



Lublin, 31.08.2017r.

## **ROZEZNANIE CENOWE**

**zgodnie z procedurą rozeznania rynku dotyczącej wyboru firmy zdolnej do zapewnienia cateringu (ciepłego posiłku i poczęstunku) podczas szkoleń zawodowych na terenie woj. lubelskiego (powiat włodawski, lubelski, Miasto Lublin).**

W ramach projektu: „Szansa dla młodych” nr. POWR. 01.02.01-06-0066/16  
Program Operacyjny 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

### **I. Zamawiający:**

Fundacja Aktywnych Inicjatyw Rozwoju  
ul. Kazachska 5/132  
02-999 Warszawa  
NIP 5252567453  
REGON 146860867  
www: <http://fundacjaaktywnych.pl>

### **II. Opis przedmiotu zamówienia i termin realizacji zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór firmy cateringowej zdolnej zapewnić i dostarczyć we wskazane miejsce ciepły posiłek i poczęstunek (catering) dla maksymalnie 30 UP. Zamówienie będzie realizowane dla 4 grup średnio 10 osobowych. Przez catering rozumie się ciepły posiłek oraz poczęstunek.
2. W skład ciepłego posiłku wchodzi (dostarczone dania i produkty muszą być świeże i ciepłe):
  - a. Zupa tradycyjna (co najmniej 300ml na osobę)
  - b. Porcja mięsa lub ryby lub porcja wegetariańska (co najmniej 150g na osobę)
  - c. Ziemniaki lub ryż lub frytki lub kasza (co najmniej 150g na osobę)
  - d. Surówki (co najmniej 150g na osobę)
  - e. Zapewnienie sztućców bufetowych, niezbędnych naczyń,
  - f. Obowiązek uprzątnięcia resztek pożywienia oraz naczyń po posiłku.
3. W skład poczęstunku wchodzi:
  - a. Co najmniej trzy rodzaje ciastek, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce (co najmniej 200g na osobę),
  - b. gorąca kawa, gorąca herbata, woda gazowana i niegazowana (co najmniej 0,5 litra na osobę), cukier oraz śmietanka do kawy w wystarczającej ilości, cytryna,
  - c. zapewnienie niezbędnych naczyń, kubków itp.
  - d. Obowiązek uprzątnięcia resztek naczyń i pożywienia.
4. Catering powinien być dostarczony do miejsca szkolenia.
5. Przerwa kawowa powinna być dostępna przez cały okres trwania szkolenia (6-8 godzin zegarowych).
6. Dostarczone dania muszą być ciepłe i świeże.
7. Dostarczone posiłki uwzględniają indywidualne potrzeby żywieniowe Uczestników/czek Projektu, jeśli zajdzie taka potrzeba – Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej potrzebie min. 1 dzień przed dostawą, w terminie umożliwiającym Wykonawcy zrealizowanie zamówienia.
8. Szkolenie będzie realizowane dla każdej grupy w systemie 20 spotkań x 6 godzin w tygodniu i/lub w weekendy, jednak ilość spotkań i godzin może ulec zmianie o czym Wykonawca zostanie



poinformowany. Catering ma być w dniu szkolenia. Zamawiający ustala termin dni i godziny dostarczenia cateringu.

9. Zapewniony catering musi spełniać kryteria wyżej opisane.
10. W ramach umowy planujemy zamówić catering dla max 30 UP x 20 dni szkoleniowych = łącznie maksymalne 600 zestawów cateringu w ramach 3 szkoleń zawodowych. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia/zwiększenia zapotrzebowania na obiady oraz/lub poczęstunki w zależności od przebiegu szkoleń.
11. Termin realizacji umowy: wrzesień 2017 - listopad 2017. Zamawiający zastrzega możliwość przesunięcia okresu realizacji umowy w zależności od przebiegu szkoleń.

### **III. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I SZCZEGÓLWE WYMAGANIA:**

1. Zleceniobiorca zobowiązuje się w toku realizacji umowy do bezwzględnego stosowania Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020.
2. Do składania ofert zapraszamy Zleceniobiorców, którzy spełniają poniższe warunki:
  - a. Posiadają niezbędną wiedzę oraz dysponują potencjałem i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
  - b. Nie są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. 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:
    - i. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
    - ii. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
    - iii. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
    - iv. 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.
3. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia i dostarczenia cateringu na szkolenia organizowane przez Zamawiającego. Przez „catering” rozumie się: „poczęstunek + ciepły posiłek”, na który składa się: danie obiadowe ciepłe (min. porcja ziemniaków/ryżu/ kaszy/ makaronu, porcja warzyw(sałatki, surówki) oraz porcja mięsa) oraz przerwa kawowa( kawa,, herbata, woda, śmietanka, cukier, ciastka różnej gramatury) w ilości wystarczającej dla osób dorosłych. Wykonawca zapewni również niezbędne naczynia, sztucce, a także zobowiązuje się do uprzątnięcia resztek pożywienia oraz naczyń po posiłku. Dostarczone dania muszą być ciepłe i świeże. Dostarczone posiłki uwzględnią indywidualne potrzeby żywieniowe Uczestników/czek Projektu, jeśli zajdzie taka potrzeba-Zamawiający, poinformuje Wykonawcę o takiej potrzebie min. 1 dzień przed dostawą, w terminie umożliwiającym Wykonawcy zrealizowanie zamówienia.
4. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki w pomieszczeniach spełniających BHP, wymogi akustyczne, oświetleniowe, a także posiadać instalację grzewczą oraz odpowiednie zaplecze sanitarne, dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych.
5. Wykonawca zapewnia świadczenie obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z aspektami społecznymi, w tym zakresie obowiązującymi.



## **V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Wykonawcy są zobowiązani do dokładnego zapoznania się z informacjami zawartymi w Zapytaniu ofertowym i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie.
2. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający w żadnym przypadku nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawców w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty. Wykonawcy zobowiązują się nie podnosić jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu względem Zamawiającego
3. Ofertę należy złożyć na wzorze Formularza oferty, załączonym do niniejszego zapytania. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, na komputerze lub inną trwałą, czytelną techniką (np. w przypadku wypełniania ręcznego pismo musi być czytelne, zaleca się użycie drukowanych liter).
4. W ramach przedstawionej kalkulacji należy wskazać cenę jednostkową cateringu za 1 osobę.
5. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w niniejszej ofercie nie mogą ulec podwyższeniu przez cały okres najmu, o którym mowa w niniejszym zapytaniu.

## **VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Oferty należy składać do dnia 6 września 2017 r. do godz. 16.00 na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania:
  - a. Drogą pocztową lub osobiście na adres biura projektu: ul. Juranda 1/101, 20-629 Lublin
  - b. drogą elektroniczną (skan podpisanych załączników) na adres [biuro@fundacjaaktywnych.pl](mailto:biuro@fundacjaaktywnych.pl)
  - c. drogą pocztową lub osobiście na adres siedziby Fundacja Aktywnych Inicjatyw Rozwoju, ul. Kazachska 5/132, 02-999 Warszawa.
2. Oferty złożone po terminie, na innym druku, niekompletne lub nie spełniające stawianych wymagań nie będą rozpatrywane.
3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

## **VIII. OCENA OFERT**

1. Celem postępowania jest wybór oferty najkorzystniejszej cenowo za realizację usługi dla danej grupy, z wszystkich ofert, które spełniają obowiązkowe wymagania wskazane w zapytaniu ofertowym.
2. W przypadku takiej samej ceny Wnioskodawca dokona wizji lokalnej i wybierze ofertę biorąc pod uwagę elementy takie jak: stan techniczny zaplecza sanitarnego, kuchennego itp.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji złożonych przez Wykonawcę oświadczeń poprzez żądanie przedstawienia odpowiednich dokumentów i kontakt z odpowiednimi instytucjami.
4. Jeżeli cena zaproponowana przez Wykonawcę wyłonionego w postępowaniu przekroczy założenia budżetu realizacji projektu, Zamawiający podejmie negocjacje celem jej obniżenia. Jeśli negocjacje nie przyniosą pożądanego skutku Zamawiający ma prawo odrzucić taką ofertę i wyłonić Wykonawcę, który uzyskał kolejną najwyższą ilość punktów w postępowaniu. Opisana procedura może być prowadzona wielokrotnie do momentu wyboru oferty mieszczącej się cenowo w budżecie projektu.



## IX. INNE ISTOTNE INFORMACJE

1. Płatności na rzecz Wykonawcy będą dokonywane po realizacji usługi lub części usługi zgodnie z terminem określonym w umowie, tj. do 30 dni (pod warunkiem dostępności środków na koncie projektu). Zapłata nastąpi na podstawie wystawionego rachunku lub faktury (w zależności od statusu Wykonawcy). Do rachunku/faktury dołączone będą: harmonogram, protokół odbioru umowy, oraz inne dokumenty jeśli są wymagane zapisami programu.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania. W komunikacie o unieważnieniu zostanie podana przyczyna.
3. Wszelkie pytania dotyczące zapytania ofertowego należy zadawać wyłącznie drogą pisemną na adres [biuro@fundacjaaktywnych.pl](mailto:biuro@fundacjaaktywnych.pl).

### **Wykaz załączników:**

Załącznik nr 1: Formularz oferty wraz z wymaganymi oświadczeniami



**Załącznik nr 1 FORMULARZ OFERTOWY**

**ROZEMNIENIENIE CENOWE**

zgodnie z procedurą rozemnielenia rynku dotyczącej wyboru firmy zdolnej do zapewnienia cateringu (ciepłego posiłku i poczęstunku) podczas szkoleń zawodowych na terenie woj. lubelskiego (powiat włodawski, lubelski, Miasto Lublin).

Nazwa wykonawcy: .....

Siedziba wykonawcy: .....

Adres korespondencyjny: .....

Numer telefonu: .....

Numer faksu:.....

Numer NIP: .....

Numer REGON:.....

Adres e-mail:.....

<b>Zakres</b>	<b>Cena (brutto)</b>
<i>Catering (ciepły posiłek + poczęstunek) dla 1 UP na 1 dzień szkolenia</i>	

.....  
(data i podpis osoby upoważnionej do występowania w imieniu Wnioskodawcy)



**Składając ofertę oświadczam, że:**

1. Zapoznałem/am się z zapytaniem ofertowym, spełniam określone w nim wymagania i w przypadku wyboru mojej oferty zobowiązuję się podpisać umowę i zrealizować usługę zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym, w tym w terminach wskazanych w zapytaniu.
2. Biorąc udział w niniejszym postępowaniu, wyrażam zgodę na przetwarzanie danych zawartych w mojej ofercie oraz ich upublicznienie w trakcie całego postępowania dot. wyboru Wykonawcy.
3. Pomiędzy moją osobą a Zamawiającym nie występują powiązania kapitałowe ani osobowe. 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 co najmniej 10 % udziałów lub 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
4. Przedstawiona przez mnie cena jest kosztem całkowitym wykonania takiego zamówienia.
5. Oświadczam, że spełniam w pełni wymagania, o których mowa w zapytaniu ofertowym.
6. Nie dokonałem/am żadnych zmian w treści niniejszego formularza, w szczególności nie usunąłem/am żadnych treści, nie dodałem/am żadnych treści (z wyjątkiem miejsc do tego wyznaczonych) i nie poddałem/am żadnych treści modyfikacjom.

.....  
(data i podpis osoby upoważnionej  
do występowania w imieniu Wnioskodawcy)