



Lublin, 23.11.2017 r.

## Zapytanie ofertowe nr 1/ZO/G4W/2017

### Usługa wyżywienia podczas szkoleń zawodowych oraz serwis kawowy podczas 4 dni warsztatów branżowo-społecznych

Projekt „Geo4work – Rozwój kompetencji zawodowych studentów Wydziału Nauk o Ziemi i Gospodarki Przestrzennej UMCS i wzmocnienie ich konkurencyjności na nowoczesnym rynku pracy” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020, Oś priorytetowa III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działanie 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

#### I. Zamawiający:

Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie

Pl. Marii Curie-Skłodowskiej 5

20-031 Lublin

REGON 000001353; NIP 7120103692

#### II. Nazwa i kod określone we Wspólnym Słowniku Zamówień:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

#### III. Tryb postępowania:

Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 z dnia 19.07.2017 r.

#### IV. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług - polegających na:

1. przygotowaniu, dostarczeniu oraz podaniu ciepłych posiłków oraz zapewnieniu serwisu kawowego podczas 15 szkoleń zawodowych – każde szkolenie dla 15 uczestników (harmonogram szkoleń wskazujący liczbę przerw kawowych oraz liczbę ciepłych posiłków wraz z godzinami serwowania Zamawiający będzie przedstawiał sukcesywnie, na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem usługi w danym dniu). Zamawiający zastrzega, że dwa lub więcej szkoleń może odbywać się jednocześnie w danym dniu.
2. zapewnieniu 1 serwisu kawowego podczas 4 dni warsztatów branżowo-społecznych – dla uczestników projektu „Geo4work – Rozwój kompetencji zawodowych studentów Wydziału Nauk o Ziemi i Gospodarki Przestrzennej UMCS i wzmocnienie ich konkurencyjności na nowoczesnym rynku pracy”.

Budynek Biblioteki Głównej UMCS, ul. Radziszewskiego 11, pok. 119, 20-031 Lublin  
Centrum Kształcenia i Obsługi Studiów, Biuro ds. Kształcenia Ustawicznego  
telefon: +48 81 537 55 32



#### **AD. 1 Wyżywienie podczas szkoleń zawodowych**

**Ciepły posiłek (maksymalnie 765 porcji) serwowany w trakcie przerwy obiadowej (30 min) powinien składać się z:**

- a. danie główne mięsne – 200 g na osobę
- b. dodatki skrobiowe do dań głównych: ziemniaki lub zamiennie makaron, ryż, kasza – 200 g na osobę,
- c. dodatki warzywne do dań głównych: surówka lub warzywa gotowane – 150 g na osobę,
- d. napój: sok owocowy lub kompot – 0,3 ml na osobę.

**Serwis kawowy (maksymalnie 765 porcji) w trakcie przerw w danym dniu (15 min) powinien zawierać:**

- a. kawa rozpuszczalna (typu Jacobs, Tchibo, Nescafe bądź też równorzędnej kategorii jakościowej) – min. 20 g na osobę dziennie,
- b. herbata w torebkach, minimum dwa rodzaje w tym co najmniej: 1 rodzaj herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (typu Lipton, Tetley bądź też równorzędnej kategorii jakościowej) – min. 2 saszetki na osobę dziennie,
- c. dodatki typu śmietanka lub mleko do kawy podawane w dzbanuszkach (o pojemności maksymalnie 400 ml) oraz świeże cytryny w plasterkach, syrop cukier biały (pakowanego lub w cukiernicach) - wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników szkolenia,
- d. woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności nie większej niż 500 ml – min. 0,5 l na osobę dziennie,
- e. ciastka suche koktajlowe różnego rodzaju (min. 3 rodzaje) – 50 dkg na osobę dziennie,
- f. słone przekąski typu paluszki, orzechy, itp. – 100 dkg na osobę dziennie,
- g. czajnik elektryczny lub elektryczny podgrzewacz do wody,
- h. szklanki/termiczne kubki do gorących napojów - min. 3 szt. na osobę dziennie,
- i. kubeczki jednorazowe do zimnych napojów - min. 2 szt./os. dziennie,
- j. łyżeczki, serwetki jednorazowe

Serwis kawowy dostępny od pierwszej godziny szkoleniowej w sposób ciągły w określonych godzinach szkoleniowych.

Wykonawca zobowiązany się do:

- zapewnienia różnorodności posiłków przez 3 kolejne dni świadczenia usługi,
- w razie zapotrzebowania - przygotowania posiłku zgodnie z dietą wegetariańską, wegańską, bezglutenową itp., o czym zostanie powiadomiony przez Zamawiającego,
- dostarczenia posiłków w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych lub styropianowych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem,
- zapewnienia dowozu posiłków o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego (koszt dowozu oraz pojemniki muszą zostać uwzględnione w cenie oferty),
- zapewnienia, że wszystkie posiłki są wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki,
- świadczenia usługi z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych oraz do przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych,
- przestrzegania higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków oraz dostarczenia posiłków o odpowiedniej temperaturze,
- zapewnienia obsługi technicznej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozdanie potraw oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu szkolenia w danym dniu.



Zajęcia, podczas których będzie realizowana usługa będą odbywać się w trybie dziennym/popołudniowym, w dni robocze od poniedziałku do piątku i/lub w weekendy pomiędzy godz. 8.00-21.00. Szczegółowy harmonogram, w którym wskazane zostanie dokładne miejsce dostarczenia cateringu, data i godzina oraz dokładna ilość porcji jaką należy dostarczyć zostanie przekazany Wykonawcy drogą elektroniczną przez pracowników Biura projektu „Geo4work – Rozwój kompetencji zawodowych studentów Wydziału Nauk o Ziemi i Gospodarki Przestrzennej UMCS i wzmocnienie ich konkurencyjności na nowoczesnym rynku pracy”, najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem usługi.

**Termin wykonania zamówienia:** grudzień 2017 r. – lipiec 2018 r.

**AD. 2 Serwis kawowy (maksymalnie 80 porcji) podczas 4 dni warsztatów branżowo-społecznych – dla 20 osób/dzień, dla łącznie 80 osób.**

**Serwis kawowy w trakcie przerwy powinien zawierać:**

- a. kawa rozpuszczalna (typu Jacobs, Tchibo, Nescafe bądź też równorzędnej kategorii jakościowej) – min. 20 g na osobę,
- b. herbata w torebkach, minimum dwa rodzaje w tym co najmniej: 1 rodzaj herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (typu Lipton, Tetley bądź też równorzędnej kategorii jakościowej) – min. 2 saszetki na osobę,
- c. dodatki typu śmietanka lub mleko do kawy podawane w dzbanuszkach (o pojemności maksymalnie 400 ml) oraz świeżej cytryny w plasterkach, sypkiego cukru białego (pakowanego lub w cukiernicach) - wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników szkolenia,
- d. woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności nie większej niż 500 ml – min. 0,5 l na osobę,
- e. ciastka suche koktajlowe różnego rodzaju (min. 3 rodzaje) – 50 dkg na osobę,
- f. słone przekąski typu paluszki, orzechy, itp. – 100 dkg na osobę,
- g. czajnik elektryczny lub elektryczny podgrzewacz do wody,
- h. szklanki/termiczne kubki do gorących napojów - min. 2 szt. na osobę,
- i. kubeczki jednorazowe do zimnych napojów - min. 2 szt. na osobę,
- j. łyżeczki, serwetki jednorazowe

Serwis kawowy dostępny od pierwszej godziny warsztatowej w sposób ciągły w określonych godzinach warsztatu.

Wykonawca zobowiązany się do:

- zapewnienia obsługi technicznej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozstawienie serwisu oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu warsztatu w danym dniu,
- zapewnienia dowozu cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego (koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty),
- przestrzegania higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków.

Warsztaty, podczas których będzie realizowana usługa będą odbywać się w trybie dziennym/popołudniowym, w dni robocze od poniedziałku do piątku i/lub w weekendy pomiędzy godz. 8.00-21.00. Szczegółowy harmonogram, w którym wskazane zostanie dokładne miejsce dostarczenia serwisu kawowego, data i godzina oraz dokładna ilość porcji jaką należy dostarczyć zostanie przekazany Wykonawcy drogą elektroniczną przez pracowników Biura projektu „Geo4work – Rozwój kompetencji zawodowych studentów Wydziału Nauk o Ziemi i Gospodarki Przestrzennej UMCS i wzmocnienie ich



konkurencyjności na nowoczesnym rynku pracy”, najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem usługi.

**Termin wykonania zamówienia:** maj – wrzesień 2018 r.

#### **V. Warunki udziału w postępowaniu:**

O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy **spełniają łącznie** poniższe warunki udziału w postępowaniu:

##### 1. Posiadanie wymaganego doświadczenia

- A. Wykonawca musi posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponować potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do prawidłowego wykonywania usługi.

*Opis sposobu dokonania oceny spełnienia tego warunku:*

Wykonawca na potwierdzenie posiadania doświadczenia w realizacji podobnych usług, obejmujących dostarczanie cateringu na grupowe szkolenia/kursy/konferencje, itp., jest zobowiązany przedstawić informację o realizacji co najmniej 3 zamówień o zakresie podobnym do przedmiotu zamówienia wraz z dokumentem potwierdzającym należyte wykonanie tego zamówienia np. listem referencyjnym.

Weryfikacja na podstawie oświadczenia złożonego przez Wykonawcę będącego **załącznikiem nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego.

- B. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

*Opis sposobu dokonania oceny spełnienia tego warunku:*

Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony w oparciu o podpisany i przedłożony wraz z ofertą **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego.

- C. Wykonawca musi znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

*Opis sposobu dokonania oceny spełnienia tego warunku:*

Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony w oparciu o podpisany i przedłożony wraz z ofertą **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego.

##### 2. Zakres wykluczenia

Zamówienie publiczne nie może być udzielone podmiotom powiązanim 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:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- 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.

*Opis sposobu dokonania oceny spełnienia tego warunku:*

Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony w oparciu o podpisany i przedłożony wraz z ofertą **załącznik nr 3** do niniejszego zapytania ofertowego.



#### **VI. Miejsce i termin realizacji zamówienia:**

1. Miejsce realizacji zamówienia: na terenie Polski, siedziba Zamawiającego - sale szkoleniowe mieszczące się na Wydziale Nauk o Ziemi i Gospodarki Przestrzennej UMCS (al. Kraśnicka 2cd, 20-718 Lublin) lub inne miejsce wskazane przez Zamawiającego na terenie miasta Lublin.
2. Termin realizacji zamówienia: **grudzień 2017 r. - wrzesień 2018 r.**

#### **VII. Zasady przystąpienia do postępowania:**

1. Wykonawcy ponoszą koszty związane z przygotowaniem oferty.
2. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - a) świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości, produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie,
  - b) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, (j.t - Dz. U. z 2015 poz. 594),
  - c) dostarczenia jednorazowych kubków, sztućców, tac, serwetek i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu, estetycznego podania posiłków, ciastek i napojów.
3. Cena powinna obejmować wszystkie koszty związane z wykonaniem usługi, w tym:
  - a) transport cateringu we wskazane miejsce przez Zamawiającego oraz podanie go zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia;
  - b) zapewnienie obecności osoby obsługującej, wydającej porcję, dbającej o czystość podczas przerw obiadowych;
  - c) usuwanie odpadów po wykonaniu usługi.
4. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
5. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
6. Zamawiający do powyższego postępowania nie przewiduje zastosowania procedury odwołań.
7. Rozliczenie finansowe z Wykonawcą odbywać się będzie po dokonaniu odbioru przedmiotu zamówienia za dany okres rozliczeniowy (nie krótszy niż miesiąc), co zostanie potwierdzone podpisaniem przez przedstawicieli stron protokołu odbioru oraz po otrzymaniu przez Zamawiającego prawidłowo sporządzonego rachunku lub faktury VAT. Wynagrodzenie płatne na rachunek Wykonawcy w terminie 30 dni, licząc od dnia otrzymania przez Zamawiającego rachunku lub faktury VAT.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia zamówienia z minimum 24-godzinnym wyprzedzeniem, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.
9. Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby wydanych ciepłych posiłków i serwisów kawowych, po pisemnym potwierdzeniu odbioru przedmiotu umowy.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.
11. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania tajemnicy w sprawach dotyczących działalności Zamawiającego.
12. Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
  - a) zamknięcia niniejszego postępowania bez wyboru jakiegokolwiek oferty i bez podania przyczyny, o czym poinformuje niezwłocznie wszystkich Oferentów,



- b) unieważnienia niniejszego postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, o czym poinformuje niezwłocznie wszystkich Oferentów,
- c) unieważnienia postępowania w sytuacji kiedy cena za wykonanie Zamówienia jest wyższa od kwoty jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację Zamówienia,
- d) wystąpienia z zapytaniem dotyczącym dodatkowych informacji, dokumentów lub wyjaśnień.

#### **VIII. Termin złożenia oferty:**

Termin złożenia ofert: **1.12.2017 r. do godziny 10.00.**

#### **IX. Termin związania ofertą:**

Okres związania ofertą wynosi 30 dni licząc od upływu terminu składania ofert.

#### **X. Sposób przygotowania i złożenia oferty:**

1. Oferta powinna zostać przygotowana na druku stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
2. W przypadku, gdy załącznikiem do oferty jest kopia dokumentu, musi być ona potwierdzona przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem poprzez dodanie adnotacji: „za zgodność z oryginałem” i umieszczenie podpisu upoważnionego przedstawiciela.
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

#### **XI. Miejsce i sposób składania ofert:**

1. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej w zamkniętej kopercie (opakowaniu) w formie dokumentu podpisanego przez osobę/y uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. Na kopercie (opakowaniu) powinny widnieć nazwa i adres Zamawiającego oraz następujące oznaczenie: **„Usługa wyżywienia podczas szkoleń zawodowych oraz serwis kawowy podczas 4 dni warsztatów branżowo-społecznych”**.

Nie otwierać przed: 1.12.2017 r. godz. 10.00

2. Na kopercie należy podać również nazwę i adres Wykonawcy lub pieczęć firmową Wykonawcy.

3. Miejsce złożenia oferty:

Biuro projektu „Geo4work – Rozwój kompetencji zawodowych studentów Wydziału Nauk o Ziemi i Gospodarki Przestrzennej UMCS i wzmocnienie ich konkurencyjności na nowoczesnym rynku pracy”  
Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej

Dom Studencki „Ikar”

20-045 Lublin, ul. Czwartaków 15, pok. 7

Numer telefonu: (81) 537 28 73

Biuro czynne od poniedziałku do piątku w godzinach 7.15-15.15.

#### **XII. Rozstrzygnięcie zapytania ofertowego:**

Zamawiający drogą mailową zawiadomi potencjalnych wykonawców o wyborze najkorzystniejszej oferty.

#### **XIII. Kryteria oceny ofert:**

1. Kryterium oceny ofert jest:
  1. cena (C) – 90%.
  2. kryterium społeczne (S) – 10%
2. Ocena złożonych ofert, dokonana zostanie w następujący sposób:
  - a) dla kryterium „cena”



$$C = C_n / C_o \times 90 \text{ pkt}$$

gdzie:

C = przyznane punkty

C<sub>n</sub> = najniższa cena ofertowa (brutto) spośród ważnych ofert

C<sub>o</sub> = cena oferty ocenianej

W kryterium tym Wykonawca może otrzymać maksymalnie 90 pkt.

Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

b) dla „kryterium społeczne”

Zamawiający przyzna **10 pkt.**, jeśli Wykonawca ubiegający się o wykonanie usługi jest podmiotem ekonomii społecznej zgodnie z definicją zawartą w Wytocznych w zakresie zasad realizacji przedsięwzięć w obszarze włączenia społecznego i zwalczania ubóstwa z wykorzystaniem środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego na lata 2014-2020. W przypadku braku statusu podmiotu ekonomii społecznej Wykonawca otrzyma 0 pkt.

Zamawiający przyzna dodatkowe punkty za kryterium społeczne na podstawie oświadczenia zamieszczonego w treści formularza ofertowego – **załącznik nr 1** do niniejszego zapytania.

Zamawiający zastrzega możliwość zweryfikowania informacji podanych przez Wykonawcę w formularzu ofertowym na etapie sprawdzania ofert oraz przed podpisaniem umowy. W celu weryfikacji Zamawiający może zażądać dowodów potwierdzających prawdziwość oświadczeń na podstawie, których przyznano dodatkowe punkty

W kryterium tym Wykonawca może otrzymać maksymalnie 10 pkt.

**Łączna ilość punktów ocenianej oferty (ocena końcowa):**

$$W = C + S$$

gdzie:

W – ocena końcowa,

C – punkty za cenę,

S – punkty za kryterium społeczne.

**UWAGA:** Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od realizacji zamówienia bądź podjęcia negocjacji w przypadku, gdy podana kwota brutto przekroczy budżet projektu przewidziany na realizację usługi.

#### **XIV. Osoba uprawniona do kontaktu:**

Kwestie formalne:

Justyna Narodowicz – tel. 81 537 28 73, e-mail: geo4work@poczta.umcs.lublin.pl

Marcin Rączka – tel. 81 537 55 32, e-mail: marcin.raczka@poczta.umcs.lublin.pl

Kwestie merytoryczne

Justyna Narodowicz – tel. 81 537 28 73, e-mail: geo4work@poczta.umcs.lublin.pl

Marcin Rączka – tel. 81 537 55 32, e-mail: marcin.raczka@poczta.umcs.lublin.pl

#### **Załączniki:**

1. Formularz ofertowy (zał. nr 1)
2. Oświadczenie wykonawcy o posiadaniu wymaganego doświadczenia (zał. nr 2)
3. Oświadczenie wykonawcy o braku powiązań (zał. nr 3)
4. Wzór umowy (zał. nr 4)

