

ZAPYTANIE O CENĘ nr 08/A_SRP/RPO WŁ/2021

dotyczące usługi cateringu w ramach realizacji projektu „Specjaliści na rynku pracy”
realizowany w ramach RPO WŁ na lata 2014-2020 Oś Priorytetowa IX „Włączenie społeczne” Działanie IX.1 „Aktywna integracja osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym

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: 1.12.2021

Termin składania oferty: 3.12.2021r.

W związku z realizacją projektu „Specjaliści na rynku pracy” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 - IX Oś Priorytetowa „Włączenie społeczne”, Działanie IX.1 „Aktywna integracja osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym”, Poddziałanie IX.1.1 „Aktywizacja społeczno-zawodowa osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na realizację niżej opisanego zapytania.

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 łódzkie, powiaty: opoczyński, łódzki wschodni, skierniewicki i m. Skierniewice 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 50 osób w tym 29 kobiet i 21 mężczyzn, 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 :

- 11 osób tj. 33 osobodni. Usługa cateringowa będzie świadczona dla uczestników podczas max 3 spotkań. Łącznie przedmiotem zamówienia jest świadczenie 33 osobodni cateringu. Dzienna usługa cateringowa dla jednej osoby 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
 - 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 lub sok min. 0,25 l/osobę
 - d) cukru
 - e) cytryny pokrojonej (podawana na talerzykach)
 - f) suchych ciastek – min. 6 szt./osobę lub ciasto/bułka słodka – min. 2szt./osobę
1. Zamawiający nie umożliwia złożenia ofert częściowych .
 2. 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 warsztaty od 8.12-11.12.2020r. w godz. 8.30-15.30. Usługa będzie świadczona w m. Drzewica ul. Stawowa 27

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. 8:30-15.30 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 tj. przerwa kawowa od 8.30 do 15.30, obiad o godz.13.15.

- d. Oferent zapewnienia własne naczynia (filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców 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 planowanymi zajęciami;
 - VI. zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za sprzątnięcie 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, składający 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 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 powierzonego 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 3.12.2021 r. poprzez email: d.balcerzak@asesor.edu.pl z dopiskiem w tytule: oferta-catering lub pocztą/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. Wykonawca do oferty dołącza TYLKO kopie dokumentów potwierdzających spełnienie kryterium dostępu pkt A (dotyczy dyplomu studiów wyższych kierunek psycholog) oraz wypełniony załącznik do oferty.

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

Strona 4 z 5

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 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