



Lublin, 15.06.2016 r.

Fundacja Absolwentów UMCS w Lublinie  
ul. Hugo Kołłątaja 3, 20-006 Lublin  
tel.: (81) 822-85-54, e-mail: biuro@faumcs.pl  
NIP: 7123149476, REGON: 060425690

**Rozeznanie rynku nr. 2 - przygotowanie i dostawa wyżywienia w tym serwisu kawowego, podczas certyfikowanych szkoleń podnoszących kompetencje miękkie**

w ramach procedury rozeznania rynku zapraszamy do składania ofert na **przygotowanie i dostawę wyżywienia w tym serwisu kawowego, podczas certyfikowanych szkoleń podnoszących kompetencje miękkie** w projekcie „Podniesienie kompetencji studentów Wydziału Nauk o Zdrowiu Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu i zwiększenie konkurencyjności absolwentów na rynku pracy”, w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, Oś III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działanie 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.

Zamawiający nie jest zobligowany do stosowania ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Przedmiotowe zapytanie nie jest prowadzone zgodnie z Ustawą PZP

**I. ZAMAWIAJĄCY:**

Zamawiającym jest Fundacja Absolwentów UMCS, (ul. Hugo Kołłątaja 3, 20-006 Lublin).

**II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/ROZEZNANIA RYNKU**

1. W związku z realizacją przez Fundację Absolwentów UMCS w Lublinie oraz Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich we Wrocławiu projektu „Podniesienie kompetencji studentów Wydziału Nauk o Zdrowiu Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu i zwiększenie konkurencyjności absolwentów na rynku pracy”, zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na przygotowanie i dostawę posiłków na szkolenia zgodnie z poniższą specyfikacją:
  - a) usługa zapewnienia wyżywienia realizowana będzie w miejscu realizacji szkoleń tj. miasto WROCŁAW.
  - b) świadczenie polegające na zapewnieniu wyżywienia realizowane będzie w okresie 27.06.2016.- 30.06.2018., w dni tygodnia oraz w weekendy (sobota – niedziela) w zależności od zapotrzebowania i oczekiwań uczestników szkoleń, szczegółowe terminy będą ustalane z Zamawiającym;
  - c) łącznie zaplanowano zapewnienie 1620 zestawów wyżywieniowych (60 osób x 9 dni szkoleniowych x 3 tury naboru uczestników projektu);
  - d) jednorazowa usługa dotyczy zapewnienia obiadu i całodziennej przerwy kawowej dla grupy szkoleniowej liczącej ok. 10 osób (+/- 2 osoby);
  - e) przez całodzienne wyżywienie dla 1 osoby należy rozumieć 1 zestaw składający się z zupy i drugiego dania i serwisu kawowego;
  - f) wymagania dotyczące przygotowania każdego zestawu (opis wyżywienia): obiad musi składać się min. z zupy oraz drugiego dania tj. ciepłego posiłku mięsnego lub wegetariańskiego i zimnych napoi:
    - danie główne: mięso/ryba w różnej postaci podania (min. 150 gr/porcję)
    - dodatki do dania głównego: ziemniaki, makaron, kasza lub ryż (min. 200 gr/porcję);
    - surówka lub warzywa gotowane (min. 150 gr/porcję);
    - napój: sok owocowy/kompot owocowy (min. 0,2 l/osobę)





Wykonawca musi zapewnić różnorodność posiłków przez 7 kolejnych dni świadczenia usługi. Zapewnienie różnorodności będzie uznane przez Zamawiającego za spełnione, jeżeli przedstawiona przed propozycja menu (załącznik nr 3 do oferty) nie będzie się powtarzać w ciągu 7 kolejnych dni szkolenia. Wykonawca w razie zapotrzebowania zobowiązany będzie do przygotowania posiłku wegetariańskiego, o czym zostanie powiadomiony przez Zamawiającego.

- ✓ serwis kawowy w trakcie szkolenia musi zawierać, co najmniej:
  - minimum 2 termosy z gorącą wodą, czajnik lub elektryczny podgrzewacz do parzenia kawy i herbaty, naczynia – filiżanki do kawy/herbaty nie mniej niż 4 sztuki na osobę, mieszadełka – nie mniej niż 4 sztuki na osobę, cukier w saszetkach jednorazowych – nie mniej niż 6 sztuk na osobę, śmietanka do kawy w płynie w pojemnikach jednorazowych (10 g) – nie mniej niż 3 sztuki na osobę, serwetki jednorazowe; ww. produkty spożywcze winny być najwyższej jakości;
  - mieszanka ciastek, nie mniej niż 20 dag na osobę dziennie;
  - woda mineralna gazowana lub niegazowana w butelkach, zakręcanych – nie mniej niż 1/2 litra wody mineralnej gazowanej lub niegazowanej na osobę dziennie;
  - kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń;
  - herbata czarna - bez ograniczeń;
  - serwis kawowy powinien być wydawany minimum 15 minut przed rozpoczęciem zajęć oraz wymieniany w czasie trwania szkolenia, do wyczerpania potrzeb beneficjentów ostatecznych;
  - wyżej wymienione produkty spożywcze powinny być najwyższej jakości, winny spełniać normy żywieniowe oraz sanitarno-epidemiologiczne;

## 2. Warunki udziału w postępowaniu:

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

### 2.1 Posiadanie wymaganego doświadczenia

- a. Posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania – weryfikowane na podstawie zapisów w KRS lub wyciągu z Centralnej Ewidencji Działalności Gospodarczej;
- b. Posiadanie wiedzy i doświadczenia:  
W celu spełnienia warunku Wykonawca oświadcza, że w okresie ostatnich trzech lat przed dniem ogłoszenia zapytania ofertowego, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie; zapewnił co najmniej 10 dostaw zestawów obiadowych i organizacji przerw kawowych dla minimum 10 osób każda – weryfikowane na podstawie (Załącznika nr 5)
- c. Dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (Załącznik nr 4)
- d. Znajdowanie się w sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na wykonanie zamówienia. (Załącznik nr 4)
- e. Przedstawienie przykładowego 9 dniowego menu (załącznik nr 3)

## III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Termin wykonania zadania objętego rozeznaniem: od momentu podpisania umowy – VI.2016r do VI.2018  
Dokładne terminy, oraz ostateczna liczba uczestników zostaną wskazane przez Zamawiającego przed rozpoczęciem realizacji usługi.

*Handwritten signatures and initials in blue ink.*



#### IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę powinna być sporządzona czytelnie w języku polskim i umieszczona w zaklejonej kopercie z podaniem danych adresowych oferenta i adnotacją:  
**„Oferta na przygotowanie i dostawa wyżywienia w tym serwisu kawowego, podczas certyfikowanych szkoleń podnoszących kompetencje miękkie w projekcie „Podniesienie kompetencji studentów Wydziału Nauk o Zdrowiu Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu i zwiększenie konkurencyjności absolwentów na rynku pracy”**
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej i elektronicznej. Strony oferty powinny być ponumerowane, trwale spięte.
4. Oferta Wykonawcy oraz załączniki muszą być podpisane przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy. W przypadku podpisania oferty przez osoby inne niż osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy, należy dołączyć pełnomocnictwo do składania ofert w imieniu Wykonawcy.
5. Wszystkie wymagane dokumenty muszą być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy.
6. Oferta powinna zawierać:
  - a) wypełniony formularz ofertowy (Załącznik nr 1);
  - b) oświadczenie o nie powiązaniu z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo (Załącznik nr 2);
  - c) Przykładowe menu na jeden cykl szkolenia (załącznik nr 3)
  - d) Oświadczenie wykonawcy o dysponowaniu potencjałem technicznym i ekonomicznym (załącznik nr 4)
  - e) Wykaz usług (załącznik nr 5)
  - f) Aktualny odpis z właściwego Rejestru Sądowego albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed dniem złożenia oferty).
7. Brak powyższych dokumentów lub ich niezgodność z zapytaniem ofertowym stanowić będzie o odrzuceniu oferty z powodów formalnych.

#### V. KRYTERIA OCENY OFERT:

1. Ocena ofert jest dwuetapowa: I etap – ocena formalna i II etap – ocena merytoryczna.
2. Ocena formalna ma na celu sprawdzenie czy oferty spełniają formalne wymagania wynikające z treści zapytania ofertowego.
3. Zamawiający odrzuca oferty, jeżeli:
  - a. oferta została złożona po wyznaczonym terminie lub/i w niewłaściwym miejscu,
  - b. do oferty nie załączono wszystkich wymaganych dokumentów,
  - c. oferta nie jest zgodna z wymaganiami wynikającymi z zapytania ofertowego.
4. Oferty spełniające kryteria oceny formalnej zostaną dopuszczone do oceny merytorycznej i wyboru oferty najkorzystniejszej.

Zamawiający dokona wyboru na podstawie następujących kryteriów:

- a) Kryterium „Cena” : 90 pkt

Cena oferowana brutto najtańszej oferty

Ilość punktów = ----- x 90

Cena ofertowa brutto ocenianej oferty

- a) Kryterium „Aspekt społeczny” : 10 pkt – w ramach kryterium Zamawiający będzie przyznawał punkty za zatrudnienie do realizacji przedmiotowego zamówienia co najmniej jednej osoby bezrobotnej, spełniającej przesłanki art. 2 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz.U. 2016 poz. 645) lub jednej osoby niepełnosprawnej, tj. osoby spełniającej przesłanki statusu niepełnosprawności określone ustawą z dnia 27 sierpnia 1997 r.



*[Signature]*  
3

*[Signature]*



o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 127, poz. 721 z późn. zm.) lub posiadanie w swoich zasobach kadrowych min. 1 osoby niepełnosprawnej tj. osoby spełniającej przesłanki statusu niepełnosprawności określone ustawą z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 127, poz. 721 z późn. zm.), która zostanie oddelegowana do realizacji zlecenia – zatrudnionej u Oferenta – weryfikowane na podstawie deklaracji dołączonej do formularza ofertowego a przed podpisaniem umowy weryfikacja przedłożonych dokumentów poświadczających spełnienie kryterium (umowa o pracę, kopia orzeczenia o stopniu niepełnosprawności lub/i zaświadczenie z urzędu pracy poświadczające fakt pozostawania bez zatrudnienia w okresie przed podjęciem niniejszego zlecenia).

#### VI. SPOSÓB POROZUMIENIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z OFERENTAMI

Dodatkowych informacji udziela Pani Joanna Wasąg – pod numerem telefonu (81) 822-85-54, e-mail: projektwroclaw@faumcs.pl lub biuro@faumcs.pl  
Kontakt w dni robocze w godzinach 8:00-14:00.

#### VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej oraz pisemnej, przy czym:

- wersję elektroniczną do dnia 22.06.2016 r. do godziny 15:00 na adres [projektwroclaw@faumcs.pl](mailto:projektwroclaw@faumcs.pl), a
- wersję pisemną do 23.06.2016 r. do godziny 12:00 w Sekretariacie Fundacji Absolwentów UMCS ul. Dobrzańskiego 1/1.2, 20-262 Lublin.

#### VIII. TRYB POSTĘPOWANIA

Niniejsze zaproszenie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2007 r., Nr 223, poz. 1655 ze zm.) i nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu Cywilnego.

#### IX. Postanowienia końcowe

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
  - a. odwołania postępowania, unieważnienia go w całości lub w części w każdym czasie bez podania przyczyny,
  - b. zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty,
  - c. zmiany terminów wyznaczonych w ogłoszeniu,
  - d. żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień od oferentów na każdym etapie postępowania,
  - e. wyłącznej interpretacji zapisów ogłoszenia.
2. Zamawiający od chwili udostępnienia warunków, a Wykonawca od chwili złożenia oferty zgodnie z ogłoszeniem są obowiązani postępować zgodnie z postanowieniami ogłoszenia.

#### Załącznik:

1. Formularz oferty (Załącznik Nr 1)
2. Oświadczenie o nie powiązaniu z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo (Załącznik Nr 2)
3. Przykładowe menu na jeden cykl szkolenia (załącznik nr 3)
4. Oświadczenie wykonawcy o dysponowaniu potencjałem technicznym i ekonomicznym (załącznik nr 4)
5. Wykaz usług (załącznik nr 5)

  
Fundacja Absolwentów UMCS  
ul. Kopcińskiego 3, 20-006 Lublin  
NIP: 2732-91-49-476, REGON: 060425690  
KRKRS: 0000316595

Fundacja Absolwentów UMCS  
Prezes Zarządu  
Adam Szot  
Wiceprezes Zarządu  
Arkadiusz Wronowski  
Zamawiający

