



FUNDACJA ROZWOJU LUBELSZCZYZNY
ul. Droga Męczenników Majdanka 181
20-325 Lublin
tel.: (081) 710 19 00, fax: (081) 710 19 10
www.fundacja.lublin.pl; e-mail: sekretariat@fundacja.lublin.pl
REGON 430353642; NIP 712-016-65-05; KRS 0000027855

L.dz.FRL/539/17
Znak sprawy: FRL/9/2017/SDM

Lublin, dnia 16 maja 2017 roku

Zapytanie ofertowe

Fundacja Rozwoju Lubelszczyzny w Lublinie zaprasza do składania ofert cenowych w celu wyłonienia dostawcy/wykonawcy usługi cateringowej.

Fundacja Rozwoju Lubelszczyzny, realizująca projekt „Szansa dla młodych” w ramach 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 1.2.1 Wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego, **zaprasza do przedstawienia oferty na wykonanie usługi cateringowej obejmującej przygotowanie i dostarczenie obiadu, tj. jednodaniowego ciepłego posiłku, oraz zorganizowanie poczęstunku podczas dwóch przerw kawowych dla uczestników projektu.**

Część I – Zamość
Część II – Chełm
Część III – Tomaszów Lubelski
Część IV – Biłgoraj

Zwracamy się z prośbą o przedstawienie ceny brutto, przypadającej dziennie na jednego uczestnika szkoleń.

Wykonawca może złożyć ofertę cenową na 1 lub kilka części zamówienia.

W przypadku składania oferty na kilka części zamówienia należy złożyć jedną ofertę ze wskazaniem konkretnych części

I. Tryb udzielenia zamówienia:

Postępowanie prowadzone jest w formie zapytania ofertowego z zachowaniem zasady konkurencyjności, na podstawie wewnętrznego Regulaminu udzielania zamówień na dostawy, usługi lub roboty budowlane w toku realizacji Projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytocznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.



II. Opis przedmiotu zamówienia:

Usługa cateringowa będzie obejmować przygotowanie i dostarczenie obiadu tj. jednodaniowego ciepłego posiłku oraz dwóch przerw kawowych każdego dnia zajęć dla uczestników szkoleń w Zamościu, Chełmie, Tomaszowie Lubelskim i Biłgoraju:

Część I – Zamość – 2 grupy x 12 osób:

- 1 grupa x 26 dni x 12 osób,
 - 1 grupa x 29 dni x 12 osób.
- łącznie 660 osobodni.

Część II – Chełm – 3 grupy x 12 osób:

- 1 grupa x 26 dni x 12 osób,
 - 1 grupa x 32 dni x 12 osób,
 - 1 grupa x 9 dni x 12 osób,
- łącznie 804 osobodni.

Część III – Tomaszów Lubelski – 3 grupy x 12 osób:

- 1 grupa x 7 dni x 12 osób,
 - 1 grupa x 25 dni x 12 osób,
 - 1 grupa x 15 dni x 12 osób,
- łącznie maksymalnie 576 osobodni.

Część IV – Biłgoraj – 1 grupa x 12 osób:

- 1 grupa x 13 dni x 12 osób,
- łącznie maksymalnie 156 osobodni.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby osób i/lub miejsca realizacji usług w zależności od wyników przebiegu procesu rekrutacji uczestników do projektu.

Zamawiający dopuszcza możliwość realizacji usług w innych miejscowościach znajdujących się w okolicach miast objętych częściami zamówienia.

Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia wykonawcy wyłonionemu w trybie zasady konkurencyjności zamówień publicznych uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia publicznego w określonej w umowie zawartej z wykonawcą, o ile te zamówienia publiczne są zgodne z przedmiotem zamówienia publicznego podstawowego.

Wymagania dotyczące usługi:

1. Ciepły posiłek powinien się składać z: porcji mięsa lub ryby o gramaturze nie mniejszej niż 100 g, dodatków (np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron) o gramaturze nie mniejszej niż 200 g, oraz surówki o gramaturze nie mniejszej niż 100 g (minimalna gramatura 1 porcji wynosi 400 g).
2. Dostawca/Wykonawca przygotowuje i dostarczy posiłki wegetariańskie, w przypadku zgłoszenia takiego zapotrzebowania przez uczestników/uczestniczki szkoleń. Posiłek wegetariański powinien się składać z porcji jarskiej o gramaturze nie mniejszej niż 300 g oraz surówki o gramaturze nie mniejszej niż 100 g (minimalna gramatura 1 porcji wynosi 400 g).
3. Ciepły posiłek musi być wyporcjowany dla każdego uczestnika i podany na ciepło, w pojemniku termoizolacyjnym, z kompletem sztućców jednorazowych i serwetkami.
4. Minimalny zakres poczęstunku podczas każdej przerwy kawowej (dwie przerwy każdego dnia szkolenia): woda mineralna (gazowana i niegazowana), świeżo parzona herbata (różne rodzaje), kawa (rozpuszczalna



- i mielona), cukier, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy w postaci płynnej lub mleko, ciastka kruche min. 3 rodzaje.
5. Przygotowywane przez Dostawcę/Wykonawcę potrawy z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych takich jak kawa, herbata, ciastka kruche woda, cukier mleko, itp. Dostawca/Wykonawca zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 1 miesiąc przed dniem wykonania usług.
 6. Dostawca/Wykonawca zapewni należytą jakość i przydatność do spożycia dostarczonego wyżywienia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami.
 7. Dostawca/Wykonawca dostarczy posiłki na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 minut przed planowanym rozpoczęciem zajęć oraz 5 minut przed rozpoczęciem przerwy obiadowej.
 8. W cenie usługi zawiera się koszt transportu, naczyń (termosy/podgrzewacze, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze, itp.) oraz odbiór zużytych naczyń po zakończeniu każdego dnia szkoleniowego. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców plastikowych, odpowiednich do serwowanych dań/napojów.
 9. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wyrywkowej kontroli gramatury potraw.
 10. Szczegółowe terminy szkoleń oraz liczba- uczestników będzie każdorazowo ustalana na bieżąco z Wykonawcą zgodnie z harmonogramem ustalonym z Zamawiającym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wstępnie zaplanowanych terminów w zależności od harmonogramu realizacji projektu.
 11. Wnioskodawca winien dołączyć do oferty informacje dotyczące średniej gramatury oferowanych posiłków oraz przykładowe menu na pięć dni szkolenia.

Wynagrodzenie za usługę cateringową świadczoną dla uczestników projektu będzie wypłacana Wykonawcy/Dostawcy po wystawieniu faktury Vat/ rachunku na podstawie rzeczywistej liczby wydanych posiłków w trakcie szkoleń (tj. zrealizowanych osobodni).

Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia Wykonawcy wyłonionemu w trybie zasady konkurencyjności zamówień publicznych uzupełniających nieprzekraczających 50 % wartości zamówienia publicznego określonej w umowie zawartej z Wykonawcą, o ile te zamówienia publiczne są zgodne z przedmiotem zamówienia publicznego podstawowego.

III Nazwa i kod określone we Wspólnym Słowniku Zamówień:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55321000-6 - Przygotowywanie posiłków

IV Termin wykonania zamówienia:

Usługa cateringowa odbywać się będzie w okresie maj – październik 2017 r.

Dokładne terminy, miejsca realizacji szkoleń oraz ostateczna liczba uczestników zostaną wskazane przez Zamawiającego przed rozpoczęciem realizacji usługi.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminu realizacji usług w zależności od przebiegu procesu rekrutacji uczestników do projektu.

V Opis warunków udziału w postępowaniu:

W postępowaniu mogą wziąć udział Dostawcy/Wykonawcy, którzy spełniają poniższe kryteria:



1. uprawnieni do występowania w obrocie prawnym, (ocena na podstawie Załącznika nr 2).
2. znajdujący się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, (ocena na podstawie Załącznika nr 2).
3. posiadający doświadczenie w realizacji dostaw będących przedmiotem zamówienia, (ocena na podstawie Załącznika nr 2).
4. dysponujący sprzętem i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (ocena na podstawie Załącznika nr 2).
5. nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym (ocena na podstawie Załącznika nr 3).
Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między 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 a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - b) posiadaniu udziałów lub co najmniej 10% akcji,
 - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - d) pozostawaniu 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

Z udziału w postępowaniu wykluczeni są Dostawcy/Wykonawcy nie spełniający warunków udziału w postępowaniu

VI Kryteria oceny ofert:

Zamawiający dokona oceny i porównania ofert oraz wyboru oferty najkorzystniejszej w oparciu o następujące kryterium/kryteria:

1. Cena - 80% (80 pkt.)
2. Klauzule społeczne - 20% (20 pkt.)

1. Maksymalną ilość punktów w ramach kryterium „cena” (cena brutto) otrzyma najtańsza oferta według wzoru:

$$\text{Cena} = \frac{C \text{ minimalna}}{C \text{ oferty badanej}} \times 80$$

Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio niższą ilość punktów.

2. Kryterium „Klauzule społeczne” przyznane będą punkty w następujący sposób:
 - oferta, która spełnia kryterium otrzyma 20 pkt.
 - oferta, która nie spełnia kryterium 0 pkt.

Ocena w zakresie kryterium „klauzule społeczne” dokonana zostanie na podstawie deklaracji złożonej przez Wykonawcę w ramach wypełnionego załącznika nr 4.

Deklaracja obejmuje oświadczenie, że do realizacji zamówienia i na cały czas jego trwania (zgodnie z zawartą umową) Wykonawca zapewni, że wśród osób bezpośrednio uczestniczących w wykonywaniu zamówienia



zatrudniona będzie co najmniej **1 osoba bezrobotna** (w wymiarze minimum 1/2 etatu) w rozumieniu Ustawy z dnia 20.04.2004r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz.U.2016.645 tekst jednolity). Zamawiający określa, że wskazana wyżej osoba (skierowana przez właściwy urząd pracy) powinna być zatrudniona w terminie nie dłuższym niż 14 dni od daty podpisania umowy na realizację zamówienia, nieprzerwanie przez cały okres jej trwania. W celu weryfikacji spełnienia klauzuli społecznej zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przedstawienia kopii skierowania osoby bezrobotnej przez urząd pracy oraz umowy o pracę wraz z zakresem obowiązków potwierdzoną za zgodność z oryginałem w terminie do 21 dni od daty podpisania umowy.

W przypadku rozwiązania umowy, wykonawca będzie obowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby bezrobotnej w terminie do 14 dni od ustania umowy z poprzednią osobą. Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełnienia przez wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania ww. osób. Na żądanie zamawiającego wykonawca zobowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt zatrudniania ww. osób.

W przypadku niezatrudnienia w sposób nieprzerwany przy realizacji zamówienia wymaganej przez zamawiającego liczby osób bezrobotnych wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia zamawiającemu kary umownej w wysokości iloczynu 50% kwoty najniższego miesięcznego wynagrodzenia, wraz z należnymi składkami na ubezpieczenie społeczne, oraz liczby miesięcy w okresie realizacji zamówienia, chyba, że wykonawca wykaże, że przedstawił zgłoszenie ofert pracy urzędowi pracy albo odpowiedniemu organowi zajmującemu się realizacją zadań z zakresu rynku pracy w państwie, w którym ten wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, a niezatrudnienie osób bezrobotnych nastąpiło z przyczyn nieleżących po jego stronie. Za przyczynę nie leżącą po stronie wykonawcy będzie w szczególności uznany brak osób bezrobotnych zdolnych do wykonania zamówienia na obszarze, w którym jest realizowane zamówienie, i w okresie jego realizacji.

Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę, która uzyska najwyższą ilość punktów w oparciu o ustalone wyżej kryteria.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do odrzucenia oferty wykonawcy, jeżeli zaproponowana cena jest rażąco niska w rozumieniu art. 90 ust. 1 ustawy P.Z.P., w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert. Odrzucenie oferty będzie możliwe po przedstawieniu wyjaśnień przez wykonawcę.

VII Opis sposobu przygotowania ofert:

W odpowiedzi na zamówienie:

1. Ofertę składa się w formie pisemnej wypełniając „Formularz Oferty Wykonawcy” stanowiący Załącznik nr 1.
2. Do oferty należy dołączyć:
 - a) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu stanowiący Załącznik nr 2,
 - b) oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym stanowiący Załącznik nr 3,
 - c) oświadczenie Dostawcy/Wykonawcy o spełnieniu klauzul społecznych Załącznik nr 4,
 - d) przykładowe menu wraz z gramaturą na pięć dni szkolenia.
3. Oferta powinna być czytelna i złożona w języku polskim.



4. Wszelkie zmiany w tekście oferty (przekreślenia, poprawki dopiski) powinny być podpisane lub parafowane przez Wykonawcę, w przeciwnym wypadku nie będą uwzględniane.
5. Oferta Wykonawcy oraz załączniki muszą być podpisane przez Wykonawcę.
6. Przed upływem terminu składania ofert Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Zmiany lub wycofanie powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu winno być opakowane tak, jak oferta, a koperta zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazami odpowiednio „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
7. Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzać jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert
8. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem ofert.

VIII Forma, miejsce i termin składania ofert:

Forma oferty: ofertę należy złożyć w postaci pisemnej, w zamkniętej kopercie i opisać ją podając: znak sprawy, dane prowadzącego postępowanie (nazwa i adres), tytuł projektu, w ramach którego prowadzone jest niniejsze postępowanie oraz dane składającego (nazwa i adres), a także opatrzyć napisem „**Nie otwierać przed dniem 26.05.2017 r.**”

Miejsce złożenia oferty: siedziba Fundacji Rozwoju Lubelszczyzny, ul Droga Męczenników Majdanka 181, 20-325 Lublin (Sekretariat).

Termin złożenia oferty do dnia: **26.05.2017 r. do godz. 16.00. decyduje data i godzina wpływu do Fundacji. Oferty złożone po tym terminie nie będą rozpatrywane.**

IX Unieważnienie postępowania:

Zamawiający ma prawo do unieważnienia postępowania, jeżeli wystąpią następujące okoliczności:

- a) w postępowaniu wpłynęły wadliwe oferty i nie można usunąć ich wad,
- b) w toku postępowania ujawniono niemożliwą do usunięcia wadę postępowania uniemożliwiającą zawarcie zgodnej z Projektem umowy,
- c) w postępowaniu doszło do naruszenia zasad określonych w Regulaminie.

X Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów:

1. Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się w formie pisemnej oraz pocztą elektroniczną.
2. Wszelki informacje dotyczące podjętych przez Zamawiającego czynności będą przekazywane wykonawcom za pośrednictwem poczty elektronicznej.
3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje drogą elektroniczną każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. Zamawiający wymaga, w każdym przypadku, potwierdzenia przez Wykonawcę otrzymania wiadomości. W przypadku braku takiego potwierdzenia przez Wykonawcę, pomimo wezwania przez Zamawiającego, domniemywa się, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na ostatni znany e-mail (podany przez Wykonawcę w złożonej ofercie), zostało doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z pismem.
4. Wykonawca powinien sprawdzać stronę internetową www.fundacja.lublin.pl - zakładka „Zapytania ofertowe”, ponieważ będą tam publikowane informacje związane z niniejszym postępowaniem



XI Osoby do kontaktów:

Andrzej Góreczny – Kierownik projektu

Tel.: 516 283 460, e-mail: a.goreczny@fundacja.lublin.pl

Sylwia Parafiniuk – Specjalista ds. organizacyjnych

Tel.: 84 627 18 32, e-mail: s.parafiniuk@fundacja.lublin.pl

XII Wykaz załączników (wersje elektroniczne do pobrania na stronie www.fundacja.lublin.pl, w zakładce:

Zapytania ofertowe):

1. Formularz oferty Wykonawcy (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego).
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu. (załącznik nr 2 do zapytania ofertowego).
3. Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym. (załącznik nr 3 do zapytania ofertowego).
4. Oświadczenie Dostawcy/Wykonawcy o spełnieniu klauzul społecznych (załącznik nr 4 do zapytania ofertowego).
5. Przykładowe menu wraz z gramaturą dań.

Z poważaniem, w imieniu Zamawiającego

FUNDACJA ROZWOJU LUBELSZCZYZNY
ul. Droga Męczenników Majdanka 181
20-325 Lublin
tel. 81 710 19 00, fax 81 710 19 10
NIP 712-01-66-505, Regon 430353642

Prezes Zarządu

podpis
dr inż. Henryk Łucjan