

Lublin, dn. 12-02-2019 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE ZGODNIE Z PROCEDURĄ ROZEZNANIA RYNKU

W ramach projektu: "KUŹNIA AKTYWNOŚCI" nr RPLU.11.01.00-06-0200/17
Regionalny Program Operacyjny Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020
Oś priorytetowa XI. Włączenie społeczne
Działanie 11.1. Aktywne włączenie

I. ZAMAWIAJĄCY

Fundacja Fuga Mundi
ul. Hutnicza 20 B
20-218 Lublin
NIP 7121931563
REGON 430660077
www.ffm.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi cateringowej - serwis kawowy** oraz **zapewnienia pełnowartościowego posiłku** (Kod CPV zamówienia: 55520000-1) na potrzeby wsparcia grupowego – trening umiejętności społecznych na terenie Lublina.
2. Termin realizacji zamówienia luty-wrzesień 2019 r.
Liczba uczestników szkolenia: 60 osób (5 gr. po 12 os.)
Liczba dni obejmująca jedno szkolenie: 3 dni
3. Wsparcie będzie świadczone w dni powszednie (wyjątkowo w soboty i/lub niedziele w przypadku zapotrzebowania uczestników), w godz. między 8.00 a 21.00.
4. **Wykonawca zapewnia jeden pełnowartościowy posiłek** w formie przynajmniej drugiego dania obiadowego wraz z napojem. Drugie danie powinno uwzględniać następującą gramaturę: mięso/ryba 200 g; surówka 140 g; dodatki skrobiowe 200 g.
5. **Wykonawca zapewnia ciągły serwis kawowy** (zgodnie z ustalonym harmonogramem) obejmujący: kawę, herbatę, cytrynę, cukier, mleko, wodę gazowaną i niegazowaną, ciastka.
6. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.
7. Wykonawca zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców jednorazowych, odpowiednich do serwowanych dań/napojów.

III. WYMAGANIA

I. Wymagania niezbędne

Wykonawca zobowiązuje się do:



1. Świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
2. Przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
3. 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.
4. 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 proszku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi;
5. 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,
6. Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed planowanym rozpoczęciem zajęć oraz 5 min. przed rozpoczęciem przerwy lunchowej;
7. Zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi.

II. Wymagania dodatkowe:

Wykonawca ma obowiązek wykonania wszelkich prac związanych z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z postanowieniami umowy, ze złożoną ofertą, z niniejszym zakresem zadań, oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się osoby prawne lub osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą, które spełniają następujące warunki:

- posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie w przedmiocie opisanego zamówienia;
- osoby wykonujące zlecenie posiadają aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- posiadają odpowiednie zezwolenia i uprawnienia:
 - odpis zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub KRS,
 - uzyskanie pozytywnej decyzji PSSE w zakresie wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej dla obiektów żywienia zbiorowego oraz usług cateringowych;
 - wykazują obowiązkowość i rzetelność;
- odpowiedzialność cywilna od zatrucia się.

III. Wymagane dokumenty:

Wykonawca powinien przygotować ofertę cenową zgodnie z Załącznikiem 1.

IV. SKŁADANIE OFERT

1. Termin składania ofert upływa 19-02-2019 r. do końca dnia, tj. do godz. 23.59.59. Decyduje data wpływu. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



2. Miejsce składania ofert:
 - biuro projektu „Kuznia Aktywności” ul. Hutnicza 20B, 20-218 Lublin, w godz. 10.00-15.00
3. Dopuszczalna forma składania ofert:
 - przesyłka pocztowa skierowana na adres biura projektu lub siedziby projektodawcy podany wyżej, ofertę prosimy umieścić w zamkniętym, nieprzejrzystym opakowaniu, w sposób gwarantujący poufność jej treści z dopiskiem „Projekt Kuznia Aktywności – oferta cenowa trening umiejętności społecznych”,
 - osobiście w biurze projektu, w godz. 10.00-15.00,
 - drogą elektroniczną na adres: mareks@ffm.pl z dopiskiem „Projekt Kuznia Aktywności – oferta cenowa trening umiejętności społecznych”
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - zmiany terminu realizacji zamówienia na 3 dni przed planowanym terminem
 - wyboru Wykonawcy z dostosowanie do terminów i miejsca realizacji poradnictwa zawodowego, zgodnie z potrzebami i ograniczeniami uczestników projektu.

V. WYBÓR OFERTY

1. Przewidywany termin rozpatrzenia ofert – max 14 dni od zakończenia przyjmowania ofert.
2. W uzasadnionych przypadkach termin może ulec wydłużeniu.

Załączniki:

Załącznik 1 Oferta cenowa



Załącznik 1

OFERTA CENOWA

Oferta cenowa na świadczenie usługi cateringowej na potrzeby wsparcia grupowego – trening umiejętności społecznych na terenie Lublina w projekcie „Kuznia Aktywności” nr RPLU.11.01.00-06-0200/17 realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, Priorytet XI - Włączenie społeczne, Działanie 11.1 – Aktywne włączenie

Nazwa Wykonawcy:

.....
.....

Siedziba Wykonawcy:

.....

Nr telefonu:

Adres e-mail:

Cena brutto za **jeden pełnowartościowy posiłek** dla 1 uczestnika szkolenia PLN
słownie:

Cena brutto za **pełnowartościowe posiłki** dla 60 uczestnika szkolenia PLN
słownie:

.....

Cena brutto za **usługę cateringową dla 1 uczestnika** szkolenia PLN
słownie:

Cena brutto za **usługę cateringową dla 60 uczestników** szkolenia PLN
słownie:

.....

.....
data i podpis OFERENTA