



Określenie przedmiotu za pomocą kodu CPV:
80000000-4 - usługi edukacyjne i szkoleniowe
55300000-3 - usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Lublin, dnia 14 stycznia 2019 r.

Zapytanie ofertowe nr 1/MP/2019
Zapytanie ofertowe dotyczące organizacji jednodniowych zajęć edukacyjnych oraz wyżywienia dla uczestników projektu „Akademia Młodego Przyrodnika” – blok Biodokrywca

realizowanego 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. Tryb udzielenia zamówienia
Zgodnie z art. 4 pkt. 8 Ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986) oraz z Zarządzeniem Nr 25/2017 Rektora Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie z dnia 30 maja 2017 r. w sprawie wprowadzenia regulaminów udzielania zamówień publicznych w Uniwersytecie Marii Curie-Skłodowskiej.

III. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest **organizacja jednodniowych zajęć edukacyjnych oraz wyżywienia dla uczestników projektu „Akademia Młodego Przyrodnika” – blok Biodokrywca** współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w terminie od lutego 2019 do kwietnia 2019.

Łącznie w ramach przedmiotu zamówienia w jednodniowych zajęciach edukacyjnych weźmie udział maksymalnie 300 uczniów w wieku 11-15 lat uczęszczających do klas V-VIII szkół podstawowych z terenu województwa lubelskiego. Wyjazdy będą odbywały się w formie grupowej (grupa = 15 uczestników + opiekun). W ciągu jednego dnia udział w zajęciach będą brały średnio 2 grupy.

Zajęcia prowadzone będą w oparciu o interaktywne i nowoczesne formy przekazywania informacji i uwzględniały będą następujące treści: egzotyczne okazy roślin i zwierząt (ekspozycje 3D), życie w glebie (interaktywne ekspozytory), przekroje i kora wybranych gatunków drzew (instalacje), różnorodne rodzaje nasion, zapachy i etapy wzrostu roślin (narzędzia interaktywne np. gry multimedialne), informacje dotyczące grzybów (np. nagrania audio), ptaki w lasach polskich (interaktywne prezentacje - np. diaporama, nagrania audio odgłosów ptaków), budowa i funkcjonowanie ekosystemu leśnego (multimedialna prezentacja), zjawiska pogodowe: anomalie pogodowe, fronty atmosferyczne, chmury, zjawisko tęczy (prezentacje multimedialne), energia i recykling, elektrownie wodne i wiatrowe (urządzenia/instalacje/systemy pokazujące proces przekształcania siły mięśni w energię elektryczną lub dźwięk).

Wszystkie treści muszą opierać się o nowoczesną i spełniającą wymogi dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy bazę dydaktyczną i specjalistyczną infrastrukturę multimedialną (pracownie, laboratoria, ekspozycje). Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ww. infrastruktury. Zajęcia muszą być prowadzone



z wykorzystaniem aktywnych metod nauczania i uwzględniać zabawy integracyjne. Udział w zajęciach ma umożliwić Uczestnikom rozwijanie kompetencji przyrodniczych, kreatywności, umiejętności rozwiązywania problemów i pracy w grupie, a także pozwalać na rozbudzenie ciekawości poznawczej i inspirować do twórczego myślenia i rozwijania zainteresowań przyrodniczych poprzez aktywną edukację.

W skład oferowanej ceny udziału w organizowanych zajęciach należy uwzględnić uczestnictwo opiekunów Uczestników (maksymalnie 1 opiekun na grupę).

Program zajęć dla 1 grupy musi być zaplanowany na 8 godzin dydaktycznych (godzina dydaktyczna = 45 minut). Dodatkowo w programie należy uwzględnić przerwy (w tym obiadową – min. 30 min.). Przerwy nie wliczają się w ramowy program zajęć.

W toku realizacji zajęć Wykonawca jest zobowiązany do sprawdzenia obecności uczestników i wypełnienia dziennika na zajęciach edukacyjnych na wzorach dokumentów przygotowanych przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest ponadto do przygotowania zaświadczeń potwierdzających udział uczestników w zajęciach.

W zakresie zagwarantowania wyżywienia Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia wszystkim Uczestnikom i opiekunom grup obiadu i poczęstunku.

Zestaw poczęstunku dla uczestników i opiekunów podczas zajęć będzie zawierał: wodę niegazowaną / sok / kompot min. 200ml/os, 3 zdrowe przekąski słone i słodkie – np. opakowanie chipsów warzywnych pieczonych (np. marchew, burak) min. 15 g, baton zbożowy min. 40g, wafle ryżowe (3-4 sztuki w opakowaniu), mus owocowy w tubce min. 100g, owoc (1 porcja min. 150g np. jabłko, banan).

Zestawy obiadowe (ciepłe posiłki) serwowane będą w trakcie przerwy obiadowej (30 min.) zgodnie z poniższą charakterystyką:

- a. zupa (min. 250 ml)
- b. drugie danie w tym:
 - i. produkt węglowodanowy (min. 200g): ziemniaki, kasza, ryż, makaron bądź np. kluski śląskie, kopytka;
 - ii. produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego – gotowy min. 80g (mięso np.: sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp., ryba (przypadku wegan produkt alternatywny - np. kotlet sojowy) – min. 80 g.;
 - iii. surówka sezonowa lub zestaw surówek lub jarzyny gotowane min. 100 g.
- c. kompot lub sok 100% z produktów świeżych i pełnowartościowych (min. 200 ml).

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia lokalu restauracyjnego z klimatyzacją/ nawiewem/ ogrzewaniem i dostosowanego do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (w tym ruchowej – jeśli zajdzie taka konieczność), w odległości nie większej niż 1000m od miejsca realizacji zajęć

W zakresie zagwarantowania wyżywienia (obiadu i poczęstunku) Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów świeżych, naturalnych, najwyższej jakości, posiadających aktualne terminy ważności, nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszczonego smaku, jak również gotowych dań w torebkach – zgodnie z Zaleceniami i Normami obowiązującymi i zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasadami zdrowego żywienia,
- 2) przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną dla danej grupy wiekowej wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów,
- 3) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego. Zamawiający przekazuje wykonawcy powyższą informację nie później niż na 3 dni przed realizacją zamówienia.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia propozycji jadłospisu najpóźniej na 2 dni przed dniem realizacji usługi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania poczęstunków i posiłków zgodnie z normami bezpieczeństwa żywności - ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2017r. poz. 149), standardami HACCP oraz przepisami i normami w zakresie funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego, w szczególności: przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. (Dz.U. z 2015r., poz.1256) w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży



- dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2015 r. poz. 1256), rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE z 2004r. L 139/1 z późniejszymi zmianami), wraz z aktami wykonawczymi do nich,
- 6) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie pomieszczeń higieniczno-sanitarnych przeznaczonych dla klientów zakładów żywienia zbiorowego, tj.: rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2015r. poz. 1422)
 - 7) posiłki muszą być przygotowywane przez osoby posiadające aktualne zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia zamówienia, informując o tym Wykonawcę z minimum 24-godzinnym wyprzedzeniem, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.

Termin wykonania zamówienia: w okresie od stycznia 2019 do kwietnia 2019 - łącznie w podanym okresie odbędzie się maksymalnie 10 wyjazdów na jednodniowe zajęcia edukacyjne w ośrodku edukacyjnym dla uczniów. Planowane terminy wyjazdów:

- 1) 27.02.2019 – 2 grupy (maksymalnie 30 uczniów i 2 opiekunów)
- 2) 01.03.2019 – 2 grupy (maksymalnie 30 uczniów i 2 opiekunów)
- 3) 06.03.2019 – 2 grupy (maksymalnie 30 uczniów i 2 opiekunów)
- 4) 08.03.2019 – 2 grupy (maksymalnie 30 uczniów i 2 opiekunów)
- 5) 13.03.2019 – 2 grupy (maksymalnie 30 uczniów i 2 opiekunów)
- 6) 15.03.2019 – 2 grupy (maksymalnie 30 uczniów i 2 opiekunów)
- 7) 20.03.2019 - 2 grupy (maksymalnie 30 uczniów i 2 opiekunów)
- 8) 22.03.2019 – 2 grupy (maksymalnie 30 uczniów i 2 opiekunów)
- 9) 03.04.2019 – 2 grupy (maksymalnie 30 uczniów i 2 opiekunów)
- 10) 05.04.2019 – 2 grupy (maksymalnie 30 uczniów i 2 opiekunów)

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany powyższych terminów zajęć. W przypadku propozycji zmiany terminu realizacji zajęć przez Wykonawcę wymagana jest jej akceptacja przez Zamawiającego.

IV. Warunki realizacji zamówienia:

1. Wykonawcy zobowiązują się do realizacji zamówienia zgodnie z opisem zawartym w pkt. III. Wszystkie zajęcia przeprowadzone będą przez doświadczonych trenerów (w tym w prowadzeniu zajęć edukacyjnych dla uczniów szkół podstawowych).
2. W toku realizacji zajęć Wykonawcy zobowiązani są do respektowania zasady równości szans mężczyzn i kobiet i niedyskryminacji.
3. Miejsca w których będą odbywały się zajęcia i muszą być dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami w tym niepełnosprawności ruchowej (jeżeli zajdzie taka konieczność).
4. Wykonawcy ponoszą koszty związane z przygotowaniem oferty.
5. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych ani wariantowych.
6. Zamawiający do powyższego postępowania nie przewiduje zastosowania procedury odwołań.
7. Rozliczenia finansowe z Wykonującym zlecenie odbędzie się na podstawie wystawionej każdorazowo faktury przez Wykonawcę. Wynagrodzenie płatne na rachunek Wykonawcy w terminie 30 dni, licząc od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowej pod względem formalnym i merytorycznym faktury.
8. Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

V. Sposób przygotowania i złożenia oferty:

1. Oferta powinna zostać przygotowana na druku stanowiącym Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego.
W ofercie należy podać cenę netto oraz brutto za udział w jednodniowych zajęciach edukacyjnych oraz obiadu i poczęstunku dla 1 uczestnika oraz łączną cenę netto i brutto za wykonanie przedmiotowej usługi. Cena udziału w jednodniowych zajęciach edukacyjnych za uczestnika musi uwzględniać obecność opiekuna (1 opiekun na grupę 15 osobową).



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”, datę i umieszczenie podpisu upoważnionego przedstawiciela.
3. Wszystkie strony oferty, a także miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, winny zostać zaparafowane przez Wykonawcę oraz spięte i ponumerowane.
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
6. Oferta powinna być podpisana przez osobę/y upoważnioną/e w dokumentach rejestrowych podmiotu do reprezentacji Wykonawcy lub posiadającą odpowiednie pełnomocnictwo do dokonania niniejszej czynności prawnej udzielone przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentacji podmiotu. Wszystkie załączniki do oferty, stanowiące oświadczenia powinny być również podpisane przez upoważnionego przedstawiciela (do oferty winno być dołączone pełnomocnictwo, zgodnie z wymaganiami Kodeksu cywilnego). Zakres reprezentacji przedsiębiorcy musi wynikać z dokumentów rejestrowych lub ewidencyjnych (w szczególności z odpisu właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej), przedstawionych wraz z ofertą przez Wykonawcę.
7. Wykonawca załącza planowany program jednodniowych zajęć edukacyjnych (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia).

VI. Miejsce i sposób składania ofert:

1. Oferty należy składać wg załącznika nr 1 do Zapytania ofertowego.
2. Ofertę należy złożyć w jednej z powyższych form:
 - skan dokumentów za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: **mlody.przyrodnik@poczta.umcs.lublin.pl**
 - w formie pisemnej w zamkniętej kopercie (opakowaniu). Na kopercie (opakowaniu) powinny widnieć nazwa i adres Zamawiającego oraz następujące oznaczenie:
„Zapytanie ofertowe dotyczące –organizacji jednodniowych zajęć edukacyjnych oraz wyżywienia dla uczestników projektu „Akademia Młodego Przyrodnika” – blok Biodokrywca. Na kopercie należy podać również nazwę i adres Wykonawcy lub pieczęć firmową Wykonawcy.
3. Miejsce złożenia oferty:

**Biuro Projektu „Akademia Młodego Przyrodnika”
Dom Studencki „Ikar”
ul. Czwartaków 15, pok. 3
20-045 Lublin**

bądź na adres e-mail:
mlody.przyrodnik@poczta.umcs.lublin.pl

Biuro czynne: poniedziałek - piątek w godzinach 7:45-15.45.

VII. Termin złożenia oferty:

Ofertę należy złożyć do **24 stycznia 2019 r. do godz. 10:00**
Termin realizacji zamówienia: luty 2019 – kwiecień 2019.

IX. Termin związania ofertą:

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

X. Termin i miejsce otwarcia ofert:

Otwarcie ofert będzie miało miejsce **24 stycznia 2019 r. o godz. 10:30 r.** w Biurze Projektu.

XI. Rozstrzygnięcie zapytania ofertowego

Zamawiający drogą mailową zawiadomi oferentów o wyborze najkorzystniejszej oferty.

XII. Kryteria oceny ofert:

- 1) Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty będzie cena - 100%.
- 2) Ofertą najkorzystniejszą będzie oferta z najniższą ceną, spełniająca wymagania Zamawiającego.
- 3) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.



XIII. Realizacja zamówienia:

- 1) Zamawiający zawrze umowę na realizację przedmiotu zamówienia.
- 2) Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieudzielenie zamówienia.
- 3) W sprawach nieuregulowanych zaproszeniem stosuje się obowiązujące przepisy Kodeksu cywilnego.
- 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania w każdym czasie, bez podawania przyczyny.

XIV. Osobą upoważnioną do kontaktów z Wykonawcami jest:

Sebastian Janulewicz

e-mail: sebastian.janulewicz@poczta.umcs.lublin.pl

tel.: (81) 537 27 65

XV. Załączniki:

Załącznik 1 - Formularz oferty,

Załącznik 2 – Klauzula informacyjna RODO.

Lublin, dnia 14 stycznia 2019 r.

Kierownik Biura
ds. Kształcenia Ustawicznego

.....
mgr Małgorzata J. (zatwierdzam)

REKTOR

prof. dr hab. Stanisław Michałowski

Koordinator projektu

mgr Sebastian Janulewicz

