

ZAG.231-414/2016

Idz 3212

**Zaproszenie do wzięcia udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia, którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych kwoty 30 000 euro**

**I. Zamawiający.**

Lubelski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Końskowoli ul. Pożowska 8, 24-130 Końskowola tel. 81 889-06-54, e-mail: [wodr@wodr.konskowola.pl](mailto:wodr@wodr.konskowola.pl), adres [www.wodr.konskowola.pl](http://www.wodr.konskowola.pl)

**II. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Lubelski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Końskowoli, zaprasza do wzięcia udziału w zapytaniu cenowym na świadczenie usługi cateringowej. Przedmiot zamówienia podzielony jest na 2 zadania. Wykonawca ma obowiązek złożyć ofertę na obydwa zadania.
2. **Zadanie nr 1** – wykonanie usługi cateringowej na realizację operacji z Planu Operacyjnego KSOW w zakresie SIR na lata 2016-2017 dotyczącą organizacji 15 szkoleń pt. „Działanie „Współpraca” - narzędziem wspierania innowacyjności oraz grup operacyjnych”.
3. Przedmiotem rozeznania cenowego jest wykonanie usługi cateringowej w czasie 15 szkoleń jednodniowych. We wszystkich szkoleniach uczestniczy max. 660 osób (po 42-44 osoby na jedno szkolenie). Zamawiający 2 dni przed szkoleniem przekaże wykonawcy dokładną ilość uczestników.
4. Szkolenia odbędą się we wskazanych przez Zamawiającego miejscowościach województwa lubelskiego.
5. Szkolenia odbędą się w dniach: 9 listopad 2016 r. Wola Skromowska, 9 listopad 2016 r. – Sitno, 14 listopad 2016 r. – Bychawa, 14 listopad 2016 r. – Chełm, 15 listopad 2016 r. – Grabanów, 15 listopad 2016 r. – Sławatycze, 16 listopad 2016 r. – Bełżyce, 16 listopad 2016 r. – Krasnystaw, 17 listopad 2016 r. – Kraśnik, 17 listopad 2016 r. – Parczew, 18 listopad 2016 r. – Tomaszów Lubelski, 18 listopad 2016 r. – Biłgoraj, 21 listopad 2016 r. – Łaziska, 21 listopad 2016 r. – Włodawa, 22 listopad 2016 r. – Hrubieszów.
6. Zamawiający 2 dni przed szkoleniem przekaże wykonawcy dokładny adres.
7. Zamawiający wymaga, aby serwis kawowy jak i obiad podane były na zastawie szklanej lub podobnej. Zamawiający wyklucza użycie zastawy jednorazowej.
8. Opis przedmiotu zamówienia na 1 osobę:
  - a. serwis kawowy:
    - ciastka mix 3 rodzajów (np. wafel, kruche, w czekoladzie) min. 200 g na osobę
    - kawa np. Nescafe Sensacione Creme rozpuszczalna – po 200 g na szkolenie
    - kawa np. Jacobs Cronat Golg mielona – po 200 g na szkolenie
    - herbata np. Lipton – 100 torebek na szkolenie
    - cukier, mleko lub śmietanka do kawy, cytryna.
    - owoce (np. jabłka, winogrona, banany)
  - b. obiad:
    - porcja zupy co najmniej 250-300 ml

- danie mięsne, z możliwością zamiany na bezmięsne lub rybne: co najmniej 150 g porcja mięsa lub ryby, co najmniej 200 g ziemniaków, kaszy lub makaronu, co najmniej 2 x 100 g surówki
  - 250 ml kompot lub sok
  - 150 g deser – np. ciastko.
9. **Zadanie nr 2** – wykonanie usługi cateringowej na realizację operacji z Planu Operacyjnego KSOW w zakresie SIR na lata 2016-2017 dotyczącej organizacji „Cyklu spotkań informacyjno-aktywizujących promujących Sieć na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich (SIR) w województwie lubelskim”.
10. Przedmiotem rozeznania cenowego jest wykonanie usługi cateringowej w czasie 5 szkoleń jednodniowych. We wszystkich szkoleniach uczestniczy 167 osób ( po 33-34 osoby na jedno szkolenie). Zamawiający 2 dni przed szkoleniem przekaże wykonawcy dokładną ilość uczestników.
11. Szkolenia odbędą się we wskazanych przez Zamawiającego miejscowościach województwa lubelskiego. Szkolenia odbędą się w dniach: 25 listopad 2016 r. – Potok Wielki, 23 listopad 2016 r. Kąkolewnica, 24 listopad 2016 r. – Końskowola, 25 listopad 2016 r. – Piotrowice, 1 grudzień 2016 r. – Ryki. Zamawiający 2 dni przed szkoleniem przekaże wykonawcy dokładny adres.
12. Zamawiający wymaga, aby serwis kawowy jak i obiad podane były na zastawie szklanej lub podobnej. Zamawiający wyklucza użycie zastawy jednorazowej.
13. Opis przedmiotu zamówienia na 1 osobę
- a. serwis kawowy:
    - ciastka mix 3 rodzajów (np. wafel, kruche, w czekoladzie) min. 200 g na osobę
    - kawa np. Nescafe Sensacione Creme rozpuszczalna – po 200 g na szkolenie
    - kawa np. Jacobs Cronat Golg mielona – po 200 g na szkolenie
    - herbata np. Lipton – 100 torebek na szkolenie
    - cukier, mleko lub śmietanka do kawy, cytryna.
    - owoce (np. jabłka, winogrona, banany)
  - b. obiad:
    - porcja zupy co najmniej 250-300 ml
    - danie mięsne, z możliwością zamiany na bezmięsne lub rybne: co najmniej 150 g porcja mięsa lub ryby, co najmniej 200 g ziemniaków, kaszy lub makaronu, co najmniej 2 x 100 g surówki
    - 250 ml kompot lub sok
    - 150 g deser – np. ciastko.
14. Podana w opisie marka kawy i herbaty ma na celu określenie jakości, walorów smakowych, konsystencji napoju. Wykonawca może zaoferować dowolny rodzaj kawy i herbaty jakościowo nie gorszy od podanych przez zamawiającego.
15. Wykonawca dla każdego zadania wystawi oddzielną fakturę dla każdego zadania.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany daty lub miejsca szkolenia. W takim wypadku powiadomi o tym wykonawcę najpóźniej na 2 dni przed szkoleniem.
17. Termin wykonania zamówienia: od dnia podpisania umowy do dnia 01.12.2016 r. Termin zakończenia zamówienia może ulec zmianie, jeżeli ulegną zmianą daty poszczególnych szkoleń.

### **III. Warunki udziału w postępowaniu.**

W postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy, którzy spełniają poniższe warunki:

w ciągu ostatnich 3 lat, a jeżeli okres działalności jest krótszy to w tym okresie, wykonali co najmniej 2 usługi cateringowe, o wartości co najmniej 30 000,00 zł brutto każda oraz załączy dowody, że usługi te zostały wykonane należycie.

#### **IV. Opis sposobu obliczania ceny i kryteria oceny ofert**

1. Wynagrodzenie kosztorysowe obliczone na podstawie informacji podanych w kosztorysie ofertowym.
2. W cenie oferty należy uwzględnić wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. Każdy wykonawca będzie oceniany w skali od 0 do 100 punktów.
4. Kryteria oceny ofert:

- a. Oferowana cena – waga 90 %.

w powyższym kryterium oceniana będzie cena brutto oferty tj. suma cen za wykonanie poszczególnych zadań. Maksymalną ilość punktów otrzyma Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę. Pozostali będą oceniani według następującego wzoru:

najniższa cena

----- x 90 pkt

cena oferty badanej

- b. Doświadczenie wykonawcy – waga 10 %,

w powyższym kryterium oceniane będzie doświadczenie wykonawcy w wykonaniu usługi cateringowej grupy dla min. 30 osób w ciągu ostatnich 3 lat, a jeżeli okres działalności jest krótszy to w tym okresie. Maksymalną ilość punktów otrzyma Wykonawcą, który wykaże się wykonaniem największej ilości usług cateringowych:

1 usługa – 2 pkt

2 usługi – 4 pkt

3 usługi – 6 pkt

4 usługi – 8 pkt

5 i więcej usług – 10 pkt

5. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta spełnia wszystkie wymagania określone w zaproszeniu oraz uzyska w sumie największą ilość punktów w oparciu o określone w zaproszeniu kryteria oceny ofert.

#### **V. Miejsce i termin składania ofert.**

1. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej.
2. Oferty należy złożyć do dnia .....2016 r. do godz. 10:55 w Lubelskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Końskowoli – Sekretariat.
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu ..25.10.....2016 r. r. o godz. 11:00 w Lubelskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Końskowoli.

#### **VI. Opis sposobu przygotowania oferty oraz informacje na temat przeprowadzenia postępowania.**

1. Na swojej stronie internetowej [www.wodr.konskowola.pl](http://www.wodr.konskowola.pl) Zamawiający zamieści treść zapytania oraz informacje związane z niniejszym postępowaniem, w tym treść zapytania wraz z załącznikiem oraz informację o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. W niniejszym postępowaniu wszelkie informacje, z wyłączeniem samej oferty, mogą być przekazywane drogą elektroniczną na adres [wodr@wodr.konskowola.pl](mailto:wodr@wodr.konskowola.pl). Osobami do kontaktu są: Małgorzata Seroka, Katarzyna Kopińska.

3. Zamawiający przed upływem terminu składania ofert może zmodyfikować zapytanie ofertowe. Treść zmodyfikowanego zapytania zostanie zamieszczona na stronie internetowej zamawiającego oraz przesłana do wykonawców, którym zamawiający przekazał zapytanie. W zmodyfikowanym zapytaniu zostanie wskazany nowy termin składania ofert.
4. Zamawiający będzie oceniał wyłącznie oferty, które wpłyną do niego przed upływem terminu wskazanego w pkt V. Oferty złożone po upływie tego terminu zostaną niezwłocznie zwrócone wykonawcom.
5. Wykonawca jest związany swoją ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
6. Wykonawca załączy do oferty:
  - a. formularz ofertowy,
  - b. kosztorys ofertowy,
  - c. wykaz wykonanych usług oraz dowody, że usługi zostały wykonane należycie. Dowodami mogą być: referencje lub poświadczenia, złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem.
7. Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawców, którzy nie wykazali spełnienia warunków udziału w postępowaniu. Ofertę złożoną przez wykonawcę wykluczonego z postępowania uznaje się za odrzuconą.
8. Zamawiający odrzuci ofertę wykonawcy jeżeli:
  - a. jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
  - b. została złożona przez podmiot powiązany osobowo lub kapitałowo z zamawiającym.
9. Zamawiający unieważni postępowanie w przypadku, gdy nie wpłynie żadna oferta lub wszystkie oferty które wpłyną podlegają odrzuceniu.

W załączeniu:

1. formularz zapytania ofertowego,
2. wzór wykazu wykonanych usług,
3. wzór umowy.

Z poważaniem

p. o. Dyrektora

mgr inż. Sławomir Plis

LUBELSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO  
w Końskowoli  
24-130 Końskowola, ul. Pożowska 8  
Tel./fax 81 881 62 85  
Regon 004204461, NIP 716-00-14-150