WYŻSZA SZKOŁA PRZEDSIĘBIORCZOŚCI I ADMINISTRACJI W LUBLINIE

ul. Bursaki 12

20-150 Lublin

tel.: (081) 452 94 10

[www.wspa.pl](http://www.wspa.pl); e-mail: [projekty@wspa.pl](mailto:projekty@wspa.pl)

REGON 430977957; NIP 712-23-92-737;

Projekt „WySPA KOMPETENCJI”

Lublin, dnia 31 marzec 2017 roku

**Zaproszenie do złożenia oferty w trybie rozeznania rynku.**

Wyższa Szkoła Przedsiębiorczości i Administracji w Lublinie zaprasza do **składania ofert na dostarczenie cateringu dla uczestników szkoleń w okresie 09.04.2017 do 09.07.2017.**

Zamówienie związane jest z realizacją projektu pt. „***WySPA KOMPETENCJI”*** realizowanym na podstawie umowy   
o dofinansowanie projektu nr.UDA-POWR.03.01.00-00-K142/15-00. Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej: III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania: 3.1. Kompetencje w szkolnictwie wyższym.

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**
   1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie do Wyższej Szkoły Przedsiębiorczości i Administracji, Lublin Bursaki 12, cateringu dla 14 uczestników szkoleń, łącznie 98 zestawów cateringowych.
   2. Zestaw cateringowy dzienny dla jednego uczestnika składa się z : obiadu wraz z napojem oraz serwisu kawowego.

Obiad wraz z napojem w co najmniej dwóch wariantach: 1)zupa i dowolne drugie danie; 2) drugie danie z mięsem/rybą i surówką lub 1/2 dużej pizzy na osobę. Minimalna gramatura- Mięso / Ryba 200g; Surówka 140 g.

Serwis kawowy dla jednego uczestnika/ki składa się z :kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna– bez ograniczeń, woda mineralna gazowana i niegazowana po ½ l./na osobę ciastka różne suche -po 150 g/na osobę

* 1. Wykonawca w ramach realizacji zamówienia ma obowiązek zapewnić:

1. przygotowania stołów (stoły zapewnia Zamawiający) – obrusów, dekoracji, ekspozycji menu, posprzątania po każdym dniu dostawy (w zakresie dotyczącym cateringu);
2. własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki. szklanki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie   
   z menu w danym dniu dostawy.
3. Posiłki dostosowane do wymagań uczestników projektu - w przypadku występowania wykluczeń, nietolerancji pokarmowych (zapotrzebowanie na niestandardowe posiłki będzie zgłaszane razem z harmonogramem).
4. Dostawa cateringu w dni weekendowe piątek/sobota/niedziela.
5. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie oraz przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych ( m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).
6. Terminy dostaw cateringu zostaną określone zgodnie z harmonogramem dostarczonym przez Zamawiającego
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w związku z frekwencją uczestników, o czym będzie powiadamiał w dniu poprzednim przed wykonaniem dostawy.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków, przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.
9. **Termin wykonania zamówienia:**

**09 kwiecień 2017 r. - 09 lipiec 2017**. - zgodnie z harmonogramem dostarczonym przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminu realizacji dostaw cateringu.

1. **Z udziału w postępowaniu wykluczone są:**

Podmioty/osoby które powiązane są osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane   
z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy w szczególności poprzez:

* Uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
* Posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
* Pełnieni funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
* Pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowadztwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowadztwa w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

W celu potwierdzenia braku powiązań kapitałowych lub osobowych, o których mowa powyżej, potencjalny Wykonawca dołączy do oferty oświadczenie o braku wystąpienia ww. powiązań.( wzór oświadczenia stanowi załącznik nr.2 do zaproszenia)

1. **Kryteria oceny ofert:**

Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o kryterium **CENY BRUTTO** według następujących obliczeń:

Cena brutto – waga 100%

Oferta najtańsza otrzyma 100 punktów

Najniższa oferowana cena (brutto)

L-ba punktów oferty ocenianej: = ----------------------------------------------------------  x 100

Cena badanej oferty (brutto)

Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uzna ofertę o najniższej cenie spełniającą warunki zamówienia.

1. **Informacje ogólne:**
2. Rozliczenie pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym prowadzone będzie wyłącznie w złotych polskich na podstawie prawidłowo wystawionej faktury.
3. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej zgodnie z powyższymi z zasadami, ze względu na złożenie ofert o takiej samej liczbie punktów, Zamawiający może wezwać Wykonawców, którzy złożyli oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych lub zaprosić ich do negocjacji. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe lub przystępując do negocjacji, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych Ofertach.
4. **Termin i miejsce składania ofert.**

Ofertę należy złożyć nie później niż do dnia -**06 kwietnia 2017 r. do godziny 11.00**   
w Wyższej Szkole Przedsiębiorczości i Administracji w Lublinie, ul. Bursaki 12, pok 301, lub przesłać drogą meilową w formie scanu na adres projekty@wspa.pl

1. **Dodatkowe informacje :**
2. Niniejsze postępowanie nie podlega przepisom Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.– Prawo zamówień publicznych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania do upływu terminu składania ofert. Jeżeli zmiany będą mogły mieć wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert, zamawiający przedłuży termin składania ofert.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania bez podania uzasadnienia, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

*Z poważaniem, w imieniu Zamawiającego*

Załączniki:

Załącznik nr.1 – Oferta Wykonawcy

Załącznik nr.2 – Oświadczenie o braku powiązań

Załącznik nr.3 – Opis przykładowego menu.