

Lublin, dnia 21.03.2018r.

**Zamawiający:**

Polska Fundacja Ośrodków Wspomagania Rozwoju Gospodarczego  
„OIC Poland” z siedzibą w Lublinie  
Ul. Gospodarcza 26, 20-213 Lublin  
tel. 81 710 46 30, fax. 81 746 13 24

**Zapytanie ofertowe w ramach procedury rozeznania rynku  
na usługę cateringową  
(kod CPV 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków)**

Niniejsze postępowanie toczy się w oparciu o Zasadę Rozeznania Rynku określoną w „Wytocznych programowych dotyczących systemu wdrażania Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 w zakresie Europejskiego Funduszu Społecznego”.

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej obejmującej przygotowanie i dostarczenie obiadu, tj. dwudaniowego ciepłego posiłku oraz zorganizowanie poczęstunku podczas całodniowej przerwy kawowej, na terenie miasta Hrubieszów, dla uczestników projektu „Sukces w kobiecym wydaniu”, realizowanego przez Polską Fundację Ośrodków Wspomagania Rozwoju Gospodarczego „OIC Poland” z siedzibą w Lublinie w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej IX Rynek pracy Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, Działanie 9.3 *Rozwój przedsiębiorczości*

**Założenia związane z realizacją usługi cateringowej:**

1. Zamawiający informuje, że usługa cateringowa obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz z przerwami kawowymi w ilości ogółem **198 sztuk** (Szkolenia 6-modułowe – 1 grupa x 18 dni x 11 osób);
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia w/w ilości.
3. Miejsce dostawy: **Hrubieszów**. Dokładny adres zostanie podany przed terminem realizacji usługi.
4. Obiady wraz z przerwami kawowymi oraz przerwy kawowe na doradztwo indywidualne będą dostarczane w miesiącach: kwiecień - sierpień 2018 w dni powszednie oraz weekendy. Każdorazowo harmonogram dostaw będzie ustalany z Zamawiającym.
5. Szczegółowe wymagania. W skład cateringu wchodzi:
  - ciepły posiłek (obiad dwudaniowy), powinien składać się z: zupy min. 400 ml, porcji mięsa lub ryby o gramaturze nie mniejszej niż 160 g dodatków (np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron) o gramaturze nie mniejszej niż 200 g oraz surówki o gramaturze nie mniejszej niż 150 g.
  - dostawca/wykonawca przygotowuje i dostarczy posiłki wegetariańskie, w przypadku zgłoszenia takiego zapotrzebowania przez uczestników/uczestniczki szkoleń. Posiłek wegetariański powinien się składać z porcji jarskiej o gramaturze nie mniejszej niż 400 g oraz surówki o gramaturze nie mniejszej niż 150 g.
  - ciepły posiłek powinien być wyporcjowany dla każdego uczestnika i podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym, z kompletem sztućców jednorazowych i serwetkami.
  - minimalny zakres poczęstunku podczas przerwy kawowej: woda mineralna (gazowana i niegazowana), sok, herbata, kawa, cukier, mleko lub śmietanka do kawy, ciastka kruche.
  - przerwa kawowa powinna być przygotowana w odpowiedniej ilości tak, aby uczestnicy mogli korzystać z poczęstunku przez cały dzień szkoleniowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość telefonicznego

- wezwania dostawcy/wykonawcy do uzupełnienia poczęstunku w trakcie zajęć, maksymalnie w ciągu 45 minut od wezwania.
- dostawca/wykonawca zapewni należyłą jakość i przydatność do spożycia dostarczonego wyżywienia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami.
  - w cenie usługi zawiera się koszt transportu, naczyń oraz odbiór zużytych naczyń po zakończeniu każdego dnia szkolenia.
6. Zamawiający zobowiązuje się do telefonicznego informowania dostawcy/wykonawcy o dokładnej ilości obiadów każdego dnia szkolenia, co najmniej 2 godziny przed planowanym ich dostarczeniem.
  7. Termin płatności min. 21 dni od wystawienia faktury VAT.
  8. Zamówienie nie może być udzielone na część przedstawionej oferty.
  9. Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo.  
Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
    - uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik 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 (rodzice, dzieci, wnuki, teściowie, zięć, synowa), w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia (rodzeństwo, krewni małżonka/i) lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
  10. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty:
    - Cena - 100 %
  11. Ofertę należy złożyć (na załączonym formularzu) w Sekretariacie Zamawiającego: Polska Fundacja Ośrodków Wspomagania Rozwoju Gospodarczego „OIC Poland”, ul. Gospodarcza 26, 20-213 Lublin, lub na numer faksu 81 746 13 24 lub drogą elektroniczną na e-mail: [justyna.maziarczyk@oic.lublin.pl](mailto:justyna.maziarczyk@oic.lublin.pl) **do dnia 30.03.2018r.**
  12. Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktu z wykonawcą jest P. Justyna Maziarczyk, tel. 81 710 46 39, e-mail: [justyna.maziarczyk@oic.lublin.pl](mailto:justyna.maziarczyk@oic.lublin.pl).

Zamawiający informuje, że wycena nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych, a procedura ma na celu dokonanie rozeznania rynku Wykonawców świadczących daną usługę i uzyskanie wiedzy na temat kosztów usługi zgodnie z Wytocznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

**Załącznik:**

1. Formularz oferty.

DYREKTOR  
Projektów Europejskich  
Fundacja „OIC Poland”

*Jacek Korzeniak*

.....  
Zamawiający

Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego w ramach procedury rozeznania rynku

### Formularz Oferty

Nazwa Wykonawcy: .....

Adres Wykonawcy: .....

Nr telefonu: .....

NIP: .....

E-mail: .....

Nawiązując do Zapytania ofertowego w ramach procedury rozeznania rynku z dnia 21.03.2018r. na świadczenie usługi cateringowej dla uczestników projektu „Sukces w kobiecym wydaniu”, przekazuję następującą ofertę:

**Catering (obiad dwudaniowy + przerwa kawowa) – 198 szt.**

Cena jednostkowa ..... złotych brutto/szt.

Oferowana cena całościowa brutto ..... złotych.

(słownie: ..... brutto).

1. Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
2. Zapewniamy realizację usługi w miejscu odbywania się zajęć.
3. Zobowiązujemy się wykonać zamówienie zgodnie z harmonogramem ustalonym z Zamawiającym.
4. Oświadczamy, że: zapoznaliśmy się z zapytaniem ofertowym i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
5. Jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
6. Oświadczam, że nie jesteśmy/nie jestem podmiotem powiązaniem z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
  - uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik 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 (rodzice, dzieci, wnuki, teściowie, zięć, synowa), w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia (rodzeństwo, krewni małżonka/i) lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....  
miejsce i data

.....  
pieczęć i podpis Wykonawcy