

Zapytanie ofertowe nr 1/2020 z dnia 22 lipca 2020 r.

Zamawiający:

Biuro Projektu „Spirala do sukcesu”
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 „Spirala do sukcesu” 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 3 osób (2K, 1M) 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 ubogo pracujące;
- osoby zatrudnione na umowach krótkoterminowych oraz osoby pracujące w oparciu o umowy cywilno - prawne.

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),
 - **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 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/szkożeń).

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 miejscu wskazanym przez Zamawiającego. **Zamówienie będzie realizowane od 03 sierpnia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r.** Zajęcia odbywać się będą od poniedziałku do piątku/soboty/niedziele w godzinach 8:00-16:00. Zamawiający przewiduje, że dzienne zamówienie zarówno obiadów jak i produktów potrzebnych do przygotowania przerw kawowych powinno wynosić max. do 24 osób. W trakcie trwania całego projektu Zamawiający przewiduje możliwość przygotowania łącznie 1 984 porcji posiłków (1984 szt. obiadów i 1984 szt. przerw kawowych). Ostatecznie ilość może ulec zmianie o czym Wykonawca zostanie niezwłocznie poinformowany.

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: 03.08.2020 r.- 31.12.2020 r.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

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

- 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,
 - są zakładami pracy chronionej bądź 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.

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- kserokopie potwierdzone za zgodność z Oryginałem
6. Klauzula informacyjna- zał. 5

Niezłożenie wyżej wymienionych dokumentów będzie skutkowało odrzuceniem oferty Wykonawcy.

VI. KRYTERIA OCENY

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

Kryterium	Waga	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
Cena za 1 obiad/na 1 uczestnika/uczestniczkę	50%	50 punktów
Cena za 1 przerwę kawową/na 1 uczestnika/uczestniczkę	50%	50 punktów
Suma	100%	100 punktów

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

A. Punkty za kryterium „Cena za 1 obiad/na 1 uczestnika/uczestniczkę” zostaną obliczone według wzoru:

$$\frac{\text{Cena brutto oferty najtańszej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 50 \text{ pkt.} = \text{liczba punktów w danym kryterium}$$

B. Punkty za kryterium „Cena za 1 przerwę kawową/na 1 uczestnika/uczestniczkę” zostaną obliczone według wzoru:

$$\frac{\text{Cena brutto oferty najtańszej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 50 \text{ pkt.} = \text{liczba punktów w danym kryterium}$$

Liczby punktów otrzymane za kryterium ceny za obiad, ceny za przerwę kawową po zsumowaniu stanowią końcową ocenę oferty, przy czym zaznacza się, że oferta która nie będzie spełniała warunku klauzuli społecznej zostanie odrzucona i nie będzie podlegała ocenie.

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.

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.

Oferty zawierające rażąco niską cenę zostaną przez Zamawiającego odrzucone i nie będą podlegały rozpatrzeniu. Oferta zawierająca rażąco niską cenę to oferta, która jest niższa

o 30% od średniej arytmetycznej cen (łącznie cena brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia brutto 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 (łącznie cena brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia brutto podana przez Wykonawcę w formularzu ofertowym) niższą o 30% od ceny ustaloną przez Zamawiającego w ramach szacowania wartości zamówienia.

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 UP 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. OSOBA DO KONTAKTU

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

IX. 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.

X. TERMIN ORAZ MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

W przypadku składania oferty osobiście, pocztą, termin wyznaczono na 30 lipca 2020 r. do godziny 16:00 (wiążąca jest data wpływu oferty do biura projektu).

Ofertę można składać:

1. osobiście lub pocztą: Biuro Projektu „Spirala do sukcesu” Akademia Zdrowia Izabela Łajs, 35-025 Rzeszów, ul. Jagiellońska 5.