

Gliwice, 17.11.2016

**ZAPYTANIE OFERTOWE NA REALIZACJĘ USŁUGI CATERINGOWEJ**  
**Kurs zawodowy z zakresu spawania metodą MAG z dodatkowym modułem**  
**rysunku technicznego w ramach projektu**  
**„Spawacz MAG - pracownik na wagę złota”**  
**nr WND-RPSL.07.01.03-24-017A/15-005**

1. **Nazwa projektu:** Spawacz MAG - pracownik na wagę złota
2. **Numer projektu:** WND-RPSL.07.01.03-24-017A/15
3. **Partner projektu (Zamawiający):** Ośrodek Szkolenia Spawaczy „WELDER” S.C.
4. **Okres realizacji projektu:** 1.10.2016 – 30.09.2018
5. **Tryb wyboru wykonawcy usługi:** zasada konkurencyjności (powyżej 50 tys. zł netto) określona w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 (wersja z dnia 19 września 2016).
6. **Miejsce realizacji zamówienia:** Gliwice, ul. Portowa 16 W
7. **Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
8. **Finansowanie zamówienia**

Zamówienie w ramach projektu „Spawacz MAG - pracownik na wagę złota” nr WND-RPSL.07.01.03-24-017A/15 będzie współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Program Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014–2020, Priorytet VII. Regionalny rynek pracy, działanie: 7.1. Aktywne formy przeciwdziałania bezrobociu, poddziałanie: 7.1.3. Poprawa zdolności do zatrudnienia osób poszukujących pracy i pozostających bez zatrudnienia – konkurs

**9. Przedmiot zamówienia**

Świadczenie usługi cateringowej w okresie od grudnia 2016 do 30 czerwca 2018 roku dla uczestników projektu biorących udział w kursach spawalniczych w dni robocze. W projekcie zaplanowano udział ogółem 100 osób pozostających bez zatrudnienia w wieku powyżej 30 lat (10 grup po 10-osób), dla których zaplanowano łącznie 3800 osobodni szkoleniowych, tj. organizacji cateringu na 1 osobę podczas średnio 8 godzinowego dnia szkoleniowego. Wnioskodawca planuje organizację cateringu średnio 10 osób/ dzień szkoleniowy. Harmonogram oraz liczba grup szkoleniowych będzie każdorazowo ustalana na bieżąco z Wykonawcą.

**Wymagania dotyczące organizacji cateringu:**

1) Oferent zapewnia jeden pełnowartościowy posiłek w formie drugiego dania obiadowego [w przypadku zapotrzebowania (osoby z niepełnosprawnościami, dieta, wegetarianizm itp.) - dania będą indywidualnie odpowiadać potrzebom zgłaszanym przez uczestników]. Gramatura drugiego dania (mięso lub ryba/ danie główne jarskie) po wysmażeniu 140g-150g/os., surówka 150g/os., dodatki skrobiowe 250g/os.;

2) Oferent zapewnia 1 przerwę kawową w godzinach realizacji kursu zgodnie z ustalonym harmonogramem. Przerwa kawowa obejmuje: kawę z dodatkami (cukier, mleko lub śmietanka) min. 300ml/os., herbatę z dodatkami (cukier, cytrynka) min. 300ml/os., woda mineralna 0,3l w szklanych butelkach 1 szt./os., ciasteczka kruche 100g/os.;

3) Oferent zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji kursów wskazane przez Zamawiającego (ul. Portowa 16 W, Gliwice). Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty;

4) 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.

**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. sosy w proszku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, 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 składników dań głównych w terminie min. 3 dni przed planowanym szkoleniem;

6) uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w kursie osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym terminem kursu;

7) zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątnięcie w trakcie i po zakończeniu zajęć.

8) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed planowanym rozpoczęciem zajęć oraz 5 min. przed rozpoczęciem przerwy lunchowej;

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 kursu.

**W związku ze świadczeniem usług cateringu Oferent 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.

Zamawiający zastrzega, iż nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część zestawów obiadowych i przerw kawowych będzie zrealizowana. Zamawiający pokryje koszty tylko za faktycznie sporządzone i dostarczone ilości zestawów obiadowych w trakcie realizacji zamówienia.

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

będzie mniejsza niż podana w zapytaniu ofertowym, Wykonawca nie będzie z tego tytułu rościć żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego.

## 10. Warunki udziału w postępowaniu

Wykonawca musi wykazać co najmniej 2 referencje dotyczące należycie wykonanych usług cateringowych wykonanych w ostatnich 3 latach, w tym co najmniej 1 na kwotę nie mniejszą niż 50 000,00 zł.

Dodatkowo warunkiem udziału w postępowaniu jest przedłożenie:

- a) formularza ofertowego stanowiącego załącznik do zapytania ofertowego;
- b) min. 2 referencji dotyczących należycie wykonanych usług cateringowych wykonanych w ostatnich 3 latach, w tym co najmniej 1 na kwotę nie mniejszą niż 50 000,00zł;
- c) oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym stanowiącego załącznik do zapytania ofertowego;
- d) aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej;
- e) zaświadczenia z Sanepidu dotyczące zgody na prowadzenie działalności cateringowej;
- f) zaświadczenia z Sanepidu o posiadaniu zarejestrowanego środka transportu.

## 11. Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia w/w warunków udziału w postępowaniu

Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu nastąpi na podstawie wymienionych w pkt. 10 dokumentów i oświadczeń złożonych przez Wykonawcę wraz z ofertą.

Ocena spełnienia warunków wymaganych od Wykonawców zostanie dokonana według formuły: „spełnia” – „nie spełnia”.

## 12. Kryteria wyboru ofert

Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które: zostaną złożone przez Wykonawców nie wykluczonych przez Zamawiającego z niniejszego postępowania.

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria:

- A. cena – 80% (weryfikowana na podstawie ceny w formularzu oferty)
- B. doświadczenie w realizacji usług cateringowych – 20% (weryfikowane na podstawie załączonych referencji).

Maksymalna liczba punktów: 100 pkt

Ocena oferty zostanie obliczona z wykorzystaniem następującego wzoru:

**Ocena = A + B**, gdzie:

### Ad. A – Cena

Ocena oferty zostanie obliczona z wykorzystaniem następującego wzoru:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Najniższa cena brutto ze wszystkich złożonych ofert}}{\text{Cena brutto badanej oferty}} \times 100 \times 80\%$$

Cenę za przedmiot zamówienia Oferent przedstawia w „formularzu oferty” stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania. Cena oferty musi być podana w PLN cyfrowo i musi zawierać podatek VAT/uwzględnić wszystkie koszty Zamawiającego. 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. Zamawiający ma przyznane we wniosku o dofinansowanie projektu skalkulowane koszty na poziomie brutto na cały okres trwania Projektu. Ewentualne zmiany stawki podatku VAT muszą być skalkulowane przez Oferenta w cenie brutto.

#### **Ad.B – Doświadczenie w realizacji usługi cateringowej**

Punkty za ww. kryterium będą obliczane wg następującego wzoru:

Oferta otrzyma punkty za każdą zrealizowaną usługę cateringową o wartości wynoszącej min. 50 000,00 brutto.

Lp.	Waga:	Znaczenie:
1.	2 usługi	5 pkt.
2	3 usługi	10 pkt
3.	4 usługi	15 pkt.
4.	5 usług i więcej	20 pkt

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Liczby punktów otrzymane za kryterium cena oraz doświadczenie w realizacji usług cateringowych, po zsumowaniu stanowią końcową ocenę oferty. Łącznie w ramach wszystkich ww. kryteriów oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną. 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.

#### **13. Zakres wykluczenia**

Z możliwości realizacji zamówienia wyłączone są podmioty, które są powiązane z Zamawiającym kapitałowo lub osobowo. 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:

- 1) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- 2) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
- 3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- 4) 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.

#### **14. Termin i miejsce składania ofert**

Oferta winna być wydrukowana na druku załączonego formularza ofertowego i złożona wraz z załącznikami, w terminie **do 25 listopada 2016 r. do godz. 9.00** poprzez email: [tj@oss-welder.pl](mailto:tj@oss-welder.pl) (skan w formacie .jpg albo .pdf) lub pocztą lub osobiście w biurze Partnera Projektu: ul. Portowa 16 W, 44-100 Gliwice. Oferty złożone po w/w terminie nie będą rozpatrywane.

Wszelkie informacje można uzyskać pod numerem tel. 609 331 453 (Tomasz Jędrzejowski).

## 15. Informacje inne

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.

O wyborze oferty Zamawiający poinformuje na stronie internetowej <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/> oraz [www.oss-welder.pl](http://www.oss-welder.pl)

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.

O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę.

Oferta oraz inne dokumenty muszą być podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.

## 16. 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 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,
- trzykrotnym nienależytym wykonaniu usług cateringowych, skutkującym naliczeniem kar umownych w maksymalnej wysokości,



- gdy wysokość kar umownych przekracza 20% wartości umowy,
- b) Zamawiający nie dopuszcza powierzania wykonywania zobowiązań wynikających z