



Lublin, 21 czerwca 2016r.

## **Zaproszenia do złożenia oferty w trybie rozeznania rynku**

### **Usługa cateringowa dla uczestników Warsztatów grupowych RYNEK PRACY i szkoleń zawodowych**

Przedmiotem rozeznania rynku jest świadczenie usługi cateringowej w okresie od czerwca 2016 do grudnia 2016 roku dla uczestników projektu. W projekcie zaplanowano udział ogółem 104 niezatrudnionych osób w tym:

- (13 grup śr. 8-osobowych), dla których zaplanowano łącznie 26 dni szkoleniowych obejmujących 8 godzin dziennie - warsztatów RYNEK PRACY (tj. po 2 dni szkoleniowych na każdą grupę), co łącznie daje 208 osobodni, tj. organizacji cateringu na 1 uczestnika podczas 8 godzinnego dnia szkoleniowego (po 16 osobodni na każdą grupę).
- (7 grup śr.7-9-osobowych), dla których zaplanowano łącznie 120 dni szkoleniowych obejmujących 8 godzin dziennie – szkolenia zawodowe (tj. po 7 dni szkoleniowych na dwie grupy dot. kursu operator wózków (...), po 23 dni szkoleniowe na dwie grupy dot. kursu Spawacz (...), po 20 dni szkoleniowych na trzy grupy dot. kursu komputerowego (...),co łącznie daje 1080 osobodni

Harmonogram oraz liczba grup szkoleniowych będzie każdorazowo ustalana na bieżąco z Wykonawcą.

Postępowanie realizowane jest w ramach projektu „Kierunek - PRACA”, umowa nr. POWR.01.02.02-06-0215/15 będzie współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Oś Priorytetowa I. Osoby młode na rynku pracy, Działanie: 1.2 Wsparcie osób młodych pozostających bez pracy na regionalnym rynku pracy Poddziałanie: 1.2.2 Wsparcie udzielane z Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych

#### **Wymagania dotyczące organizacji cateringu:**

- a) Oferent zapewnia jeden pełnowartościowy posiłek w formie przynajmniej drugiego dania obiadowego wraz z napojem (w przypadku zapotrzebowania na (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 o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego (ul. Cmentarna 10, Lubartów lub ul. Kopernika 38b Lubartów). Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.
- c) Oferent zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców plastikowych, odpowiednich do serwowanych dań/napojów.

#### **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 i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe;
- 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 i 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) zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątnięcie w trakcie i po zakończeniu zajęć;
- h) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 5 min. przed rozpoczęciem przerwy lunchowej;
- i) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
- j) uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach 30 minut po zakończeniu spotkania.

Okres współpracy zostanie określony w umowie i będzie obejmować okres od drugiej połowy czerwca 2016 roku do 30 grudnia 2016 roku. Liczba dni szkoleniowych, szczegółowe terminy szkoleń oraz liczba uczestników będą każdorazowo ustalane na bieżąco z Wykonawcą zgodnie z harmonogramem szkoleń ustalonym z Zamawiającym. W ramach projektu zaplanowano ogółem 20 grup szkoleniowych, dla których zorganizowane zostaną łącznie 146 dni szkoleniowe.

Zajęcia będą się odbywać od poniedziałku do piątku (ew. również w weekendy) w godzinach od 8:00 do 16:00 lub od 11:00 do 19:00, w terminach uzgodnionych uprzednio z Uczestnikami projektu. **UWAGA** – Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wstępnie zaplanowanych terminów ww. wsparcia w zależności od harmonogramu realizacji projektu.

**Szczegółowych informacji dotyczących niniejszego postępowania udziela Ewa Zielińska – Koordynator tel. 81 855 14 20 - mail: [lubartow@lfr.lublin.pl](mailto:lubartow@lfr.lublin.pl)**

Osoby zainteresowane złożeniem oferty prosimy o wypełnienie i przesłanie wypełnionego formularza oferty (skan) na adres [mailowy\\_lubartow@lfr.lublin.pl](mailto:mailowy_lubartow@lfr.lublin.pl) w terminie do **24 czerwca 2016r. godzina 12.00** lub doręczona osobiście pod adres:

**Oddział LFR w Lubartowie  
ul. Cmentarna 10,  
21-100 Lubartów**

W załączeniu:

1. Formularz ofertowy
2. Oświadczenie o spełnieniu klauzul społecznych