



Lublin, 27 września 2017r.

Zaproszenia do złożenia oferty na

Usługę cateringową dla uczestników warsztatów grupowych i szkoleń zawodowych

Zamówienie realizowane w ramach projektu „Młodzi aktywnie na rynek pracy”, umowa nr POWR.01.02.01-06-075/16-00 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 – projekty konkursowe Poddziałanie: 1.2.1 Wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w okresie od października 2017 do marzec 2018 roku dla uczestników projektu. W projekcie zaplanowano udział ogółem 52 niezatrudnionych osób w tym:

- (5 grup śr. 10-12-osobowych), dla których zaplanowano łącznie 10 dni szkoleniowych obejmujących 7 godzin dziennie – warsztatów (tj. po 2 dni szkoleniowe na każdą grupę), co łącznie daje 104 posiłki,
- (4 grupy śr.10-osobowych), dla których zaplanowano łącznie 60 dni szkoleniowych obejmujących 8 godzin dziennie – szkolenia zawodowe, co łącznie daje 600 posiłków.

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

Wymagania dotyczące organizacji cateringu:

1. Oferent zapewnia

- a) zestaw na przerwę kawową: woda gazowana, niegazowana minimum 330 ml na osobę, soki 100% (szklanka/kubek/butelka/kartonik) - minimum 250 ml na osobę. Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru następujących napojów zimnych: wody gazowanej lub niegazowanej, lub 3 rodzaje soków 100% do wyboru (spośród 5 preferowanych: jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy, czarna porzeczka, marchewkowy). Kawa, herbata (dodatki: mleczko, cytryna, cukier) - 1 filiżanka minimum 200 ml na osobę. Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru następujących napojów gorących: kawa rozpuszczalna/sypana/z ekspresu¹, herbata ekspresowa czarna/zielona/owocowa² typu lipton, dilmah, tetley, irving oraz dodatki: mleko/śmietanka¹, cukier biały/trzciniowy¹, cytryna w plasterkach. Desery (ciastka kruche, różne) - 1 porcja minimum 80 gram na osobę. Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru maksymalnie 3 rodzajów ciastek kruchych, przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów ciastek bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego.
- b) jeden pełnowartościowy posiłek w formie przynajmniej drugiego dania obiadowego (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.



2. 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.
3. 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) 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.
- f) zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu zajęć;
- g) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 5 min. przed rozpoczęciem przerwy;
- h) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
- i) uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach 30 minut po zakończeniu zajęć.

Okres współpracy zostanie określony w umowie i będzie obejmować okres od października 2017 do 31 marca 2018 roku. Liczba dni szkoleniowych, szczegółowe terminy szkoleń oraz liczba uczestników będą każdorazowo ustalane na bieżąco z Wykonawcą zgodnie z harmonogramem szkoleń ustalonym z Zamawiającym.

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



Kryteria oceny ofert

Przy ocenie oferty brana będzie pod uwagę cena jednostkowa brutto – 100%

Najwyższą ocenę otrzyma oferta o najniższej cenie jednostkowej brutto

Punkty w kryterium cena zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$$[(\text{najniższa cena brutto ze wszystkich złożonych ofert})/(\text{cena brutto oferty badanej})] \times 100 = \text{ilość punktów}$$

Maksymalna liczba punktów jakie może otrzymać oferta – 100 pkt.

Z udziału w postępowaniu wykluczone są

Osoby/podmioty powiązane 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 niniejszej procedury wyboru wykonawcy, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadanie co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie została określony przez IŻ PO
- 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.

Złożenie oferty

Prosimy o dostarczenie wypełnionego i podpisanego formularza oferty i oświadczenia za pośrednictwem poczty lub osobiście na adres Lubelskiej Fundacji Rozwoju Oddział w Lubartowie, 21-100 Lubartów, ul. Cmentarna 10 lub przesłanie w formie skanu na adres: lubartow@lfr.lublin.pl w terminie do **dnia 05 października 2017 roku do godziny 10.00.**

W załączeniu:

1. Formularz ofertowy
2. Oświadczenie o spełnieniu klauzul społecznych

PEŁNOMOCNIK

Jacek Paprota