



Sosnowiec, 21.03.2017

Zaproszenie do złożenia oferty na świadczenie kompleksowych usług dostarczania cateringu dla Uczestników i Uczestniczek szkoleń organizowanych w ramach projektu „Mam potencjał i zbieram doświadczenia – recepta na wejście na rynek pracy osób do 24 roku życia”, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014 – 2020 Oś Priorytetowa I Osoby młode na rynku pracy Działanie 1.2 Wsparcie osób młodych pozostających bez pracy na regionalnym rynku pracy – projekty konkursowe Poddziałanie 1.2.1 Wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego.

CPV

55520000-1

Fundacja Regionalnej Agencji Promocji Zatrudnienia jako Lider projektu pt. „Mam potencjał i zbieram doświadczenia – recepta na wejście na rynek pracy osób do 24 roku życia” jest odpowiedzialna m.in. za zapewnienie kompleksowego cateringu dla Uczestników i Uczestniczek szkoleń organizowanych w ramach projektu.

Zgodnie z „Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020” z dnia 19 września 2016 roku, Fundacja Regionalnej Agencji Promocji Zatrudnienia, zwana dalej Zamawiającym, zobowiązana jest do przeprowadzenia postępowania wyłaniającego podmiot, zwany dalej Wykonawcą, który zapewni świadczenie kompleksowych usług dostarczania cateringu dla Uczestników i Uczestniczek szkoleń organizowanych w ramach projektu, zgodnie z zasadą konkurencyjności.

W związku z powyższym zapraszamy do współpracy i złożenia oferty cenowej dotyczącej świadczenia kompleksowych usług dostarczania cateringu dla Uczestników i Uczestniczek szkoleń organizowanych w ramach w/w projektu.

Niniejsze zaproszenie do składania ofert zamieszczono na stronach internetowych: www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl oraz www.mampotencjal.frapz.org.pl



I. Zamawiający:

Fundacja Regionalnej Agencji Promocji Zatrudnienia
Ul. Mazowiecka 5
41-205 Sosnowiec
Tel.: 032 785 42 21 wew. 58
e-mail: biuro@frapz.org.pl

II. Przedmiot zamówienia:

Przedmiot zamówienia stanowi świadczenie kompleksowych usług dostarczania cateringu dla Uczestników i Uczestniczek szkoleń organizowanych w ramach projektu „Mam potencjał i zbieram doświadczenia – recepta na wejście na rynek pracy osób do 24 roku życia”.

Wymiar zamówienia: dostarczenie cateringu dla maksymalnie 130 Uczestników/Uczestniczek w przeciągu 12 dni szkoleniowych (2 szkolenia po 6 dni szkoleniowych każde). Łącznie Wykonawca dostarczy maksymalnie 1560 kompleksowych usług cateringowych.

Miejsce realizacji zamówienia: miejsca organizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego, znajdujące się na obszarze subregionu centralnego województwa śląskiego (14 miast na prawach powiatu, tj.: Bytom, Chorzów, Dąbrowa Górnicza, Gliwice, Jaworzno, Katowice, Mysłowice, Piekary Śląskie, Ruda Śląska, Siemianowice Śląskie, Sosnowiec, Świętochłowice, Tychy, Zabrze oraz 8 powiatów ziemskich, tj.: będziński, bieruńsko – lędziński, gliwicki, lubliniecki, mikołowski, pszczyński, tarnogórski, zawierciański)

Termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy do 31.12.2018.

Celem zamówienia - jest wyłonienie Wykonawcy świadczącego kompleksowe usługi dostarczania cateringu dla Uczestników i Uczestniczek szkoleń organizowanych w ramach projektu „Mam potencjał i zbieram doświadczenia – recepta na wejście na rynek pracy osób do 24 roku życia”.

III. Szczegóły dotyczące przedmiotu zamówienia:

Kompleksowa usługa cateringowa dla jednego uczestnika na jeden dzień szkoleniowy musi obejmować co najmniej:

1. danie obiadowe składające się z:

- ok. 150g mięsa
- ok. 150g sałatki warzywnej
- ok. 200g dodatków (np. ziemniaki, frytki, kluski śląskie)

2. przerwy kawowej w postaci „suszu konferencyjnego” składającego się z:

- ok. 25 gram pierników w czekoladzie,
- ok. 25 gram biszkoptów z dodatkiem galaretki owocowej w polewie czekoladowej,
- ok. 25 gram wafli cukierniczych przekładanych masą,
- ok. 25 gram ciastek kruchych
- ok. 50 gram paluszków (solone),
- 250 ml herbaty,
- 250 ml kawy,
- 500 ml wody mineralnej niegazowanej,
- 500 ml wody mineralnej gazowanej,
- minimum 2 kubki jednorazowe przystosowane do napojów gorących,



- minimum 2 kubki jednorazowe przystosowane do napojów zimnych,
- minimum 2 jednorazowe łyżeczki oraz 2 mieszadła,
- 20g cukru, 10 g mleczka do kawy.

Wykonawca musi zapewnić różnorodność posiłków.

W przypadku obecności na szkoleniach osób o specjalnych wymogach żywieniowych (wegetarianizm, alergie pokarmowe) Wykonawca zapewni odpowiedni dla nich posiłek.

IV. Obowiązki wykonawcy:

1. Przygotowanie i dostarczenie cateringu w terminie i do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
2. Przygotowanie i dostarczenie cateringu w ilości wskazanej przez Zamawiającego (Zamawiający wskaże ile Uczestników/Uczestniczek jest w danej grupie szkoleniowej).
3. Przygotowywanie posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2015.594 t.j. z dnia 2015.04.30).
4. Zapewnienie niezbędnego do wykonania usługi wyposażenia w szczególności: urządzeń grzewczych typu bema, termosów, podgrzewaczy wody, obrusów tekstylnych, naczyń szklanych i ceramicznych/porcelanowych, metalowych sztućców oraz papierowych serwetek, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby Uczestników i Uczestniczek szkoleń lub naczyń i sztućców jednorazowego użytku.
5. Zapewnienie właściwej temperatury podawanych dań obiadowych i napojów ciepłych, świeżości serwowanych potraw i produktów. Świadczenie usługi przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych; Przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. Dbanie o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnięcie pomieszczenia. Wykonawca odpowiada za usunięcie i utylizację odpadów i śmieci.
6. Zapewnienie koszy na odpady żywnościowe.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania zasady równości szans, w tym równości płci w trakcie realizacji usług w ramach projektu,

V. Warunki udziału w postępowaniu

1. O realizację zamówienia mogą ubiegać się wszelkie podmioty w tym osoby fizyczne, dysponujące potencjałem umożliwiającym wykonanie zamówienia,
2. Wykonawca powinien spełniać poniższe wymagania:
 - a) jest uprawniony do występowania w obrocie prawnym jako osoba fizyczna, prawna lub jednostka organizacyjna nie posiadająca osobowości prawnej,
 - b) prowadzi działalność gospodarczą odpowiadającą niniejszemu zapytaniu,
 - c) znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Powyższe weryfikowane na podstawie oświadczenia stanowiące załącznik nr 2 do niniejszego zaproszenia.

3. Wykonawca akceptuje treść zapytania – złożenie oferty jest uważane za akceptację warunków;
4. Wykonawca musi posiadać minimalne doświadczenie na poziomie co najmniej 200 kompleksowych usług cateringowych, gdzie za pojedynczą kompleksową usługę cateringową rozumie się dostarczenie cateringu

w postaci przerwy kawowej („suzu konferencyjnego”) oraz dania obiadowego dla jednego Uczestnika/Uczestniczki w jednym dniu szkoleniowym.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu nastąpi na podstawie składanych przez Wykonawcę dokumentów, wymienionych w pkt. VIII dokonana według formuły: „spełnia” – „nie spełnia”.

VI. Wykluczenia z udziału w postępowaniu:

Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanim z nim 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 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,
- 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.

VII. Kryteria oceny oferty i opis sposobu przyznawania punktacji:

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert (złożonych w terminie oraz spełniających wymagania określone w punkcie IV i punkcie V niniejszego zapytania) na podstawie następujących kryteriów:

Lp.	Opis kryteriów oceny	Waga
1.	Cena	60%
2.	Doświadczenie w obszarze przedmiotu zamówienia	40%
3.	Zatrudnienie osoby z niepełnosprawnością do wykonania przedmiotu zamówienia (aspekt społeczny).	+ 10 pkt.

Ocena ofert:

W celu wyboru najkorzystniejszej oferty, Zamawiający będzie się posługiwał następującym wzorem

Kryterium „cena”

Ocena kryterium nr 1 – cena oferty:

$$K1 = (C \text{ min}/C) * 100 * \text{waga} (60\%)$$

C min – najniższa cena spośród ofert

C – cena podana w ofercie rozpatrywanej

1. Oferowana cena powinna być określona w walucie polskiej (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wszystkie płatności będą realizowane wyłącznie w złotych polskich, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Podana cena jest ceną brutto obowiązującą w całym okresie ważności oferty i pozostaje stała przez cały okres realizacji zamówienia i nie będzie podlegać waloryzacji.



3. Oferta musi zawierać ostateczną, sumaryczną cenę obejmującą wszystkie koszty z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków (itp. podatku od towarów i usług, podatek dochodowy pracownika oraz składki ZUS pracownika i ewentualnie pracodawcy), koszty związane z dojazdem do miejsca dostarczenia cateringu. Przy dokonywaniu wyceny przedmiotu zamówienia należy uwzględnić wszystkie dane z opisu przedmiotu zamówienia. Skutki finansowe błędnego obliczenia ceny oferty wynikające z nieuwzględnienia wszystkich okoliczności mogących mieć wpływ na cenę – obciążają Wykonawcę
4. Cena brutto za dostarczenie kompleksowej usługi cateringowej dla jednego Uczestnika/Uczestniczki podlega weryfikacji na podstawie złożonych ofert, jednak nie może przekraczać stawki założonej w szczegółowym budżecie projektu. Cena deklarowana w ofercie jest ceną jednostkową brutto za jedną kompleksową usługę cateringową dla jednego Uczestnika/Uczestniczki. Ostateczna kwota wypłacona Wykonawcy uzależniona będzie od liczby faktycznie wykonanych kompleksowych usług cateringowych.

Kryterium „doświadczenie w obszarze przedmiotu zamówienia”

Ocena kryterium nr 2 – doświadczenie w obszarze przedmiotu zamówienia:

$$K2 = (D/D_{max}) * 100 * \text{waga} (40\%)$$

D – liczba wykonanych kompleksowych usług podana w ofercie

D_{max} – maksymalna (najwyższa) liczba wykonanych kompleksowych usług wśród ofert

Doświadczenie weryfikowane będzie na podstawie wypełnionego załącznika nr 2 do zapytania – „Wykaz doświadczenia”. Wykonawca zobowiązany jest złożyć potwierdzone za zgodność z oryginałem kopie dokumentów potwierdzających doświadczenie zawodowe wymienione w załączniku nr 2 (referencje, itp.). Pozycje, do których nie zostaną przedstawione dokumenty potwierdzające – nie będą brane pod uwagę.

Kryterium „zatrudnienie osoby z niepełnosprawnością do wykonania przedmiotu zamówienia (aspek społeczny)”

Wykonawca zatrudni przy wykonywaniu umowy osobę z niepełnosprawnościami.

K 3 – oceniane na zasadzie zero jedynekowej, „spełnia/nie spełnia”.

Wykonawca który spełni kryterium otrzyma 10 pkt, wykonawca który nie spełni kryterium otrzyma 0 pkt.

Kryterium weryfikowane będzie na podstawie dokumentów dołączonych do zapytania (stosowanych orzeczeń/zaświadczeń) bądź w przypadku podmiotów gospodarczych oświadczenia – stanowiącego *załącznik nr 4*. Brak Załącznika nr 4, skutkuje odrzuceniem oferty.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów, zgodnie ze wzorem:

$$\text{OPW (Ogólna Punktacja Wykonawcy)} = K1 + K2 + K3$$

VIII. Sposób przygotowania oferty:

1. W celu złożenia oferty należy złożyć następujące dokumenty stanowiące jej integralną część:
 - a) Formularz *Oferty* stanowiący załącznik nr 1 do zapytania ofertowego – z datą i czytelnym podpisem.
 - b) Załącznik nr 2 – *Wykaz doświadczenia* wraz z dokumentami potwierdzającymi wskazane doświadczenie (referencje, itp.) - należy przedłożyć kopię dokumentów potwierdzonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
 - c) *Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym* załącznik nr 3 do zapytania ofertowego



d) Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego - *Oświadczenie o spełnieniu/niespełnieniu kryterium zatrudnienia osoby z niepełnosprawnością do wykonania przedmiotu zamówienia (aspekt społeczny).*

2. W przypadku podmiotów gospodarczych do oferty należy załączyć:

- a. Odpis z właściwego rejestru (CEIDG, KRS)
- b. Stosowne Pełnomocnictwo(a) - w przypadku, gdy upoważnienie do podpisania oferty nie wynika bezpośrednio ze złożonego w ofercie odpisu z właściwego rejestru.

3. Oferty złożone po terminie, niekompletne, wariantowe lub złożone na formularzu innym niż dostarczony przez Zamawiającego nie będą rozpatrywane. Oferta zostanie odrzucona, jeżeli jej treść nie odpowiada treści warunków określonych w zapytaniu ofertowym. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia przeciwko Zamawiającemu.

IX. Dodatkowe uwagi:

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych
2. Zamawiający dopuszcza przeprowadzenie negocjacji z Wykonawcą, którego oferta uzyskała najwyższą ilość punktów jednakże warunki finansowane przekraczają kwoty założone we wniosku o dofinansowanie.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podawania przyczyny.
4. 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.
5. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Wykonawców dodatkowych wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. Zamawiający może podjąć decyzje o odrzuceniu oferty w przypadku gdy:
 - oferta nie spełnia warunków formalnych,
 - oferta nie spełnia warunków merytorycznych,
 - Wykonawca nie odpowiedziała na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień w wyznaczonym terminie.

Decyzja Zamawiającego o odrzuceniu oferty jest decyzją ostateczną.

7. Zamawiający informuje, iż w umowie znajdują się zapisy:
 - karę umowną w wysokości równowartości 10% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy za realizację Zamówienia – w przypadku naruszenia obowiązków przewidzianych w pkt IV ust. 1,2,3,4, i 5, za każdy przypadek naruszenia,
 - zastrzegające Zamawiającemu możliwość dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych, na zasadach ogólnych.

X. Informacje o formalnościach, jakich należy dopełnić w celu zawarcia umowy

1. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza ma obowiązek zawarcia z Zamawiającym umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.



2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, przedstawił nieprawdziwe dane lub uchylił się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze następną w kolejności ofertę spełniającą wymagania.

XI. Miejsce i termin składania ofert:

Oferty prosimy składać do 28.03.2017 r. do godz. 15:00

Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty, kuriera lub złożona osobiście na adres Zamawiającego: Sosnowiec, ul. Mazowiecka 5 (I Pietro; sekretariat), w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta na świadczenie kompleksowych usług dostarczania cateringu dla Uczestników/Uczestniczek szkoleń organizowanych w ramach projektu **Mam potencjał i zbieram doświadczenia – recepta na wejście na rynek pracy osób do 24 roku życia**”.

Każdorazowo decyduje data wpływu oferty do biura, a nie data nadania/wysyłki.

Osoba do kontaktu: Wojciech Gamrot pod nr tel. 32 785-42-21 wew. 58 w godz. od 8:00 do 12:00.