|  |  |
| --- | --- |
| **ZAPYTANIE OFERTOWE nr 4**  **z dnia 10.08.2017** | |
| **w ramach projektu „Kwalifikacje na miarę potrzeb”**  **nr umowy:**  **RPPM.05.05.00-22-0024/16-00**  **na usługi dostarczania posiłków** | |
| oznaczone we wspólnym słowniku CPV jako:  **55520000-1- usługi dostarczania posiłków** | |
| **Zamawiający:** | **EUR Consulting Sp. z o.o.**  **Ul. Fryderyka Chopina 19**  **83-000 Pruszcz Gdański** |
| **Osoba do kontaktu w sprawie zapytania:** | Olga Bieleń |
| **Miejsce składania ofert:** | **EUR Consulting Sp. z o.o.**  **Ul. Fryderyka Chopina 19**  **83-000 Pruszcz Gdański** |
| 1. **Opis przedmiotu zamówienia** | |
| **Opisano w załączniku nr 3 do zapytania ofertowego.** | |
| 1. **Kryteria oceny ofert i ich waga:** | |
| 1. **Informacje ogólne:** | * 1. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty na podstawie spełnienia kryterium dostępu oraz wyniku osiągniętej zsumowanej liczby punktów uzyskanych w ramach poszczególnych ocen kryteriów merytorycznych.   2. Zamawiający udzieli zamówienia temu wykonawcy, który po spełnieniu kryterium dostępu uzyska największą liczbę punktów (maksymalnie 100 punktów) w oparciu o poniższe kryteria.   3. W przypadku pytań dotyczących niniejszego zapytania ofertowego należy składać je pisemnie na adres email [pruszcz@eur.org.pl](mailto:pruszcz@eur.org.pl), najpóźniej do trzeciego dnia przed terminem składania ofert. Odpowiedź zostanie udzielona także w formie pisemnej. |
| 1. **Kryteria dostępu:** | * 1. Ofertę mogą złożyć podmioty spełniające następujące warunki: * Posiadają uprawnienia do wykonywania działalności będącej przedmiotem niniejszego zamówienia. * Dysponują potencjałem i doświadczeniem w realizacji usług będących przedmiotem zamówienia, tj. w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) zrealizował co najmniej 3 usługi cateringowe dla min 6 osób. * Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia. * Nie są osobowo ani kapitałowo powiązane z Zamawiającym. |
| 1. **Zasady spełnienia i weryfikacji kryteriów dostępu:** | * 1. Informacje zawarte w Formularzu ofertowym;   2. Złożenie Oświadczenia o braku powiązań (Zamawiający-Wykonawca);   3. Złożenie Oświadczenia Wykonawcy usługi;   4. Złożenia oświadczenia, że dysponują potencjałem i doświadczeniem w realizacji usług będących przedmiotem zamówienia, tj. w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) zrealizował co najmniej 3 usługi cateringowe dla min.6 osób   Niespełnienie któregokolwiek z ww. kryteriów będzie skutkowało odrzuceniem oferty. |
| 1. **Kryterium merytoryczne:** | * 1. Kryterium nr 1 – cena : maksymalnie 80 punktów, liczone od ceny brutto według następującego wzoru:   P=(Cn/Cb) x 80 punktów.  gdzie: Cn – cena najtańszej oferty; Cb – cena badanej oferty   * 1. Kryterium nr 2 doświadczenie w realizacji usług cateringowych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie): maksymalnie 20 punktów przyznawane w następujący sposób:   0 pkt - Wykonawca posiada doświadczenie w realizacji usług cateringowych dla min. 6 osób - 2-5 usług cateringowych w ciągu ostatnich 3 lat.    10 pkt - Wykonawca posiada doświadczenie w realizacji usług cateringowych dla min. 6 osób - 5-10 usług cateringowych w ciągu ostatnich 3 lat.  20 pkt Wykonawca posiada doświadczenie w realizacji usług cateringowych dla min. 6 osób –powyżej 10 usług cateringowych w ciągu ostatnich 3 lat. |
| 1. **Zasady spełnienia i weryfikacji kryteriów merytorycznych:** | * 1. Informacje zawarte w Formularzu ofertowym; ocena zgodnie z ww. wzorem. |
| 1. **Inne elementy związane z realizacją zamówienia:** | |
| 1. Składając ofertę, Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia Umowy na wykonanie usługi. 2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą wyłącznie w PLN. 3. Płatność za realizację usługi będzie dokonana po wykonaniu i odebraniu usługi. 4. Cena zaproponowana i ustalona w ofercie jest ceną niezmienną do zakończenia realizacji usługi, zgodnie z ustawą z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U.64.16.93 z późn. zm.) ten rodzaj wynagrodzenia określa art. 632. Wykonawca musi uwzględnić wszystkie podatki i inne koszty (w tym koszty związane z dostawą do siedziby Zamawiającego itp.), które będą opłacane przez Wykonawcę w ramach umowy. Powinny one być doliczone do ceny ostatecznej ustalonej przez Wykonawcę w ofercie. Należy przewidzieć cały przebieg usługi, a wszystkie utrudnienia wynikające z warunków realizacji Wykonawca winien uwzględnić w zaproponowanej cenie. | |
| 1. **Termin i forma złożenia oferty:** | |
| Ofertę należy złożyć w formie pisemnej papierowej osobiście, za pośrednictwem kuriera, pocztą na „Formularzu oferty” stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego wraz z niezbędnymi załącznikami, w terminie **do dnia 17.08.2017 godz. 8:30 (liczy się data wpływu), miejsce składania ofert:**  EUR Consulting Sp. z o.o., ul. Fryderyka Chopina 19, 83-000 Pruszcz Gdański. | |
| 1. **Tryb postępowania:** | |
| Zasada konkurencyjności. | |
| 1. **Pozostałe informacje:** | |
| 1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania, na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty. 2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do podjęcia negocjacji cenowych z Wykonawcą, który złożył w oparciu o przyjęte kryteria najkorzystniejszą ofertę. Negocjacje cenowe zostaną podjęte w szczególności w przypadku, gdy zaoferowana cena będzie wyższa od założonej przez Zamawiającego. 3. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy zaoferują przedmiot zamówienia zgodny z wymogami Zamawiającego określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym. 4. Oferty nie spełniające któregokolwiek z wymagań zostaną odrzucone. 5. Zleceniodawca powiadomi pisemnie wszystkich wykonawców, którzy złożą oferty o wynikach postępowania. 6. Nie dopuszcza się możliwości składania ofert częściowych. | |
| **Załączniki:** | |
| 1. Formularz ofertowy. 2. Oświadczenie Wykonawcy zamówienia. 3. Opis przedmiotu zamówienia | |

**Załącznik nr 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FORMULARZ OFERTY** | | |
| **DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO nr 4 z dnia 10.08.2017** | | |
| **Nazwa/ imię i nazwisko Wykonawcy:** |  | |
| **Adres:** |  | |
| **Telefon kontaktowy:** |  | |
| **Adres e-mail w sprawach związanych z postępowaniem:** |  | |
| **Imię i nazwisko pracownika/ów bezpośrednio zaangażowanego/ych do wykonania usługi.** |  | |
| **Kalkulacja cenowa Wykonawcy dotycząca realizacji przedmiotu zamówienia:** | | |
| **Wyszczególnienie** | **Kwota netto** | **Kwota brutto** |
| **Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę za 1 osobę/ 1 dzień:** |  |  |
| Posiadam doświadczenie w realizacji usług cateringowych dla min. 6 osób *–* ***proszę o wybranie 1 opcji ze wskazanych poniżej*** |  |  |
| Oświadczam iż, posiadam doświadczenie w realizacji usług cateringowych: **powyżej 10 usług cateringowych w ciągu ostatnich 3 lat lub** | TAK | NIE |
| Oświadczam iż, posiadam doświadczenie w realizacji usług cateringowych **: 6-10 usług cateringowych w ciągu ostatnich 3 lat lub** | TAK | NIE |
| Oświadczam iż, posiadam doświadczenie w realizacji usług cateringowych: **2 – 5 usług cateringowych w ciągu ostatnich 3 lat** | TAK | NIE |
| Załączniki: | Oświadczenie o braku powiązań (Zamawiający-Wykonawca) |  |
| Data i czytelny podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy |  |  |

# Załącznik nr 2

## OŚWIADCZENIE Wykonawcy zamówienia

DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO nr 4

z dnia 10.08.2017

Ja , niżej podpisany/a:

…....................................................................................................................................

działając w imieniu i na rzecz:

……………………………………………………………………………………………………………………… (nazwa Wykonawcy)

oświadczam, że nie jestem powiązany/a z 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 osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

a. uczestnictwo w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;

b. posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;

c. pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

d. pozostawanie 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.

Oświadczam, że:

* Posiadam uprawnienia do wykonywania działalności będącej przedmiotem niniejszego zamówienia.
* Dysponuję potencjałem i posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
* Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

|  |  |
| --- | --- |
| Data i czytelny podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy |  |

# Załącznik nr 3

## Opis przedmiotu zamówienia

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p. | Pozycja | Opis pozycji |
| 1 | Przedmiot zamówienia | ***Realizacja usług cateringowych na terenie województwa pomorskiego obejmujących zorganizowanie, przygotowanie i dostarczenie obiadu oraz przerw kawowych dla 362 uczestników/czek projektu „Kwalifikacje na miarę potrzeb”***  ***Catering podczas szkoleń zawodowych średnio 6 godzin zajęć/dzień:***   * 1. ***Szkolenie z obsługi transportu bliskiego: średnio 3 dni x 6 uczestników x 20 grup – w okresie od sierpnia 2017 do grudnia 2018***   2. ***Operator wózków widłowych: średnio 7 dni x 6 uczestników x 5 grup - w okresie od sierpnia 2017 do grudnia 2017***   3. ***Szkolenie z zakresu spawania metodą TIG lub MAG: średnio 21 dni x 5 uczestników x 20 grup – w okresie od sierpnia 2017 do grudnia 2018***   4. ***Szkolenie z zakresu przewozu materiałów niebezpiecznych niebezpiecznych: średnio 4 dni x 8 uczestników x 2 grupy w okresie od sierpnia 2017 do grudnia 2018*** |
| 2 | Założenia związane z realizacją usługi cateringowej | 1. Usługodawca będzie zobowiązany do dowiezienia obiadów wraz z przerwami kawowymi na miejsce szkolenia wskazane przez Zamawiającego zgodnie z harmonogramem zajęć. 2. Usługa cateringowa obejmująca obiady wraz z przerwami kawowymi powinna spełniać następujące wymagania:    1. Obiad powinien składać się z drugiego dania: I opcja: mięso/ lub filetowana ryba min. 130 g, ziemniaki/ ryż/kasza/frytki minimum 150g oraz warzywa, surówki minimum 150 g.   II opcja: dania mączne np.: pierogi min. 8 szt. lub kluski/ kopytka/pyzy min. 200 g. lub placki ziemniaczane z sosem min. 4 szt., naleśniki min. 3 szt. w każdym przypadku wraz z surówkami/ warzywami o gramturze minimum 150 g.  - napój/ kompot/sok w ilości co nqjmniej 250 ml.  b. Obiad musi być wyporcjowany dla każdego Uczestnika podany na ciepło, w pojemniku termoizolacyjnym, z kompletem sztućców jednorazowych i serwetkami.  c. Dostarczone posiłki powinny być należytej jakości i być przydatne do spożycia zgodnie z oboiązującymi w tym zakresie normami.  d. Dostarczone posiłki powinny być gorące i estetyczne podane  e. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych.  f. W ramach przerwy kawowej należyzapewnić dla Uczestików projektu następujące produkty:   * Kawa nrozpuszczalną oraz kawę naturalną np. Maxwell House, Tchibo, lub podobnej klasy * Herbata lipton lub podobnej klasy * Wodę mineralną gazowaną/ niegazowaną 0,5 l na osobę * Cukier, śmietankę, cytrynę, * Kruche ciastka/ Paluszki   Ponadto należy zapewnić termosy z gorącą wodą do przygotowania kawy i herbaty lub czajnik elektryczny   1. Obiady dostarczane będą po 3 godzinach zajęć każdego dnia, natomiast przerwa kawowa każdego dnia 15 minut przed rozpoczęciem szkolenia w dni powszednie w godzinach 15:00-21:00, natomiast w weekendy w godzinach 8:00-16:00. 2. Przerwa kawowa powinna być przygotowana w odpowiedniej ilości tak, aby Uczestnicy mogli korzystać z poczęstunku przez cały dzień szkolniowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość telefonicznego wezwania Wykonawcy do uzupełnienia poczęstunku w trakcie zajęć, maksymalnie w ciągu45 minut od wezwania. 3. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji danej usługi cateringowej, jak również uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia ze wszystkich nieczystości po zakończeniu szkolenia. 4. Zamawiąjący zobowiązuje się do telefonicznego informowania Wykonawcy o dokładnej ilości obiadów każdego dnia szkolenia, co najlniej 2 godziny przed planowanym ich dostarczeniem. |
| 3 | Ponadto składając ofertę Usługodawca zobowiązuję się do: | 1. Posiadania na czas realizacji przedmiotu zamówienia – aktualnego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnoprawnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia o wartości nie mniejszej niż 50.000 zł. 2. Zapenienia że w przypadku produktów takich jak np. kawa, herbata, ciastka kruche woda, cukier, mleko itp. data przydatności do spożycia będzie wygasająca nie wcześniej niż 2 miesiące przed dniem wykonania usług. 3. Zapewnienie uslugi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia ze wszystkich nieczystości po zakończeniu szkolenia. |
| 4 | Miejsce realizacji | Miejscowości na terenie województwa pomorskiego. |
| 5 | Termin realizacji | Sierpień 2017- grudzień 2018 |