dniu wystąpienia okoliczności powodujących konieczność wprowadzenia zmian do harmonogramu (min. 4 godziny przed ustalonym terminem dostawy).
- d) Koszt dostawy posiłków należy uwzględnić w cenie oferty. W przypadku, gdy wystąpi konieczność dostawy posiłku poza granice administracyjne miast wskazanych powyżej, koszt dostawy posiłku ustalony zostanie odrębnie w ramach negocjacji ustnych.
- e) Oferent zapewnia własne naczynia zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców plastikowych, odpowiednich do serwowanych dań pakowanych indywidualnie.

Ponadto składając ofertę Oferent zobowiązuje się do:

- a) Świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych.
- b) Przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych.
- c) Przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości. Ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania.

- d) Przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku, sosy w posiłku.
- e) Ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni szkoleniowe, w szczególności składników i dań głównych w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem.
- f) Uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem.
- g) Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 5 min. przez rozpoczęciem przerwy lunchowej.

Z udziału w postępowaniu wykluczone są:

podmioty/osoby, które powiązane są osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadanie co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

W celu potwierdzenia braku powiązań kapitałowych lub osobowych, o których mowa powyżej, potencjalny Wykonawca dołącza do oferty oświadczenie o braku występowania ww. powiązań (wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 1 do formularza ofertowego).

Kryteria oceny ofert:

1. Cena brutto – 90% (90 punktów)
Najwyższą ocenę otrzyma oferta o najniższej cenie brutto za usługę zorganizowania cateringu dla jednego uczestnika podczas jednego 8-godzinnego dnia szkoleniowego. Punkty w tym kryterium zostaną obliczone wg następującego wzoru:
$$[(\text{cena oferty najniższej})/(\text{cena oferty badanej})] \times 90 = \text{ilość punktów}$$
2. Klauzule społeczne – 10% (10 punktów)
Punkty zostaną przyznane na podstawie oświadczenia o spełnianiu klauzul społecznych (wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 do formularza ofertowego).

Ocena każdej z części odbywa się odrębnie.

Informacje ogólne:

1. Każdy z Oferentów może złożyć tylko jedną ofertę na jedną z ww. części.
2. Dopuszcza się podwykonawstwo przy świadczeniu usług dowozu posiłków, jednakże Oferent ponosi odpowiedzialność za wszelkie działania Podwykonawcy jak za działania własne.
3. **Szczegółowych informacji dotyczących niniejszego postępowania udziela Magdalena Tomczyk – Koordynator Projektu, tel. 81 528 53 37, e-mail: magdalena.tomczyk@lfr.lublin.pl**

Termin i miejsce składania ofert:

Osoby zainteresowane złożeniem oferty prosimy o wypełnienie i przesłanie wypełnionego formularza oferty wraz z załącznikami (skan) na adres e-mail: magdalena.tomczyk@lfr.lublin.pl lub doręczenia za pośrednictwem poczty bądź osobiście na adres: Lubelska Fundacja Rozwoju, ul. Rynek 7, 20-111 Lublin, w terminie do **11 października 2016 r. do godz. 15.00**

Z poważaniem



Dyrektor Generalny
Jacek Paprota

W załączeniu:

1. Formularz ofertowy