

ZAPYTANIE O CENĘ

21/A_SRP/RPO WL/2019

dotyczące usługi cateringu w ramach realizacji projektu „Specjaliści na rynku pracy”
XI Oś Priorytetowa Włączenie społeczne, Działanie 11.1 Aktywne włączenie

Procedura prowadzona zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach EFRR, EFS oraz FS na lata 2014-2020

Informacje ogólne

Zamawiający:

Asesor Ewaluacja i Rozwój Balcerzak Sławomir

Adres: 02-548 Warszawa ul. Grażyny 13/15

NIP 1180001584

Data publikacji: 18.11.2019

Termin składania oferty: 22.11.2019

W związku z realizacją projektu „Specjaliści na rynku pracy” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 XI Oś Priorytetowa Włączenie społeczne, Działanie 11.1 Aktywne włączenie, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na realizację niżej opisanego zapytania o cenę.

Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest zgodnie z zasadą rozeznania rynku określoną w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014- 2020. Postępowanie nie jest prowadzone w oparciu o przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych

Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

Preambuła

Projekt „Specjaliści na rynku pracy” skierowany jest do mieszkańców zamieszkujących województwo lubelskie wyłącznie miejscowości objęte działaniami rewitalizacyjnymi, którzy są zagrożeni ubóstwem lub wykluczeniem społecznym, którzy doświadczają wielokrotnego wykluczenia społecznego. Zgodnie z warunkami określonymi w Regulaminie Konkursu na mocy którego projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, preferowane do objęcia wsparciem projektowym są osoby korzystające z Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020 (PO PŻ). Zakres wsparcia dla tych osób nie będzie powielał działań, które dana osoba lub rodzina otrzymała lub otrzymuje z PO PŻ w ramach działań towarzyszących, o których mowa w PO PŻ. Głównym celem projektu „Specjaliści na rynku pracy” jest reintegracja społeczna, zawodowa i edukacyjna, co przekłada się na umożliwienie tym osobom podjęcia zatrudnienia, a dzięki temu również wyjścia z ubóstwa.

Opis przedmiotu

Przedmiotem zamówienia jest usługa: świadczenia usługi cateringowej dla 10 osób. Usługa cateringowa będzie świadczona dla uczestników 3 dniowego warsztatu oraz ok 15 dniowego szkolenia zawodowego. Dzienna usługa cateringowa dla jednej osoby (osobodzień) polega na:

- I. **przygotowaniu i zaserwowaniu obiadu składającego się z:**
 - a) I-go dania – zupa
 - b) II-go dania – mięso/ryba, dodatek skrobiowy, surówka, napój

Projekt „Specjaliści na rynku pracy” realizowany w ramach Działania 11.1. Aktywne włączenie z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, XI Oś Priorytetowa Włączenie społeczne
Działanie 11.1 Aktywne włączenie

II. przygotowaniu i zaserwowaniu „przerwy kawowej” składającej się z:

- a) kawy z mlekiem min. 0,80 l/osobę
 - b) herbaty min. 0,60 l/osobę
 - c) woda gazowana/niegazowana min 0,5l/osobę
 - d) sok min. 0,25 l/osobę
 - e) cukru
 - f) cytryny pokrojonej (podawana na talerzykach)
 - g) suchych ciastek – min. 6 szt./osobę lub ciasto/bułka słodka – min. 2szt./osobę
1. Zamawiający nie umożliwi złożenia ofert częściowych .
 2. Szacunkowa wartość zamówienia 180 posiłków (osobodni)
 3. Zamawiający zastrzega, iż podana:
 - a. ilość osobodni cateringu w trakcie trwania umowy jest ilością szacunkową. Jeżeli w trakcie wykonywania zamówienia okaże się, że ilość osobodni będzie mniejsza niż podana w zapytaniu o cenę Wykonawca nie będzie z tego tytułu rościł żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego. Zamawiający pokryje koszty tylko za faktycznie zrealizowane osobodni w trakcie realizacji zamówienia

Termin realizacji cateringu na w/w zajęcia zakłada się od 2.12.-31.12.2019r .Usługa będzie świadczona w m. Hrubieszów.

Warunki udziału w postępowaniu

Z możliwości składania ofert wyklucza się Oferentów, którzy:

Są podmiotem powiązaniem z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika, 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

Kryteria dostępu: Do składania ofert zapraszamy Wykonawców, którzy spełniają warunki:

A1. Wymagania dotyczące organizacji cateringu („przerwa kawowa” i obiad)

- a. Oferent zapewnia posiłki obiadowe w formie: pierwszego dania – zupy i drugiego dania obiadowego wraz z napojem (w przypadku zapotrzebowania tj. dieta , wegetarianizm itp. - dania będą indywidualnie odpowiadać potrzebom zgłaszanym przez uczestników).
- b. Oferent zapewnia ciągły serwis kawowy (w godz. 8:30-20:00 zgodnie z ustalonym harmonogramem) obejmujący: kawę, herbatę, cytrynę, cukier, mleko, wodę gazowaną i niegazowaną, ciastka lub ciasto
- c. Oferent zapewnia catering o ustalonej godzinie na miejsce realizacji projektu wskazane przez Zamawiającego.
- d. Oferent zapewnia własne naczynia (filizanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztuczków plastikowych, odpowiednich do serwowanych dań/napojów

- e. Ponadto składając ofertę Oferent zobowiązuje się do:
- I. świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
 - II. przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
 - III. przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości; ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania;
 - IV. 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. Oferent zobowiązuje się że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług;
 - V. uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego lub wegetariańskiego lub dla diabetyków, w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 2 dni przed planowanym szkoleniem;
 - VI. zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu zajęć;
 - VII. uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach 30 minut po zakończeniu ustalonej godziny;
- W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:
- I. używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
 - II. 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.),
 - III. dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników, kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków

Kryteria oceny

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria:

A. cena brutto na 1 osobodzień (tj. przerwa kawowa+obiad/1 osobę)– 100% (weryfikowana na podstawie ceny w formularzu oferty)

Maksymalna liczba punktów możliwych do osiągnięcia =100pkt

Ocena oferty zostanie obliczona z wykorzystaniem następującego wzoru:

Ocena = A, gdzie:

Ad. A – Cena Brutto. Ocena oferty zostanie obliczona z wykorzystaniem następującego wzoru:

Liczba punktów = $\frac{\text{Najniższa cena brutto ze wszystkich złożonych ofert}}{\text{Cena brutto badanej oferty}} \times 100 \times 100\%$.

Cena brutto badanej oferty

Cenę brutto za przedmiot zamówienia Oferent przedstawia w „formularzu oferty” stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania o cenę. Ceny brutto nie mogą przekraczać środków jakie są zabudżetowane w projekcie – zgodnie z wymaganiami konkursowymi. Cena brutto oferty musi być podana w PLN cyfrowo oraz uwzględniać wszystkie koszty. Oferent może zaproponować tylko jedną cenę brutto i nie może jej zmienić po złożeniu oferty. Zaproponowana cena brutto winna obejmować wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia.

Jeżeli wybrana oferta przekracza przyjęte w budżecie projektu stawki, Zamawiający może przeprowadzić negocjacje cen w tym zakresie. Oferta, która uzyska największą liczbę punktów zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej, ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych, niż zaoferowane w złożonych ofertach. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, odstąpi od podpisania umowy, Zamawiający ma prawo do wyboru kolejnej najkorzystniejszej oferty.

Zmiany w umowie

W przypadku zaistnienia sytuacji związanej z potrzebą dokonania stosownych zmian w umowie w celu właściwej realizacji zamówienia Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zmian w drodze aneksu do umowy. Zakres zmian może dotyczyć m.in.:

1. okresu i harmonogramu realizacji umowy,
2. ostatecznej liczby godzin i uczestników/czek,
3. zasad płatności, (Zamawiający informuje, że termin płatności wynagrodzenia Wykonawcy uzależniony jest od terminu wpłynięcia na konto Zamawiającego środków przeznaczonych na pokrycie wydatków związanych z realizacją projektu na etapie, w którym uczestniczył w nim Wykonawca i może ulegać opóźnieniom);
4. zabezpieczenia i kar umownych,
6. Oferent składając ofertę akceptuje, że w umowie będą znajdowały się m.in. następujące zapisy dotyczące kar umownych:

a/ Zamawiający może rozwiązać Umowę w przypadku stwierdzenia nierzetelności w realizowaniu przez Wykonawcę czynności objętych Umową, a w szczególności w przypadku:

- niewywiązywania się z powierzonych zakresu obowiązków,
- dwukrotnej odmowy w realizacji zlecenia pomimo dopełnienia wszelkich formalności,

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

Termin i miejsce składania ofert

Oferta powinna być wydrukowana na druku załączonego formularza ofertowego, podpisana i złożona wraz z załącznikami, w terminie do 22.11.2019 r. poprzez email: d.balcerzak@asesor.edu.pl z dopiskiem w tytule: catering lub pocztą kurierską/osobiście na adres siedziby 02-548 Warszawa ul. Grażyny 13/15.

Oferty złożone po podanym wyżej terminie nie będą rozpatrywane. Liczy się data złożenia /dostarczenia a nie data nadania. Wszelkie informacje można uzyskać pod numerem tel. 506 050 706

O wyborze oferty Zamawiający poinformuje każdego z Oferentów wskazanym przez niego kanałem informacyjnym.

Pozostałe informacje

1/ Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyn, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert z

zastrzeżeniem nieprzekroczenia wysokości środków zaplanowanych w budżecie projektu na realizację niniejszego zamówienia.

2/Niniejsze zapytanie o cenę nie stanowi oferty zawarcia umowy w rozumieniu przepisów Kodeksu Cywilnego.

3/Wykonawcy nie przysługują żadne środki odwoławcze.

4/Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjowania w tym stawki cenowej z Wykonawcą

5/O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę. Oferta oraz inne dokumenty muszą być podpisane przez Wykonawcę.

Zatwierdził

Sławomir Balcerzak