

Zapytanie ofertowe nr 1/2019 z dnia 27 września 2019 r.

Zamawiający:

Biuro Projektu „Rozwiń skrzydła na Podkarpaciu”
Akademia Zdrowia Izabela Łajs, 35-205 Rzeszów, ul. Jagiellońska 5
tel. 17 853 25 89 | e-mail: rzeszow@akademia-zdrowia.pl

W związku z realizacją projektu „Rozwiń skrzydła na Podkarpaciu” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020 Akademia Zdrowia Izabela Łajs zaprasza do złożenia ofert podmioty zainteresowane wykonaniem zadania:

świadczenie usług cateringowych

Celem głównym projektu jest zwiększenie szans na podjęcie zatrudnienia u min. 80% spośród 64 osób (39 K i 25 M) młodych, w tym 7 osób (4K, 3M) z niepełnosprawnością, w wieku 18-29¹ lat zamieszkujących w rozumieniu przepisów Kodeksu Cywilnego² na terenie województwa podkarpackiego, należących do następujących grup:

- osoby bierne zawodowo, bez pracy, które nie uczestniczą w kształceniu i szkoleniu (tzw. Osoby z kategorii NEET);
- osoby ubogie pracujące;
- osoby zatrudnione na umowach krótkoterminowych.

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych:

- a) obiad składający się z dwóch dań
- b) przerwa kawowa

Zamawiający określa następującą gramaturę potraw:

- a) Obiad powinien obejmować:

¹ Wiek Uczestników/Uczestniczek określany jest na podstawie daty urodzenia i ustalany w dniu rozpoczęcia udziału w projekcie. Kwalifikować się będą wyłącznie osoby, które w dniu rozpoczęcia udziału ukończyły 18 rok życia, ale także osoby, które na dzień udzielania pierwszej formy wsparcia nie ukończyły 29 roku życia.

² Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art.25. Miejszem zamieszkania osoby fizycznej jest miejscowość, w której osoba ta przebywa z zamiarem stałego pobytu.

- **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),
 - **dotatki 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 styropianowym jednorazowym opakowaniu. Do niego dołączone powinny być jednorazowe, papierowe serwetki i jednorazowe sztucce (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 warsztatów/szkoleń).

b) Przerwa kawowa powinna obejmować:

- kawę (mielona i rozpuszczalna), herbatę (czarna, zielona i owocowa), śmietanka/mleko do kawy, świeża cytryna do herbaty (całe plasterki), cukier w saszetkach (min. 5 g) – bez ograniczeń na uczestnika,
- woda mineralna niegazowana i gazowana do wyboru w butelkach do 0,5 l (500 ml/os.),
- ciastka kruche bankietowe min. 3 rodzaje (łącznie min. 200 g/os.),
- słone przekąski w ilościach łącznie min. 100 g/os.,
- bakalie w ilości min. 100 g/os.

W ramach przerwy kawowej powinny zostać dostarczone: talerzyki jednorazowe, łyżeczki jednorazowe, kubki styropianowe do gorących napojów, serwetki.

Kursy odbywać się będą w Rzeszowie w biurze projektu mieszczącym się w Rzeszowie, ul. Jagiellońska 5, 35-025 Rzeszów lub innym adresie wskazanym przez Zamawiającego na terenie Rzeszowa lub w obrębie do 30 km od Rzeszowa. **Zamówienie będzie realizowane od 10 października 2019 r. do 29 lutego 2020 r.** Zajęcia odbywać się będą od poniedziałku do piątku/soboty w godzinach 8:00-16:00. 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 1984 szt. obiadów i do 1984 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 wrywkowej 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.

II. KOD CPV 55520000-1 usługi dostarczania posiłków

III. TERMIN REALIZACJI UMOWY: 10.10.2019 r.- 29.02.2020 r.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące kryteria:

- prowadzą działalność gospodarczą w zakresie objętym niniejszym zapytaniem ofertowym zgodnie z wpisem do właściwego rejestru oraz posiadają aktualną zgodę sanepidu na wykonywanie takiej działalności;
- posiadają ważne ubezpieczenie OC od zatruc 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,
- nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym,
- posiadają status zakładu pracy chronionej bądź są innymi wykonawcami, których działalność obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych (głównym celem ich działania jest integracja osób defaworyzowanych) w szczególności:
 - osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych,
 - bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
 - osób pozbawionych wolności lub zwalnianych z zakładów karnych, o których mowa w ustawie z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny wykonawczy, mających trudności w integracji ze środowiskiem,
 - osób z zaburzeniami psychicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego,
 - osób bezdomnych w rozumieniu ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej,
 - osób, które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o udzielaniu cudzoziemcom ochrony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
 - osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia,
 - osób będących członkami mniejszości znajdującej się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będących członkami mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym.

Zaznacza się, że wskaźnik zatrudnienia osób, o których mowa powyżej powinien wynosić ponad 30% wszystkich zatrudnionych w danym przedsiębiorstwie.

Ocena spełniania w/w warunków udziału w postępowaniu dokonywana będzie w oparciu o dokumenty, w tym oświadczenia, złożone w niniejszym postępowaniu metodą warunku granicznego – spełnia / nie spełnia.

Oferty wykonawców, którzy nie spełniają łącznie powyższych warunków zostaną odrzucone i nie będą podlegały ocenie.

V. INFORMACJA O DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY CELEM POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku innych podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu- zał. 1
2. Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym- zał. 2
3. Oświadczenie o spełnianiu klauzuli społecznej- zał. 3
4. Formularz- zał. 4
5. Dokumenty potwierdzające spełnienie klauzuli społecznej- kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem
6. Dokument potwierdzający fakt prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie objętym zapytaniem ofertowym i zezwolenie sanepidu na prowadzenie tego typu działalności – kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem.
7. Klauzula informacyjna- zał. 5

Niezłożenie wyżej wymienionych dokumentów będzie skutkowało odrzuceniem oferty Wykonawcy i nie będzie ona podlegała dalszej ocenie.

VI. KRYTERIA OCENY

Jako kryterium wyboru oferty przyjmuje się w niniejszym postępowaniu najkorzystniejszy bilans punktów przyznanych w oparciu o kryterium ceny:

Kryterium	Waga	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
Cena za 1 obiad oraz 1 serwis kawowy/na 1 Uczestnika/Uczestniczkę	100%	100 punktów
Suma	100%	100 punktów

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

A. Punkty za kryterium „Cena za 1 obiad oraz 1 serwis kawowy/na 1 Uczestnika/Uczestniczkę” zostaną obliczone według wzoru:

$$\frac{\text{Cena brutto oferty najtańszej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt.} = \text{liczba punktów w danym kryterium}$$

Ocena dokonywana będzie w oparciu o cenę brutto za obiad oraz cenę brutto za przerwę kawową realizowane zgodnie z zapytaniem ofertowym.

Cena brutto podana przez Wykonawcę w ofercie powinna być wyrażona w złotych polskich, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Podana przez Wykonawcę w ofercie cena brutto musi uwzględniać wszystkie daniny publicznoprawne (tj. ZUS, podatki, w tym podatek VAT) oraz koszty dojazdu do i z miejsca realizacji zamówienia. Zamawiający nie zwraca kosztów dojazdu do i z miejsca realizacji zamówienia ani żadnych innych kosztów jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją zamówienia, a których nie wkalkulował w podaną Zamawiającemu w ofercie cenę brutto.

Podana przez Wykonawcę w ofercie cena brutto będzie obowiązywała w całym okresie jego realizacji (nie będzie mogła zostać podniesiona).

Liczby punktów otrzymane za kryterium ceny za obiad oraz ceny za przerwę kawową stanowiąc będą końcową ocenę oferty.

Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną.

Zamawiający przed dokonaniem oceny ofert odrzuci:

- oferty zawierające rażąco niską cenę. Oferta zawierająca rażąco niską cenę to oferta, która jest niższa o 30% od średniej arytmetycznej cen brutto za dany posiłek wszystkich podlegających rozpatrzeniu ofert, a w przypadku wpłynięcia tylko jednej oferty – to oferta nie odrzucona, która zawiera cenę brutto za godzinę realizacji przedmiotu zamówienia niższą o 30% od wartości szacunkowej zamówienia;
- oferty zawierające cenę brutto za realizację zamówienia przekraczającą możliwości budżetowe Zamawiającego, chyba że będzie to jedyna złożona oferta - w takim wypadku Zamawiający zaprosi Wykonawcę do negocjacji cenowych.

VII. ISTOTNE ZMIANY WARUNKI UMOWY

Zamawiający przewiduje możliwość dokonywania istotnych zmian postanowień umowy w zakresie:

- a. Terminu realizacji umowy;
- b. Harmonogramu realizacji umowy;
- c. Ostatecznej liczby Uczestników Projektu w ramach umowy;
- d. Ostatecznej liczby posiłków;
- e. Zasad płatności (Zamawiający informuje, że termin płatności wynagrodzenia Wykonawcy uzależniony jest od terminu wpłynięcia na konto Zamawiającego środków przeznaczonych na

pokrycie wydatków związanych realizacją projektu na etapie, w którym uczestniczył w nim Wykonawca i może ulegać opóźnieniom);

Wskazane powyżej istotne zmiany postanowień umowy zostaną wprowadzone do umowy pod warunkiem wystąpienia w toku realizacji Projektu okoliczności uzasadniających wprowadzenie zmian w celu należytej realizacji Projektu. Zmiany zostaną wprowadzone w drodze aneksu do umowy bądź zmiany załączników do umowy.

VIII. DODATKOWE ZAMÓWIENIE NIE OBJĘTE ZAMÓWIENIEM PODSTAWOWYM

Zamawiający przewiduje możliwość zlecenia Wykonawcy dodatkowego zamówienia nie objętego zamówieniem podstawowym, o ile zostaną spełnione warunki określone przez Wytocznice w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

IX. OSOBA DO KONTAKTU

Osobą wyznaczoną do kontaktu jest Magdalena Łoza, tel. 17 853 25 09 , e-mail: rzyszow@akademia-zdrowia.pl

X. SPOSÓB SPORZĄDZENIA OFERTY

1. Oferta powinna być sporządzona na formularzu, który stanowi załącznik do niniejszego zapytania - zał. 4
2. Każdy Wykonawca może przedstawić tylko jedną ofertę.

Nie dopuszcza się złożenia oferty częściowej, ani złożenia oferty wariantowej. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia zamówienia podwykonawcom. Takie oferty zostaną odrzucone i nie będą podlegały dalszej ocenie.

XI. TERMIN ORAZ MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

W przypadku składania oferty osobiście, pocztą, mailem, faksem termin wyznaczono na 04.10.2019 r. do godziny 15:00 (wiążąca jest data wpływu oferty do biura projektu).

Ofertę można składać:

1. osobiście lub pocztą: Biuro Projektu „Rozwiń skrzydła na Podkarpaciu” Akademia Zdrowia Izabela Łajs, 35-025 Rzeszów, ul. Jagiellońska 5.
2. mailem na adres: rzyszow@akademia-zdrowia.pl

Wykonawca powinien umieścić ofertę wraz z załącznikami w zamkniętej kopercie z napisem: „Oferta dotycząca Zapytania ofertowego Nr 1/2019, Projekt „Rozwiń skrzydła na Podkarpaciu”. NIE OTWIERAĆ PRZED 07.10.2019 roku godz. 12:00. Nie dopełnienie tego obowiązku spowoduje odrzucenie oferty.

XII. UNIWEAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny na każdym etapie postępowania bez prawa Wykonawcy do kierowania w stronę Zamawiającego jakichkolwiek roszczeń z tego