



(„część opisowa”)

Nr postp. 1/Zad3-catering/CA/RR/2021

Lublin, dnia 9.09.2021 r.

ROZEZNANIE RYNKU - USŁUGA CATERINGOWA

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Innowacyjne Centrum Rozwoju s.c., ul. Romualda Traugutta 11, 20-454 Lublin, w ramach projektu „Cel: aktywni” nr RPLU.11.01.00-06-0003/20, RPO WL 2014-2020, planuje zrealizowanie USŁUGI, tj. zamówienie cateringu w postaci **obiadów oraz przerw kawowych dla maksymalnie 24 Uczestników Projektu (UP) w miejscowości Biłgoraj.**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej z dowozem do miejscowości Biłgoraj na potrzeby realizacji szkoleń zawodowych w ramach Projektu „Cel: aktywni” nr RPLU.11.01.00-06-0003/20, dla maksymalnie 24 UP (2 grupy szkoleniowe, 15 dni szkoleniowych, 360 osobodni serwisu kawowego oraz 360 osobodni ciepłego posiłku) w okresie 15 września 2021 r. – 1 października 2021 r.

W związku z powyższym w ramach umowy planujemy zamówić usługę cateringową dla maksymalnie 24UP

Obowiązki Wykonawcy:

- 1) Wykonawca zapewni niezbędne naczynia i sztućce w wystarczającej ilości, a także zobowiązuje się do uprzątnięcia resztek pożywienia oraz naczyń po posiłku. Dostarczone dania i produkty muszą być świeże i ciepłe.
- 2) Zapewnienie jednego pełnowartościowego ciepłego posiłku w formie zupy, drugiego dania obiadowego, deseru oraz napoju. Pierwsze i drugie danie powinny uwzględniać następującą gramaturę: zupa 300ml, mięso/ryba 200 g; surówka 140 g; dodatki skrobiowe 200 g.
- 3) Zapewnienie ciągłego serwisu kawowego (zgodnie z ustalonym harmonogramem) obejmującego: ciastka, kawę, herbatę, cytrynę, cukier, mleko, wodę gazowaną i niegazowaną.
- 4) Dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.
- 5) Zapotrzebowanie na ilość posiłków będzie zgłaszane w dniu szkolenia, na co najmniej 2 godziny przed planowanym ich dostarczeniem.
- 6) Przygotowanie oraz dostarczanie posiłków zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
- 7) Realizację usługi z zachowaniem zasady zrównoważonego rozwoju- przez zrównoważony rozwój rozumie się taki rozwój społeczno – gospodarczy, w którym następuje proces integrowania działań politycznych, gospodarczych i społecznych, z zachowaniem równowagi przyrodniczej oraz trwałości podstawowych procesów przyrodniczych, w celu zagwarantowania możliwości zaspokajania podstawowych potrzeb poszczególnych społeczności lub obywateli zarówno współczesnego pokolenia, jak i przyszłych pokoleń (zgodnie z ustawą z dnia 27 kwietnia 2001 r. Prawo ochrony środowiska, Dz.U. z 2021 poz. 802 z późn.zm.).
- 8) Ponadto składając ofertę Oferent zobowiązuje się do:
 - świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
 - przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
 - 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;



- 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 czy sosy w proszku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Oferent zobowiązuje się że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi;
- uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w szkoleniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym szkoleniem;
- dostarczania przerwy kawowej na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed planowanym rozpoczęciem zajęć oraz 5 min. przed rozpoczęciem przerwy lunchowej;
- zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
- przygotowania posiłków przez osoby posiadające zaświadczenia lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze;
- posprzątania cateringu po zakończonym dniu szkoleniowym.

Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia/zmniejszenia zapotrzebowania na ilość posiłków w zależności od UP obecnych na szkoleniu.

Kod CPV 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

Kod CPV 55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

W związku z powyższym zamówieniem prosimy o wycenę kosztów kompleksowej realizacji usługi.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA I SKŁADANIA OFERT

- 1) Miejsce składania ofert: **Innowacyjne Centrum Rozwoju s.c.**, ul. Romualda Traugutta 11, 20-454 Lublin lub e-mail postepowania@icr-innowacje.eu
- 2) Złożenie oferty **w formie pisemnej** polega na wypełnieniu „części ofertowej” oraz przesłaniu całego dokumentu (tj. „części opisowej” oraz „części ofertowej”) **do miejsca składania ofert**. W przypadku oferty w formie elektronicznej wystarczające jest podanie wyceny w odpowiedzi na e-mail z zapytaniem ofertowym.
- 3) Oferta musi być złożona do dnia **14.09.2021 r. do godziny 12:00**. Decyduje godzina wpływu oferty. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- 4) Zamawiający informuje, iż niniejsze postępowanie służy jedynie ustaleniu cen rynkowych na usługę i nie zobowiązuje Zamawiającego do zawarcia umowy na określonych warunkach i z określonym podmiotem, który złożył ofertę.

OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Do składania ofert zapraszamy Wykonawców, którzy spełniają łącznie następujące wymagania:

- A. Gwarantują wysoką jakość świadczonych usług oraz dysponują potencjałem technicznym (w tym zapleczem do przewożenia cateringu) i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:



Zamawiający nie dokonuje opisu sposobu oceny spełnienia tego warunku. Wykonawca podpisując ofertę jednocześnie oświadcza spełnienie tego warunku.

POZOSTAŁE POSTANOWIENIA

- 1) Zamawiający nie dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.
- 2) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
- 3) Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Oferenta. W przypadku rozbieżności, co do kwoty oferty, za cenę oferty Zamawiający przyjmuje kwotę wpisaną słownie.
- 4) Zamawiający informuje, iż w umowie na świadczenie usług będą zapisy:
 - a) Przewidujące karę umowną w wysokości 15 % łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku nie przestrzegania przez Wykonawcę jego obowiązków i warunków realizacji usługi opisanych w niniejszym dokumencie
 - b) Zastrzegające Zamawiającemu możliwość potrącania naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy;
- 5) Zamawiający przewiduje możliwość dokonywania istotnych zmian postanowień umowy w zakresie:
 - a) Terminu i harmonogramu realizacji umowy;
 - b) Ostatecznej liczby zamawianych posiłków w ramach umowy;

Wskazane powyżej istotne zmiany postanowień umowy zostaną wprowadzone do umowy pod warunkiem wystąpienia w toku realizacji Projektu okoliczności uzasadniających wprowadzenie zmian w celu należytej realizacji Projektu. Zmiany zostaną wprowadzone w drodze aneksu do umowy bądź zmiany załączników do umowy.



(„część ofertowa”)

OFERTA

.....

Pełne dane oferenta wraz z adresem lub pieczęć firmowa

Przedmiotem oferty jest zapewnienie **usługi cateringowej według powyższego opisu.**

Proponowana **cena brutto** usługi cateringowej (posiłek obiadowy: zupa + drugie danie, deser wraz z napojem + serwis kawowy) za 1 osobodzień wynosi:

..... PLN (słownie:.....złotych)
za 1 osobodzień wynosi:

Podpisując niniejszą ofertę oświadczam jednocześnie, iż:

- a) W pełni akceptuję oraz spełniam wszystkie wymienione warunki udziału w postępowaniu;
- b) Cena oferty ma charakter ryczałtowy i uwzględnia wszystkie koszty wykonania usługi.
- c) Przyjmuję do wiadomości i akceptuję, że moje dane osobowe, zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. b RODO, będą przetwarzane do celów związanych z niniejszym postępowaniem i ewentualnym zawarciem umowy na realizację zamówienia, w takim zakresie, w jakim jest to niezbędne dla jego należytego zrealizowania.
- d) Świadomy/a odpowiedzialności za składanie fałszywych oświadczeń, informuję, iż dane zawarte w ofercie są zgodne z prawdą.

Miejscowość i data

.....

Podpis i pieczęć Oferenta