

## NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Asesor Ewaluacja i Rozwój Balcerzak Sławomir

02-548 Warszawa ul. Grażyny 13/15

tel. 506-050-706 info@asesor.edu.pl

<http://www.asesor.edu.pl/>,

## ZAPYTANIE O CENĘ nr 11/AEiR/RPO WiM/2019 z dnia 18.11.2019

Asesor Ewaluacja i Rozwój Balcerzak Sławomir realizujący projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko- Mazurskiego na lata 2014-2020 nr umowy RPWM10.02.00-28-0098/17 pn. „Nowe możliwości na sukces zawodowy” zaprasza do złożenia oferty na realizację następującego zadania:

**Zapewnienia cateringu podczas realizacji szkoleń podczas realizacji projektu „Nowe możliwości na sukces zawodowy” .**

### A. TRYB UDZIELANIA 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.

### B. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa: cateringu dla uczestników szkoleń zawodowych realizowanego w ramach projektu „Nowe możliwości na sukces zawodowy” .

1. Usługa realizowana będzie na terenie województwa warmińsko –mazurskiego w miejscowości Lidzbark Warmiński.
2. Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia udostępniany był mu w okresie od 9.12.2019 do 10.01 2020 r. (włącznie) zgodnie z harmonogramem przedstawianym przez Zamawiającego minimum z 2-dniowym (dni kalendarzowe) wyprzedzeniem
3. Przedmiotem zamówienia jest:
  - a. świadczenie usługi cateringowej na max 188 posiłków wraz z przerwą kawową 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
      - 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
4. Zamawiający zastrzega, iż podana:
  - a. 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 ofertowym Wykonawca nie będzie z tego tytułu rościć 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.

**C. WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ (CPV)**  
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

**D. INFORMACJE DODATKOWE**

**D1. 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. 8:30-18:00 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 (termosy/podgrzewacze, 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. 3 dni przed planowanym szkoleniem;
  - VI. zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątnięcie w trakcie i po zakończeniu zajęć;
  - VII. uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach 30 minut po zakończeniu ustalonej godziny;
- f. 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,
  - IV. kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,

**E. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

**E1. 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 Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego 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, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ w wytycznych programowych;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) 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.

#### **E2. Kryteria dostępu:**

- a) Posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Weryfikacja na podstawie załącznika do niniejszego zapytania ofertowego;
- b) Dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. Weryfikacja na podstawie załącznika do niniejszego zapytania ofertowego;
- c) Sytuacja ekonomiczna i finansowa umożliwiająca wykonanie zamówienia. Weryfikacja na podstawie załącznika do niniejszego zapytania ofertowego;

#### **F. KRYTERIA OCENY OFERT**

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o:

##### **Cenę całkowitą brutto**

Gdzie: - Cena brutto całkowita za catering (przerwa kawowa i obiad)

Ocena ofert będzie przeprowadzona z zastosowaniem następującego wzoru:

(cena całkowitej brutto za całość usług z najniższej oferty/cena całkowita brutto za całość usług oferty ocenianej) x 100% (x100). Oferta najkorzystniejsza otrzyma w tym kryterium max 100 pkt.

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. 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.

#### **G. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA I ZŁOŻENIA OFERTY**

1. Kompletna oferta powinna zawierać:
  - a. Formularz oferty (stanowiący Załącznik nr 1 do Zapytania o cenę);
  - b. Stanowiące Załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania o cenę, oświadczenia o:
    - i. posiadaniu uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
    - ii. dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
    - iii. sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia;
    - iv. zobowiązaniu do spełnienia wymagań wynikających z tzw. „klausuli społecznej”
  - c. braku powiązań kapitałowych lub osobowych (stanowiące Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego);
2. Oferty niekompletne, przesłane w innej formie niż na wskazanym przez Zamawiającego formularzu, lub wypełnione w taki sposób, że nie umożliwiają oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu, przesłane po terminie, zostaną odrzucone i nie będą podlegały rozpatrzeniu.

3. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
4. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Zmiany lub wycofanie powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie ( w formie podpisanego skanu) przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzać jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.
5. Termin i sposób składania ofert:
  - a) ofertę należy złożyć w wersji elektronicznej w formie skanu z wypełnionych i podpisanych przez upoważnioną osobę formularzy zgodnych z załącznikami do niniejszego zapytania ofertowego (dotyczy ofert przesyłanych elektronicznie) lub w formie wydruku podpisanego przez upoważnioną osobę formularzy zgodnych z załącznikami do niniejszego zapytania ofertowego (dotyczy ofert przesyłanych pocztą tradycyjną lub dostarczanych do siedziby Zamawiającego)
  - b) **Ofertę należy przesać nie później niż do końca dnia 28.11.2019 w wersji elektronicznej**, liczy się data wpłynięcia/ dostarczenia a nie nadania, na adres: [d.balcerzak@asesor.edu.pl](mailto:d.balcerzak@asesor.edu.pl) z dopiskiem w tytule : oferta catering lub przesać albo dostarczyć w wersji papierowej na adres siedziby firmy: Asesor Ewaluacja i Rozwój Balcerzak Sławomir 02-548 Warszawa ul. Grażyny 13/15 w kopercie z dopiskiem : oferta-catering.
6. W razie pytań dotyczących niniejszego zapytania prosimy o kontakt z Danutą Balcerzak , nr tel. + 48 506 050 706, w dni robocze w godzinach 10:00-15:00

#### H. POZOSTAŁE WARUNKI

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyn, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.
2. 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.
3. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej, ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie 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.
4. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi oferty zawarcia umowy w rozumieniu przepisów Kodeksu Cywilnego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjowania w tym stawki cenowej z Wykonawcą
6. Niezwłocznie po rozstrzygnięciu procedury Zamawiający upubliczni informację o wynikach postępowania, zgodnie z wytycznymi w tym zakresie.
7. Po wyborze najkorzystniejszej ze złożonych ofert Zamawiający zawrze z Wykonawcą umowę na realizację usługi będącej przedmiotem zapytania. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę. Oferta oraz inne dokumenty muszą być podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
8. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Oferentów wyjaśnień oraz dokumentów dotyczących treści złożonych ofert.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia zapytania ofertowego w każdym momencie bez podawania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.
10. 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.:
  - a. okresu i harmonogramu realizacji umowy,
  - b. ostatecznej liczby osobodni dla usługi cateringowej,
  - c. zasad płatności,

- d. zabezpieczenia i kar umownych,
  - e. 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.
11. Oferent składając ofertę akceptuje, że w umowie będą znajdowały się m.in. następujące zapisy dotyczące rozwiązania umowy i kar umownych:
- a. Zamawiający może rozwiązać Umowę w przypadku stwierdzenia nierzetelności w realizowaniu przez Wykonawcę czynności objętych Umową, a w szczególności w przypadku:
    - i. niewywiązywania się z powierzonego zakresu obowiązków, w szczególności gdy Wykonawca nie zapewni w określonym terminie:
      - 1. odpowiedniej wielkości i odpowiednio wyposażonej sali szkoleniowej
      - 2. odpowiedniej ilości i jakości wyżywienia,
    - ii. dwukrotnej odmowy w realizacji zlecenia pomimo dopełnienia wszelkich formalności,
    - iii. trzykrotnym nienależytym wykonaniu usługi (dotyczy zarówno wynajmu sali szkoleniowej lub usługi cateringowej) skutkującym naliczeniem kar umownych, gdzie wysokość kary umownej za każdorazowe niewywiązanie się z realizacji zamówienia wynosi 500 (słownie: pięćset) złotych
    - iv. gdy wysokość kar umownych przekracza 20% wartości umowy,

Sporządził: Sławomir Balcerzak