

Zielona Góra, 01.02.2017r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Nr: L.A.S 9/2017

Dotyczące zapewnienia cateringu podczas szkoleń
w obszarze wykorzystywania narzędzi ICT w roli użytkownika.

Organizacja Pracodawców Ziemi Lubuskiej z siedzibą w Zielonej Górze jako podmiot realizujący projekt pn.: „Lubuska Akademia Szkoleń: poznaj ICT i języki obce” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020, oś priorytetowa 8: Nowoczesna edukacja, Działanie 8.3. Upowszechnienie kształcenia ustawicznego z nabywaniem i doskonaleniem kwalifikacji zawodowych, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego zaprasza do złożenia oferty na zapewnienie cateringu w ramach realizacji szkoleń w obszarze wykorzystywania narzędzi ICT w roli użytkownika.

I. Informacje Ogólne

1. Postępowanie prowadzone jest przez Zamawiającego zgodnie z zasadą konkurencyjności w rozumieniu wytycznych Ministerstwa Rozwoju w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 z dnia 19.09.2016r., dla zamówień przekraczających kwotę 50 000 PLN netto.
2. Zapytanie ofertowe nie jest prowadzone zgodnie z przepisami ustawy Prawo Zamówień Publicznych i nie podlega jej przepisom.
3. Zamawiający: Organizacja Pracodawców Ziemi Lubuskiej, ul. Reja 6, 65-076 Zielona Góra, tel./fax 68 327 18 81, www.opzi.pl
4. Ilekroć w Zapytaniu ofertowym użyty będzie zwrot „Wykonawca”, należy przez to rozumieć osobę fizyczną, osobę prawną lub jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie zamówienia, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia.

5. Każdy Wykonawca może złożyć jedną ofertę sporządzoną czytelnie, w języku polskim, złożoną w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Termin składania ofert upływa z dniem 08 lutego 2017r. do godz. 14.00.
6. Treść oferty musi odpowiadać treści zapytania ofertowego i być zgodna z obowiązującym prawem. Złożenie oferty niezgodnej z obowiązującym prawem lub nieodpowiadające treści zapytania ofertowego spowoduje odrzucenie oferty.
7. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyniku postępowania.
8. Zapytanie ofertowe jest zamieszczone w Bazie Konkurencyjności, na stronie internetowej www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl.
9. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami ze strony Zamawiającego jest Pani Bernadetta Holak, Kierownik projektu, tel. 68 325 98 58, e-mail: b.holak@opzl.pl, od poniedziałku do piątku w godzinach od 10⁰⁰-14⁰⁰.
10. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych ani ofert wariantowych.
11. Zamawiający nie dopuszcza podzlecenia wykonania całości przedmiotu zamówienia.
12. W przypadku gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie przez Zamawiającego umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

II. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie cateringu/przerw kawowych dla uczestników szkoleń w obszarze wykorzystywania narzędzi ICT w roli użytkownika, trwających minimum 4 godz./dzień, w łącznej ilości 3 000 sztuk oraz obiadów dwudaniowych (zupa, drugie danie, napój) dla uczestników szkoleń w obszarze wykorzystywania narzędzi ICT w roli użytkownika, trwających minimum 6 godz./dzień, w łącznej ilości 1 000 sztuk.

III. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

- Wykonawca zapewni usługę przygotowania i dostarczenia cateringu, która polegać będzie na zapewnieniu podczas każdego dnia szkoleniowego serwisu kawowego składającego się z dwóch przerw kawowych obejmujących na każdej przerwie gorącą kawę i herbatę serwowaną w automatach, ekspresach lub termosach, cukier, śmietankę lub mleko, a także wodę mineralną oraz kruche ciastka lub owoce oraz w trakcie każdego szkolenia trwającego powyżej 6 godzin zapewnienie obiadu dwudaniowego oraz napoju;
- Grupy szkoleniowe będą liczyły średnio 10 osób; w projekcie przewidziano 20 grup szkoleniowych;
- Wykonawca zapewni należyłą jakość i przydatność do spożycia dostarczonych posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami.

- Każdy posiłek obiadowy powinien być wyporcjowany dla każdego uczestnika, podany na ciepło w naczyniu, z kompletem sztućców i serwetkami;
- Ciepły posiłek powinien składać się z: zupy (min. 350ml), porcji mięsa lub ryby o gramaturze nie mniejszej niż 150g, dodatków (np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron) o gramaturze nie mniejszej niż 200g, oraz surówki o gramaturze nie mniejszej niż 150g;
- Wykonawca przygotowuje i dostarczy posiłki wegetariańskie, w przypadku zgłoszenia zapotrzebowania na posiłek wegetariański przez uczestników/uczestniczki szkoleń. Posiłek wegetariański powinien składać się z obiadu dwudaniowego w postaci zupy (min. 350ml) porcji jarzyskiej o gramaturze min. 350g oraz surówki o gramaturze min. 150g;
- Serwis kawowy powinien być wyposażony w naczynia do spożywania kawy, herbaty, wody;
- Catering wydawany być musi w wydzielonym miejscu, jednakże w odległości nie większej niż 1000 metrów od miejsca realizacji szkolenia;
- Wykonawca zapewni stosowne nakrycia i sprzątanie po zakończeniu konsumpcji;
- Zamawiający ma prawo zlecić Wykonawcy świadczenie obsługi cateringowej w pomieszczeniach będących w dyspozycji Zamawiającego;
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do bezpłatnego anulowania rezerwacji cateringu nie później niż o godzinie 11⁰⁰ na dwa dni robocze przed dniem rozpoczęciem świadczenia oraz rezerwacji części zamówionego cateringu nie później niż do 2 godzin od rozpoczęcia spotkania lub szkolenia danego dnia;
- W czasie realizacji Zamawiający ma prawo do zmniejszenia liczby uczestników szkoleń.

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do: świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.).

Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz w przeważającej części zawierającej składniki typu Fast Food. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców dobrej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

IV. Sposób przygotowania i składania oferty

1. Kompletna oferta musi zawierać:
 - a) Wycenę przedmiotu zamówienia według załącznika nr 1 do zapytanie ofertowego,
 - b) Oświadczenie o braku powiązań według załącznika nr 2 do zapytania ofertowego,

- c) Niezbędne załączniki dokumentujące spełnienie wymaganych warunków Oferty opisane w zapytaniu,
- d) Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- e) W przypadku składania oferty przez spółkę cywilną do oferty należy załączyć umowę regulującą współpracę przedsiębiorców (wspólników spółki)
- f) Oferta, jak również wszystkie jej załączniki stanowiące integralną jej część, muszą być podpisane przez Wykonawcę lub upoważnionego do działania w imieniu Wykonawcy.
- g) Wszystkie strony oferty wraz z załącznikami i dokumentami ofertowymi muszą być ponumerowane i zawierać parafki Wykonawcy na każdej stronie.
- h) Ofertę można złożyć w formie elektronicznej lub w wersji papierowej.
 - W przypadku oferty pisemnej w wersji papierowej, ofertę wraz z załącznikami należy złożyć w nieprzezroczystej zamkniętej kopercie oznaczonej w następujący sposób: Oferta na zapewnienia cateringu podczas szkoleń w obszarze wykorzystywania narzędzi ICT w roli użytkownika w ramach realizacji projektu „Lubuska Akademia Szkoleń: poznaj ICT i języki obce”
 - Dla ofert przesłanych pocztą liczy się data ich dostarczenia do siedziby Zamawiającego.
- i) Oferta powinna zawierać cenę jednostkową netto i brutto wyrażoną w polskich złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- j) Ofertę obejmującą szczegółowy zakres oferty określony na formularzu stanowiącym zał. Nr 1 do niniejszej oferty, wg powyższych kryteriów wraz z kosztorysem cenowym i oświadczeniem o braku powiązań z Zamawiającym stanowiącym zał. Nr 2, wraz z pozostałymi wymaganymi załącznikami opisanymi w zapytaniu, do niniejszego zapytania, należy złożyć w terminie do 08 lutego 2017r. do godz. 14.00 – osobiście lub pocztą (decyduje data wpływu) na adres: Organizacja Pracodawców Ziemi Lubuskiej ul. Reja 6, 65-076 Zielona Góra, lub drogą elektroniczną na adres : b.holak@opzl.pl. Szczegółowych informacji udziela Bernadetta Holak, nr tel. 68 325 98 58, od poniedziałku do piątku w godzinach od 10⁰⁰-14⁰⁰.

V. Termin realizacji: do dnia zakończenia projektu tj. nie wcześniej niż do 31 maja 2018r.

VI. Miejsce realizacji usługi: wskazane przez Zamawiającego w województwie lubuskim, w zależności od tego gdzie będą uruchamiane grupy szkoleniowe - zgodnie z przebiegiem rekrutacji. Zamawiający zakłada, że szkolenia będą uruchamiane w promieniu do 50 km od Zielonej Góry dla ok. 70% grup szkoleniowych oraz w promieniu do 136 km od Zielonej Góry dla ok. 30% grup szkoleniowych.

VII. Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

Nazwa i kod przedmiotu zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV)
55321000-6 Usługi przygotowania posiłków
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

VIII. Warunki udziału w zamówieniu:

W zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, nie posiadają zaległości finansowych wobec ZUS i US, należy dołączyć kopię odpowiedniego zaświadczenia do oferty,
- nie są powiązani kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym przez co rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym a osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - 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,
 - 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.

w celu potwierdzenia braku powiązań kapitałowych lub osobowych, o których mowa powyżej, potencjalny Wykonawca dołącza do oferty oświadczenie o braku występowania ww. powiązań – zał. Nr 2 do zapytania ofertowego,

- w okresie ostatniego roku zrealizowali należycie co najmniej 2 usługi lub umowy na usługi cateringowe na wartość powyżej 20 tys. zł. netto – należy przedstawić potwierdzenie realizacji ww. usług.

IX. Kryteria oceny oferty

- Zamawiający dokona oceny formalnej zgodnie z zasadą „spełnia/nie spełnia” oraz merytoryczną poprzez przyznanie odpowiedniej ilości punktów za spełnienie kryteriów nr 1 i nr 2, określonych w niniejszym zapytaniu. Zapytanie ofertowe zawiera minimalne wymagania stawiane przez Zamawiającego, których spełnienie będzie weryfikowane na etapie oceny formalnej. Oferty, które nie będą spełniać minimalnych wymagań będą odrzucane na etapie oceny formalnej.
- W celu dokonania wyboru Wykonawcy, który zapewni odpowiednią jakość i korzystną cenę przedmiotu zamówienia, przy uwzględnieniu wszystkich potrzeb Zamawiającego, Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie sumy następujących kryteriów:

Kryterium nr 1: Cena brutto realizacji całości zamówienia – waga 50%

Kryterium nr 2: Jakość wykonanej usługi – waga 50%

Zamawiający wybierze ofertę, która uzyska największą liczbę punktów.

Punkty w kryterium nr 1 - C - „cena” przyznane zostaną według poniższego wzoru:

$$C = \frac{NC}{BC} \times 100$$

C – liczba punktów badanej oferty przyznana w kryterium „cena”

NC – cena oferty o najniższej cenie

BC – cena badanej oferty

Punkty w kryterium nr 2 - J – „jakość” będzie mierzona poprzez:

- zapewnienie (bez dodatkowych kosztów) na każdym szkoleniu w ramach usługi cateringowej opcji wegetariańskiej obiadu dwudaniowego,

- skrócenie minimalnego terminu zgłaszania do realizacji usługi cateringowej miejsc szkoleniowych w stosunku do wymaganego niniejszym zapytaniem terminu 7 dni,

- możliwość odwołania terminu realizacji usługi przed planowaną datą realizacji zamówienia poniżej 7 dni przed planowaną datą rozpoczęcia szkolenia, na które ma być dostarczona usługa cateringowa.

Cecha jakości:	Waga punktowa:
Zapewnienie opcji jarskiej obiadu dwudaniowego	10 punktów
Zgłoszenie lokalizacji Sali komputerowej na 7 dni przez planowaną datą odbycia	1 punkt
Zgłoszenie lokalizacji Sali komputerowej na 6 dni przez planowaną datą odbycia	2 punkty
Zgłoszenie lokalizacji Sali komputerowej na 5 dni przez planowaną datą odbycia	3 punkty
Zgłoszenie lokalizacji Sali komputerowej na 4 dni przez planowaną datą odbycia	4 punkty
Zgłoszenie lokalizacji Sali komputerowej na 3 dni przez planowaną datą odbycia	5 punktów
Zgłoszenie lokalizacji Sali komputerowej na 2 dni przez planowaną datą odbycia	6 punktów
Zgłoszenie lokalizacji Sali komputerowej na 1 dni przez planowaną datą odbycia	7 punktów
Możliwość odwołania rezerwacji usługi cateringowej na 7 dni przed planowaną datą odbycia	1 punkt
Możliwość odwołania rezerwacji usługi cateringowej na 6 dni przed planowaną datą odbycia	2 punkty
Możliwość odwołania rezerwacji usługi cateringowej na 5 dni przed planowaną datą odbycia	3 punkty
Możliwość odwołania rezerwacji usługi cateringowej na 4 dni przed planowaną datą odbycia	4 punkty
Możliwość odwołania rezerwacji usługi cateringowej na 3 dni przed planowaną datą odbycia	5 punktów

datą odbycia	
Możliwość odwołania rezerwacji usługi cateringowej na 2 dni przed planowaną datą odbycia	6 punktów
Możliwość odwołania rezerwacji usługi cateringowej na 1 dzień przed planowaną datą odbycia	7 punktów

Ocena ofert w kryterium „jakości” zostanie dokonana z zastosowaniem poniższego wzoru:

$$J = \frac{BJ}{24} \times 100$$

J – liczba punktów badanej oferty za kryterium „jakość”

BJ – liczba punktów badanej oferty mierzona liczbą punktów za możliwość zapewnienia opcji wegetariańskiej obiadu dwudaniowego, możliwość odwołania realizacji usługi cateringu przed datą jej realizacji oraz zgłoszenia lokalizacji szkolenia przed planowaną datą odbycia (maksymalnie 24 punkty)

Przy wyborze oferty najkorzystniejszej spełniającej kryteria oceny Zamawiający użyje następującego wzoru:

$$L = 0,5 * C + 0,5 * J$$

C – liczba punktów badanej oferty w kryterium „cena”

J – liczba punktów badanej oferty w zakresie rezerwacji i odwoływania Sali szkoleniowej, będąca sumą obu wartości

L – całkowita liczba punktów badanej oferty obejmująca sumę wartości kryterium nr 1 i nr 2

W przypadku ofert złożonych na kwotę przewyższającą wartość środków zaplanowanych w budżecie Zamawiającego, Zamawiający ma prawo odrzucić złożoną ofertę.

X. Pozostałe postanowienia:

- a. Zamawiający zastrzega sobie prawo podjęcia negocjacji oferowanych warunków z Wykonawcą, którego oferta uznana została za najkorzystniejszą w celu uzyskania warunków korzystniejszych dla Zamawiającego,
- b. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny,
- c. Zamawiający informuje, iż Wykonawca może zostać wezwany w dniu podpisania umowy do wystawienia na rzecz Zamawiającego weksla in blanco, który to weksel Zamawiający będzie mógł uzupełnić według uznania w przypadku łącznego nie spełnienia następujących przesłanek:
 - Prawidłowego wykonania umowy potwierdzonego protokołami odbioru
 - Potwierdzeniu przez właściwy podmiot/organ kontroli pełnej kwalifikowalności wydatków poniesionych przez Zamawiającego w związku z realizacją umowy przez Wykonawcę.

Weksel będzie mógł być wystawiony na sumę odpowiadającą kwocie całkowitego zadłużenia Wykonawcy wraz z odsetkami i wszelkimi opłatami związanymi z dochodzeniem należności. Zwrot dokumentów zabezpieczenia prawidłowego wykonania umowy nastąpi na pisemny wniosek Wykonawcy w przypadku prawidłowej realizacji umowy potwierdzonej protokołem

odbioru.

- d. Zamawiający informuje, iż w umowie o realizację zamówienia będą zapisy informujące o możliwości nałożenia na Wykonawcę do 50% wartości umowy kar umownych na rzecz Zamawiającego na okoliczność niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania przez Wykonawcę. Za niewykonanie lub nie należyte wykonanie zobowiązania rozumie się nie zabezpieczenia w wymaganym terminie Sali wraz ze sprzętem komputerowym wg parametrów określonych w niniejszym zapytaniu, oraz inne przypadki niewykonania Umowy przez realizatora usługi, które przyczynią się do uniemożliwienia przebiegu prawidłowej realizacji projektu przez Zamawiającego.
- e. Zapłata za realizację usługi, będącej przedmiotem zamówienia będzie dokonana przelewem na rachunek bankowy na podstawie rachunków/faktur za dostarczenie przedmiotu zamówienia w terminie 21 dni od dnia otrzymania rachunku/faktury przez Zamawiającego.

Zamawiający przewiduje możliwość wypłacania wykonawcy zaliczek w trakcie realizacji zamówienia, uzależnionych m.in. od postępu i prawidłowości realizacji zamówienia. Jednakże w każdym przypadku decyzja o wypłacie zaliczek należy wyłącznie do Zamawiającego.

Zapłata za realizację usługi będzie wykonana pod warunkiem dostępności na koncie Projektu środków finansowych pochodzących z dotacji przyznanej Zamawiającemu na realizację projektu. W przypadku braku środków, zapłata, pomimo doręczenia rachunku/faktury Zamawiającemu nie staje się wymagalna, od kwot wskazanych na fakturze nie bieżą odsetki za opóźnienie, a termin płatności wyniesie 7 dni od czasu wpłynięcia na konto Projektu ww. środków w wysokości wystarczającej na zapłatę za realizację zamówienia.

- f. W umowie o realizację zamówienia znajdą się zapisy przewidujące możliwość dokonywania istotnych zmian postanowień umowy w zakresie w zakresie określonym na poziomie zapytania ofertowego czyli dot. terminu realizacji zamówienia, w przypadku wydłużenia czasu realizacji projektu; w przypadku rezygnacji Uczestników z projektu uzasadnionych zdarzeniami losowymi.

XI. Sposób i termin powiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty

O wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający powiadomi drogą elektroniczną, przesyłając informację na podany w ofercie adres e-mail, w terminie do 15 lutego 2017r.