



Gdańsk, dnia 06.09.2018

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 2.16/4/2018

(do niniejszego trybu nie stosuje się przepisów Ustawy Prawo Zamówień Publicznych)

Region Gdański NSZZ „Solidarność” z siedzibą w Gdańsku, ul. Wały Piastowskie 24, będący Wnioskodawcą projektu pt. „WIEM WIĘCEJ – DZIAŁAM SKUTECZNIE!” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz ze środków budżetu państwa w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja i Rozwój, zwany dalej Zamawiającym zaprasza do złożenia oferty na **wykonanie usług cateringowych**, obejmujących odpowiednio serwis kawowy i obiadowy dla Uczestników projektu, świadczonych na terenie miasta Gdańsk.

I. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie prowadzone jest z zachowaniem procedury rozeznania rynku, określonej w „Wytucznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020”.

II. KOD CPV:

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

III. OFERTY CZĘŚCIOWE

Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.

IV. OFERTY WARIANTOWE

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych

V. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Wrzesień 2018 –Sierpień 2020

VI. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usług cateringowych obejmujących zorganizowanie, przygotowanie i dostarczenie odpowiednio: serwisu kawowego i obiadowego (zupa, drugie danie, napój) dla uczestników projektu, w ilości nie większej niż **1024 osobodni** szkoleniowych, w tym na:

Szkolenie stacjonarne z zakresu negocjacji –16 grup x średnio 16 osób x 4 dni szkoleniowe/grupę świadczonych na terenie miasta Gdańsk ul. Wały Piastowskie 24.

Standard realizacji usług cateringowych:

1. Zamawiający informuje, że usługa cateringowa obejmuje zorganizowanie, przygotowanie i dostarczenie obiadu wraz z przerwami kawowymi w ilości 1024 osobodni szkoleniowych. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości osobodni szkoleniowych.
2. Usługodawca będzie zobowiązany do dowiezienia obiadów wraz z przerwami kawowymi na miejsce realizacji wsparcia, wskazane przez Zamawiającego zgodnie z harmonogramem zajęć.



3. Usługa cateringu obejmująca obiady wraz z przerwami kawowymi powinna spełniać następujące wymagania:
- Obiad powinien składać się z zupy (nie mniej niż 400ml) oraz porcji mięsa lub ryby o gramaturze nie mniejszej inż. 100 g, dodatków np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron o gramaturze nie mniejszej niż 200 g lub porcji jarskiej o gramaturze nie mniejszej niż 300 g oraz surówki o gramaturze nie mniejszej niż 100 g (minimalna gramatura 1 porcji wynosi 400 g).
 - Obiad musi być wyporcjowany dla każdego uczestnika i podany na ciepło z kompletem sztućców i serwetkami.
 - Dostarczone posiłki powinny być należytej jakości i być przydatne do spożycia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami.
 - Dostarczone posiłki powinny być gorące i estetycznie podane.
 - Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia –t. j. Dz. U. z 2015r. poz. 594z późn.zm.).
 - Dodatkiem do obiadu powinien być napój – sok owocowy 0,25 l-0,33 l
 - W ramach przerwy kawowej dla uczestników projektu, należy zapewnić termosy z kawą i herbatą lub gorącą wodą do przygotowywania kawy i herbaty lub czajnik elektryczny oraz następujące produkty: kawa rozpuszczalna i kawa naturalna, herbata, mleko, woda mineralna gazowana / niegazowana 0,5l na osobę, cukier, ciastka, słone przekąski, owoce.
 - Obiady wraz z przerwami kawowymi będą dostarczane w terminie od września 2018 do sierpnia 2020 w dni powszednie i/lub w weekendy w godz. od 08:00 do 16:00.
 - Każda przerwa kawowa powinna być przygotowana w odpowiedniej ilości tak, aby uczestnicy projektu mogli korzystać z poczęstunku przez cały dzień szkoleniowy.
 - Usługodawca zobowiązany będzie do dostarczenia własnych naczyń, sztućców oraz wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji danej usługi cateringu.
 - Zamawiający zobowiązuje się do telefonicznego informowania Usługodawcy o dokładnej ilości obiadów każdego dnia szkolenia, co najmniej 2 godziny przed planowanym ich dostarczeniem.

Ponadto składając ofertę Usługodawca zobowiązuje się do:

- Świadczenia usług cateringowych z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych.
- Przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych.
- 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 proszku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak np. kawa, herbata, ciastka kruche, soki, woda, cukier, mleko itp. Usługodawca zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 2 miesiące przed dniem wykonania usługi.
- Uwzględnienia w ramach menu posiłku specjalnego, np. bezglutenowego/ wegetariańskiego w sytuacji udziału na zajęciach osób o szczególnych potrzebach. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie minimum 3 dni przed planowanym wsparciem.
- Kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.



6. Zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz uprzątnięcie każdorazowo pomieszczenie ze wszystkich nieczystości po zakończeniu wsparcia.

VII. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Wybór Wykonawcy będzie się odbywał zgodnie z procedurą rozeznania rynku, bez stosowania procedur określonych w ustawie z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. 2015, poz. 2164 ze zm.).

Do udziału w postępowaniu mogą przystąpić Wykonawcy spełniający łącznie następujące warunki (niespełnienie warunków spowoduje wykluczenie z postępowania):

1. Wykonawcą może być wyłącznie podmiot prowadzący działalność gospodarczą w zakresie objętym przedmiotem zamówienia.

Weryfikacja spełnienia warunku: podstawę do oceny w/w warunku będzie stanowił aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.

2. Wykonawca nie jest 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,
 - 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.

Weryfikacja spełnienia warunku: podstawą do oceny spełnienia w/w warunku będzie stanowił Formularz ofertowy, w którym znajduje się oświadczenie Wykonawcy o braku w/w powiązań (Załącznik nr 1)

VIII. WYKLUCZENIE Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązanie kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru oferenta a oferentem, 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 lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli;

IX. OCENA OFERT

Ocena ofert zostanie dokonana w oparciu o następujące kryteria:

1. Cena brutto (C) w zł za 1 osobodzień (obiad + przerwa kawowa) brutto – waga 100% (max. 100 pkt):

W ramach przedmiotowego kryterium maksymalną ilość punktów otrzyma najtańsza oferta (cena brutto) według wzoru (pozostałe oferty otrzymają odpowiednio niższą ilość punktów):

$$C = (C_n : C_{ob}) \times 100, \text{ gdzie:}$$

C- cena brutto

C_n – cena najniższa spośród badanych ofert

C_{ob} – cena oferty badanej

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy złożyć wyłącznie na formularzach, których wzory stanowią załączniki do niniejszego zapytania ofertowego:
 - a. Załącznik Nr 1: Formularz Ofertowy
2. Cenę oferty należy skalkulować w taki sposób, żeby obejmowała wszystkie koszty niezbędne do prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia oraz wszelkie opłaty i podatki wynikające z obowiązujących przepisów (np. koszty dowozu, podatek VAT, itp.). Zamawiający nie będzie ponosił dodatkowych kosztów a podana przez Wykonawcę cena jest stała i będzie obowiązywać przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Cena oferty musi być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Do oferty należy dołączyć następujące dokumenty: aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.
5. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, nie dopuszcza się możliwości składania ofert częściowych oraz ofert wariantowych.
6. Oferta musi być wypełniona w sposób czytelny, w języku polskim.
7. Wszelkie zmiany w tekście oferty (przekreślenia, poprawki, dopiski) powinny być podpisane lub parafowane przez Wykonawcę, w przeciwnym wypadku nie będą uwzględniane.
8. Oferta Wykonawcy musi zostać odręcznie podpisana przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do występowania w imieniu Wykonawcy. W przypadku podpisania oferty przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu Wykonawcy do oferty należy dołączyć stosowne upoważnienie.
9. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Zmiany lub wycofanie powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu winno być złożone tak, jak oferta, a koperta zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazami odpowiednio „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
10. Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzać jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.



XI. OPIS WARUNKÓW ZMIANY UMOWY

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia i zmniejszenia liczby osobodni szkoleniowych lub ich anulowania w przypadku niezrekrutowania wymaganej liczby Uczestników/czek projektu.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia wartości zamówienia, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia określonego w umowie.

XII. POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę w przypadku, gdy cena najkorzystniejszej oferty nie będzie przekraczała 125% wartości przewidzianej w budżecie projektu.
2. W przypadku uchylenia się Wykonawcy od podpisania umowy, Zamawiający zastrzega możliwość podpisania umowy z następnym w kolejności Wykonawcą.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny.
4. Oferty złożone po terminie, niekompletne, błędnie skonstruowane, nie spełniające wymagań określonych w niniejszym zapytaniu nie będą rozpatrywane i podlegają odrzuceniu.

XIII. FORMA, MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty wraz z załącznikami należy składać:

1. osobiście w siedzibie Regionu Gdańskiego NSZZ „Solidarność” ul. Wały Piastowskie 24, 80-855 Gdańsk, pokój 129
2. bądź za pośrednictwem poczty, kuriera na adres: Region Gdański NSZZ „Solidarność” ul. Wały Piastowskie 24, 80-855 Gdańsk
3. bądź za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: j.szarkowska@solidarnosc.gda.pl do dnia 14.09.2018r. do godziny 14:00.

Decyduje data i godzina wpływu.

XIV. KONTAKT Z ZAMAWIAJĄCYM

Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktu z Oferentami jest Pani Joanna Szarkowska dostępna pod nr numerem telefonu: 58 308 43 29 i adresem mailowym j.szarkowska@solidarnosc.gda.pl. Dodatkowe informacje dotyczące przedmiotowego postępowania będą udzielane od poniedziałku do piątku w godzinach od 08.00 do 14.00.