

**Rozeznanie rynku nr 02/AEiR/RPO WL/2017
dotyczące cateringu podczas realizacji projektu „Szansa na nowy start”
realizowanego w ramach Osi priorytetowej 9 RYNEK PRACY, Działanie 9.3 Rozwój
przedsiębiorczości**

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
REGON 002150695

Data publikacji: 2017-03.01

Termin składania oferty: 2017-03-08 do godz.23.59

W związku z realizacją projektu „Szansa na nowy start” w ramach Osi Priorytetowej 9 Działania 9.3 Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego (RPO WL) współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na realizację niżej opisanej usługi cateringowej.

Tryb udzielenia zamówienia

Zamówienie poniżej 50 tys. PLN netto udzielone jest zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach EFRR, EFS oraz FS na lata 2014-2020 I dotyczy rozeznania rynku. Niniejsze rozeznanie rynku nie podlega przepisom ustawy Prawo Zamówień Publicznych i jest dostępne na stronie internetowej Zamawiającego www.asesor.edu.pl Zamówienie stanowiące przedmiot niniejszego postępowania jest współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego – RPO WL 2014-20

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

Opis przedmiotu rozeznania rynku

Nazwa zamówienia: rozeznanie rynku dotyczące usługi cateringu świadczone podczas realizacji projektu „Nowy zawód nowe szanse” na podstawie umowy o dofinansowanie projektu nr RPLU.09.03.00-06-0092/16 w ramach RPO WL Oś Priorytetowa 9 Działanie 9.3 Rozwój przedsiębiorczości

1. Usługa realizowana będzie na terenie województwa lubelskiego - w miejscowościach: 13 osób Biała Podlaska i dla 13 osób w miejscowości Lublin. (szczegółowa informacja dotycząca ulicy w obu miejscowościach dostarczania cateringu zostanie określona podczas zawierania umowy)
2. Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia udostępniany był mu w okresie od 10 marca 2017 r. do 31.05.2017 r. (włącznie) zgodnie z harmonogramem przedstawianym przez Zamawiającego minimum z 4-dniowym wyprzedzeniem.
3. Zamawiający będzie wykorzystywał przedmiot zamówienia w godzinach 8:30-18:00 w dni powszednie (poniedziałek- piątek) oraz w godzinach 08:30-15:00 w weekendy (sobota i niedziela)

4. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej dla 13 osób w miejscowości Biała Podlaska i 13 osób w Lublinie łącznie – 2 grupy x 13 osób (co daje 65 osobodni dla jednej miejscowości łącznie 130 osobodni usługi cateringowej) polegającej na:
 - a) przygotowaniu obiadu składającego się z:
 - I-go dania – zupa
 - II-go dania – mięso, dodatek skrobiowy, surówka, napój
 - b) przygotowaniu przerwy kawowej składającej się z:
 - kawy z mlekiem min. 0,80 l/osobę
 - herbaty min. 0,60 l/osobę
 - woda gazowana/niegazowana min 0,5l/osobę
 - sok min. 0,25 l/osobę
 - cukru
 - cytryny pokrojonej (podawana na talerzykach)
 - suchych ciastek – min. 6 szt./osobę
 - i/lub ciastko/(bułka słodka) – min. 2szt./osobę
5. Zamawiający zastrzega, iż podana ilość zestawów obiadowych w trakcie trwania umowy jest ilością szacunkową. Jeżeli w trakcie wykonywania zamówienia okaże się, że ilość zestawów obiadowych czy serwisu kawowego będzie mniejsza niż podana w zapytaniu o rozeznaniu rynku, Wykonawca nie będzie z tego tytułu rościł żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego. Zamawiający pokryje koszty tylko za faktycznie sporządzone i dostarczone ilości zestawów obiadowych i serwisu kawowego w trakcie realizacji zamówienia.

Potencjał techniczny

Wymagania dotyczące organizacji cateringu:

1. Oferent zapewnia posiłki obiadowe w formie: pierwszego dania – zupy i drugiego dania obiadowego wraz z napojem (w przypadku zapotrzebowania (dieta, wegetarianizm itp. - dania będą indywidualnie odpowiadać potrzebom zgłaszanym przez uczestników). Drugie danie powinno uwzględniać następującą gramaturę: mięso/ryba 200g; surówka 140g; dodatki skrobiowe 200g.
2. Oferent zapewnia ciągły serwis kawowy (w godz. 8:30-18:00 albo 8:30-15:00 zgodnie z ustalonym harmonogramem) obejmujący: kawę, herbatę, cytrynę, cukier, mleko, wodę gazowaną i niegazowaną, ciastka (lub ciasta).
3. Oferent zapewni dowóz/usługę cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji projektu wskazane przez Zamawiającego. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.
4. Oferent zapewni własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztuczków plastikowych, odpowiednich do serwowanych dań/napojów.

Ponadto składając ofertę Oferent zobowiązuje się do:

- 1) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
- 2) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych,;
- 3) 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,
- 4) 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 saszetkach 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
- 5) ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni szkoleniowe, w szczególności rodzajów zup i dań głównych w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem;
 - 6) uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem,
 - 7) zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu zajęć.
 - 8) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed ustaloną godziną ;
 - 9) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
 - 10) 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:

- 1) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
- 2) 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.),
- 3) dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- 4) kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
- 5) zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

Warunki udziału w postępowaniu

Z możliwości składania ofert wyklucza się Oferentów, którzy:

Są podmiotem powiązany 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:

- a) posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Działalność gospodarcza prowadzona w zakresie przedmiotu zamówienia nie wymaga posiadania uprawnień do jej prowadzenia. Weryfikacja na podstawie załącznika do niniejszego rozeznania rynku;
- b) dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. Weryfikacja na podstawie załącznika do niniejszego rozeznania rynku;

- c) sytuacja ekonomiczna i finansowa umożliwiająca wykonanie zamówienia. Weryfikacja na podstawie załącznika do niniejszego rozeznania rynku;
- d) Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia oferty częściowej tj. dotyczącej 1 miejscowości.

Kryteria oceny

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria:

A. cena – 100% (weryfikowana na podstawie ceny w formularzu oferty)

B. WARUNKI DODATKOWE: klauzule społeczne – (weryfikowane na podstawie oświadczenia stanowiącego załącznik do oferty)

Ocena oferty zostanie obliczona z wykorzystaniem następującego wzoru:

Ocena

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

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

Cena brutto badanej oferty

Cenę za przedmiot zamówienia Oferent przedstawia w „formularzu oferty” stanowiącym załącznik do niniejszego rozeznania rynku. Cena oferty musi być podana brutto oraz uwzględniać wszystkie koszty. Oferent może zaproponować tylko jedną cenę całkowitą i nie może jej zmienić po złożeniu oferty. Zaproponowana cena winna obejmować wszelkie koszty związane z realizacją usługi cateringu. Zamawiający wskazuje, że ceną oferty jest **cena brutto za zorganizowanie cateringu dla 1 uczestnika podczas jednego 8-godzinnego dnia szkoleniowego (osobodzień)**, zawierająca ewentualny podatek VAT.

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z w której zaproponowane jest menu w bogatszej ofercie niż wymaga Zamawiający. Jeżeli wybrana oferta przekracza przyjęte w budżecie projektu stawki, Zamawiający może przeprowadzić negocjacje cen w tym zakresie.

B – Klauzule społeczne

Oferent określi na podstawie oświadczenia według wzoru określonego w załączniku do oferty zawierającego informacje czy i w jaki sposób przy realizacji zamówienia będą stosowane klauzule społeczne, tzn. ile osób znajdujących się w szczególnej sytuacji na rynku pracy (tj. osoby bezrobotne w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy; młodociani, o których mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego; osoby niepełnosprawne w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych) zostanie zaangażowanych przy realizacji zamówienia min. na cały czas jego trwania i czym się będą zajmowały przy realizacji zamówienia. Spełnienie klauzuli społecznej oznacza zaangażowanie na umowę o pracę min. 1 osoby spełniającej w/w warunki. Zamawiający wymaga aby do wykonania Przedmiotu Umowy był kierowany personel, którego wynagrodzenie za pracę jest równe lub przekracza równowartość wysokości wynagrodzenia minimalnego, o którym mowa w ustawie z 10.10.2002 o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz.U., z 2002 r. nr 200, poz. 1679 z późn. zm.). Wykonawca, najpóźniej w dniu zawarcia Umowy oraz w trakcie jej realizacji na każde wezwanie Zamawiającego zobowiązuje się przedstawić bieżące dokumenty potwierdzające, że Przedmiot Umowy jest wykonywany przez osoby będące pracownikami.

Sankcja z tytułu niedotrzymania klauzuli społecznej. Uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełnienia przez Wykonawcę wymagań o których mowa w art. 29 ust. 4 ustawy PZP oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań: w przypadku powzięcia przez Zamawiającego informacji o naruszeniu przez Wykonawcę powyższego zobowiązania dotyczącego zatrudnienia Zamawiający niezwłocznie zawiadomi o



tym fakcie Państwową Inspekcję Pracy celem podjęcia przez nią stosownego postępowania wyjaśniającego w tej sprawie. Obowiązek powyższy znajduje zastosowanie również w przypadku, gdy personel Wykonawcy będzie świadczył usługi na podstawie umowy cywilnoprawnej, a nie na podstawie umowy o pracę.

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 osobodni,
3. zasad płatności,
4. zabezpieczenia i kar umownych,
5. wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Zmiany umowy mogą zostać dokonane pod warunkiem przedłożenia Zamawiającemu pisemnego uzasadnienia konieczności wprowadzenia zmiany, przedłożenia dokumentów potwierdzających tę zmianę oraz wyrażenia zgody przez Zamawiającego na tę zmianę.
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 powierzonego zakresu obowiązków, w szczególności gdy Wykonawca nie zapewni w określonym terminie odpowiedniej ilości i jakości wyżywienia,
 - dwukrotnej odmowy w realizacji zlecenia pomimo dopełnienia wszelkich formalności,
 - dwukrotnym nienależytym wykonaniu usług cateringowych, skutkującym naliczeniem kar umownych w maksymalnej wysokości,
 - gdy wysokość kar umownych przekracza 20% wartości umowy,
 - niestosowania klauzul społecznych (jeśli Wykonawca zobowiązał się do ich stosowania).

Termin i miejsce składania ofert

Oferta powinna być wydrukowana na druku załączonego formularza ofertowego, podpisana i złożona wraz z załącznikami, w terminie do 8 marca 2017 r. poprzez email: d.balcerzak@asesor.edu.pl z dopiskiem w tytule : oferta-catering lub pocztą na adres siedziby 02-548 Warszawa ul. Grażyny 13/15 Oferty złożone po /w terminie nie będą rozpatrywane. Liczy się data złożenia /dostarczenia a nie data nadania. Wszelkie informacje można uzyskać pod numerem tel. 506 050 706 (Danuta Balcerzak)

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.



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.

2/Niniejsze rozeznanie 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 osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.

Zatwierdził

Sławomir Balcerzak