**NOTATKA Z ROZEZNANIA RYNKU nr 1 z dnia 20.07.2021 r.**

**Postanowienia ogólne**

Niniejsze postępowanie toczy się w trybie rozeznania rynku zgodnie z Rozdziałem 6.5.2 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, w związku z realizacją projektu pt. „Twój nowy start” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

**Tytuł postępowania**

**Zapewnienie cateringu dla uczestników/uczestniczek w ramach projektu "Twój nowy start” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020**

**Dane Zamawiającego:**

Izabela Łajs

prowadząca działalność gospodarczą pod firmą:

Akademia Zdrowia Izabela Łajs

90-205 Łódź, ul. Jana Kilińskiego 21

tel. 42 255 77 03; e-mail: lodz@akademia-zdrowia.pl

www.akademia-zdrowia.pl

**OSOBA DO KONTAKTU:**

Osobą wyznaczoną do kontaktu jest Izabela Łajs, koordynator projektu, tel. 42 255 77 03, e-mail: izalajs@op.pl

**Opis przedmiotu zamówienia**

KOD CPV:

Główny kod:

**55520000-1** usługi dostarczania posiłków

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych składających się z:

a) dwudaniowego obiadu;

b) przerwy kawowej

Zamawiający określa następującą gramaturę potraw:

a) Obiad powinien obejmować:

* zupę – jedna porcja min. 300 ml/os.
* danie główne:
* danie mięsne – jedna porcja/min.120g/os.,
* danie niemięsne – jedna porcja/min.120g/os. (o konieczności przygotowania dania nie mięsnego Wykonawca zostanie poinformowany niezwłocznie po otrzymaniu informacji od Uczestniczki/Uczestnika projektu),
* dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie – jedna porcja/min.150g/os.
* dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty jedna porcja/min.120g/os.,

Obiad (pierwsze i drugie danie) powinien być dostarczony w jednorazowym opakowaniu trzymającym temperaturę. Do niego dołączone powinny być jednorazowe, papierowe serwetki i jednorazowe drewniane sztućce (łyżka, widelec, nóż). Obiad powinien być ciepły i dostarczony w dniu i o godzinie określonej przez Wykonawcę (o terminach Zamawiający poinformuje Wykonawcę min. 3 dni przed rozpoczęciem zajęć).

b) Przerwa kawowa powinna obejmować:

* kawę (mielona i rozpuszczalna),
* herbatę (czarna, zielona i owocowa),
* śmietankę/mleko do kawy,
* cukier w saszetkach (min. 5 g) – bez ograniczeń na uczestnika,
* wodę mineralną niegazowaną i gazowaną do wyboru w butelkach do 1 l. (500 ml/os.),
* ciastka kruche bankietowe min. 3 rodzaje (łącznie min. 200 g/os.),
* słone przekąski w ilościach łącznie min. 100 g/os.,

**W ramach przerwy kawowej powinny zostać dostarczone: talerzyki papierowe jednorazowe, łyżeczki drewniane jednorazowe, kubki papierowe do gorących napojów, serwetki. Ponadto informuję, że z uwagi na trwającą pandemię Wykonawca powinien dostarczyć produkty zapakowane dla każdego uczestnika osobno.**

Zajęcia odbywać się będą w Łodzi. Zamówienie będzie realizowane od **dnia podpisania umowy do dnia 31.05.2022 r.** Zajęcia odbywać się będą od poniedziałku do soboty w godzinach 8:00-20:00. Zamawiający przewiduje, że dzienne zamówienie zarówno obiadów jak i produktów potrzebnych do przygotowania przerw kawowych powinno wynosić do 12 osób. W trakcie trwania całego projektu Zamawiający przewiduje możliwość przygotowania łącznie do 1200 szt. obiadów i do 1200 szt. przerw kawowych. Ostatecznie liczba porcji do przygotowania na dany dzień może ulec zmianie (ulec zmniejszeniu) o czym Wykonawca zostanie poinformowany mailowo przez Zamawiającego – w przypadku przerw kawowych do godz. 16.00 dnia poprzedniego, a w przypadku obiadów do godz. 08.30 tego samego dnia. Zamawiający zastrzega, że rozliczeniu podlegać będą jedynie posiłki zamówione przez Zamawiającego w sposób, o którym mowa w zdaniu poprzednim.

Składając ofertę Wykonawca zobowiązuje się do:

* świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem: świeżych produktów żywnościowych,
* przyrządzania posiłków obiadowych w dniu świadczenia usług cateringowych,
* 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 w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług,
* uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego w sytuacji udziału w kursach osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 2 dni przed planowanym spotkaniem,
* estetycznego podawania posiłków,
* dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego i zabierania pojemników jednorazowych.

W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:

a. używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, b. przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.), c. dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,

d. kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,

e. zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wyrywkowej kontroli gramatury potraw. Zaproponowana cena obowiązywać będzie w całym okresie trwania umowy. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca w ramach zaproponowanej ceny musi zabierać zużyte pojemniki jednorazowe.

**Termin realizacji zamówienia**

Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzić usługę będącą przedmiotem zamówienia **od dnia podpisania umowy do dnia 31.05.2022 r.**

**Miejsce realizacji zamówienia**

Łódź

**Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonania oceny ich spełnienia**

O zamówienie mogli ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniali następujące kryteria:

* prowadzą działalność gospodarczą w zakresie objętym niniejszym zapytaniem ofertowym zgodnie z wpisem do właściwego rejestru oraz posiadają aktualna zgodę sanepidu na wykonywanie takiej działalności;
* posiadają ważne ubezpieczenie OC od zatruć pokarmowych i zobowiążą się do jego posiadania przez cały okres realizacji zamówienia;
* nie znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej mogącej budzić poważne wątpliwości co do możliwości prawidłowego wykonania zamówienia, nie wszczęto wobec nich postępowania upadłościowego, ani nie ogłoszono upadłości; nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne;
* Zamawiający wskazuje, że Wykonawcy nie mogą być powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między 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 a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

* 1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
  2. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
  3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
  4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Brak wykazania spełnienia powyższych warunków udziału w postępowaniu, będzie skutkować wykluczeniem Wykonawcy.

Wykonawca zobowiązany jest złożyć Oświadczenie o spełnieniu warunków i o braku powiązań osobowych lub kapitałowych pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym, które stanowi **załącznik nr 2** do Rozeznania rynku.

**Kryteria oceny ofert, informacje o wagach procentowych przypisanych do poszczególnych kryteriów oceny ofert, opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny ofert, zasady wyboru oferty najkorzystniejszej, zasady unieważnienia postępowania**

Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie kryteria:

Kryterium: Łączna cena brutto – 100 %

**Dla oceny punktowej ofert w kryterium „łączna cena brutto”** zastosowany zostanie wzór:

Wci = (Cmin / Ci) x Wmax

gdzie:

Wci - liczba punktów oferty badanej

Cmin - cena minimalna

Ci - cena badana

Wmax - 100 (maksymalna liczba punktów)

Punkty zostaną obliczone w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.

Zamawiający najpierw dokona oceny ofert pod względem przyjętego przez niego kryterium oceny ofert.

**Zasady wyliczania ceny:**

1. Zamawiający dla dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty bierze pod uwagę łączną cenę brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia podaną przez Wykonawcę w formularzu ofertowym zgodnie z załącznikiem nr 1.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wypełnienia wszystkich pól w formularzu ofertowym. Brak wypełnienia i określenia wartości, w którejkolwiek z pozycji formularza ofertowego, przekreślenia bądź błędy rachunkowe w treści formularza ofertowego spowodują odrzucenie oferty.
3. Obliczona przez Wykonawcę łączna cena oferty powinna zawierać wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie, jakie Wykonawca uważa za niezbędne do poniesienia dla prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, a w szczególności podatek VAT. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia, a szczególnie informacje, wymagania i warunki podane w niniejszym zapytaniu ofertowym.
4. Cena podana w formularzu ofertowym winna być wyrażona w PLN, wyliczona   
   do dwóch miejsc po przecinku.
5. Stawka podatku VAT Wykonawca określa zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.

Oferty zawierające rażąco niską cenę mogą zostać przez Zamawiającego odrzucone i nie będą podlegały rozpatrzeniu. Oferta zawierająca rażąco niską cenę to oferta, która jest niższa o 30% od średniej arytmetycznej cen (łączna cena brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia podana przez Wykonawcę w formularzu ofertowym) wszystkich podlegających rozpatrzeniu ofert (złożonych w terminie i kompletnych ofert). W przypadku wpłynięcia tylko jednej oferty – to oferta, nie odrzucona, która zawiera cenę (łączna cena brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia podana przez Wykonawcę w formularzu ofertowym) niższą o 30% od ceny ustalonej przez Zamawiającego w ramach szacowania wartości zamówienia.

W przypadku odstąpienia przez Wykonawcę od podpisania oferty Zamawiający zastrzega prawo wyboru kolejnej oferty najwyżej ocenionej.

Zamawiający informuje, że nie będzie prowadził żadnego postępowania wyjaśniającego ani wzywał Wykonawców do uzupełnienia, sprecyzowania czy korekty złożonej oferty.

**Informacja o ofertach**

Do dnia 27.07.2021 r. do godziny 13:00 wpłynęły 3 oferty:

1. PEPERONI VEND Sp. z o.o. , ul. Nowy Świat 26, 92-315 Łódź
2. Restauracja SANTOS s.c., ul. Kilińskiego 78, 90-119 Łódź
3. Cammino, ul. Głowackiego 5a, 91-734 Łódź

**Ocena ofert**

1. PEPERONI VEND Sp. z o.o. , ul. Nowy Świat 26, 92-315 Łódź, cena 42.000,00 zł, 100 pkt
2. Restauracja SANTOS s.c., ul. Kilińskiego 78, 90-119 Łódź, cena 45.000,00 zł, 93,33 pkt
3. Cammino, ul. Głowackiego 5a, 91-734 Łódź- 50.400,00 zł- 83,33 pkt

**Wybór Wykonawcy**

**Z uwagi na zaproponowanie najkorzystniejszej ofert cenowej została wybrana firma PEPERONI VEND Sp. z o.o. , ul. Nowy Świat 26, 92-315 Łódź, cena 42.000,00 zł, która otrzymała 100 pkt.**

Łódź, dnia 28.07.2021 r.

Łódź, dnia 28.07.2021 r.

**ZAWIADOMIENIE O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

**Dotyczy:** **Zapewnienie cateringu dla uczestników/uczestniczek w ramach projektu "Twój nowy start” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020**

W imieniu Izabeli Łajs prowadzącej działalność gospodarczą pod firmą Akademia Zdrowia Izabela Łajs, 90-205 Łódź, ul. Kilińskiego 21 informuję, że w wyniku przeprowadzonego postępowania w trybie rozeznania rynku opisanego w ROZEZNANIU RYNKU NR 1 Z DNIA 20.07.2021 R. w ramach projektu „**Twój nowy start**” realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego została wybrana:

**Firma PEPERONI VEND Sp. z o.o., 92-315 Łódź, ul. Nowy Świat 26, która otrzymała 100,00 pkt.**

(całkowity koszt 42 000,00 zł brutto)