



ZAPYTANIE OFERTOWE nr 4 z dnia 30.10.2017r.	
w ramach projektu „Szybka Ścieżka Do Zatrudnienia” nr umowy: RPPM.05.02.02-22-0023/16-00 na usługi edukacyjne i szkoleniowe	
oznaczone we wspólnym słowniku CPV jako: 55520000- usługi dostarczania posiłków	
Zamawiający:	EUR Consulting Sp. z o.o. Ul. Fryderyka Chopina 19 83-000 Pruszcz Gdański
Osoba do kontaktu w sprawie zapytania:	Aleksandra Rogala
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 4 do zapytania ofertowego.	
2. Kryteria oceny ofert i ich waga:	
1. Informacje ogólne:	<p>1.1. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty na podstawie spełnienia kryterium dostępu oraz wyniku osiągniętej zsumowanej liczby punktów uzyskanych w ramach poszczególnych ocen kryteriów merytorycznych.</p> <p>1.2. Zamawiający udzieli zamówienia temu wykonawcy, który po spełnieniu kryterium dostępu uzyska największą liczbę punktów (maksymalnie 100 punktów) w oparciu o poniższe kryteria.</p> <p>1.3. W przypadku pytań dotyczących niniejszego zapytania ofertowego należy składać je pisemnie na adres email pruszcz@eur.org.pl, najpóźniej do trzeciego dnia przed terminem składania ofert. Odpowiedź zostanie udzielona także w formie pisemnej.</p>
2. Kryteria dostępu:	<p>2.1. Ofertę mogą złożyć podmioty spełniające następujące warunki:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Posiadają uprawnienia do wykonywania działalności będącej przedmiotem niniejszego zamówienia. • Posiadają potencjał i doświadczenie w realizacji usług • Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia. • Nie są osobowo ani kapitałowo powiązane z Zamawiającym.



<p>3. Zasady spełnienia i weryfikacji kryteriów dostępu:</p>	<p>3.1. Informacje zawarte w Formularzu ofertowym; 3.2. Złożenie Oświadczenia o braku powiązań (Zamawiający-Wykonawca); 3.3. Złożenie Oświadczenia Wykonawcy usługi; 3.4. Złożenie oświadczenia o dysponowaniu potencjałem i doświadczeniem w realizacji usług będących przedmiotem zamówienia Niespełnienie któregokolwiek z ww. kryteriów będzie skutkowało odrzuceniem oferty.</p>
<p>4. Kryterium merytoryczne:</p>	<p>4.1. Kryterium– cena : maksymalnie 90 punktów, liczone od ceny brutto według następującego wzoru: $P=(C_n/C_b) \times 90$ punktów. gdzie: C_n – cena najtańszej oferty; C_b – cena badanej oferty 4.2. Klauzula społeczna – przy realizacji zamówienia zostanie zatrudniona min. 1 osoba niepełnosprawna/bezrobotna na min. 1 etat lub też 2 i więcej osób na min. ½ etatu każda Liczba możliwych do uzyskania punktów: Klauzula społeczna spełniona - 10 pkt. Klauzula społeczna niespełniona - 0 pkt. Sprawdzenie na podstawie dołączonego oświadczenia</p>
<p>5. Zasady spełnienia i weryfikacji kryteriów merytorycznych:</p>	<p>5.1. Informacje zawarte w Formularzu ofertowym; ocena zgodnie z ww. wzorem.</p>
<p>3. Inne elementy związane z realizacją zamówienia:</p>	
<p>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.</p>	
<p>4. Termin i forma złożenia oferty:</p>	
<p>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 07.11.2017r. godz. 08:30 (liczy się data wpływu), miejsce składania ofert: EUR Consulting Sp. z o.o., ul. Fryderyka Chopina 19, 83-000 Pruszcz Gdański.</p>	
<p>5. Tryb postępowania:</p>	
<p>Zasada konkurencyjności.</p>	



6. 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 zgodnie 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. Oświadczenie dot. klauzuli społecznej
4. Opis przedmiotu zamówienia



FORMULARZ OFERTY		
DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO nr 4 z dnia 30.10.2017r.		
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		
Oświadczam że dysponuję odpowiednim potencjałem i doświadczenie w realizacji usług będących przedmiotem zamówienia	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 30.10.2017r.

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:

- uczestnictwo w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;
- pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- 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.
- Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję 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	
---	--

Oświadczenie dotyczące klauzuli społecznych

Oświadczam, że przy realizacji zamówienia będą*/ nie będą* stosowane klauzule społeczne, tzn. przy jego realizacji zostanie*/nie zostanie* zatrudniona 1 osoba niepełnosprawna*/ bezrobotna* w wymiarze:

- a) Co najmniej 1/2 etatu i nie pełnym etacie*
- b) pełnego eteatu lub więcej niż jedna osoba na co najmniej 1/2 etatu każda*

* niepotrzebne skreślić

Przy realizacji zamówienia osoba ta będzie zajmowała się

.....
(należy podać opis lub wpisać nie dotyczy- jeżeli klauzula społeczna nie będzie spełniona)

Nasto oświadczam(y), iż świadom(i) jestem(śmy) odpowiedzialności karnej za czyny określone art. 297 § 1 Kodeksu karnego.

....., dnia.....2017r.

.....
Podpis(y) i pieczęć(cie) osoby(ób) upoważnionej(ych)
do reprezentowania Wykonawcy

Załącznik nr 4

Opis przedmiotu zamówienia

l.p.	Pozycja	Opis pozycji
1	Przedmiot zamówienia	<p>Realizacja usługi cateringowej na terenie województwa pomorskiego obejmujących zorganizowanie, przygotowanie i dostarczenie obiadu oraz przerw kawowych dla 100 uczestników/czek projektu „Szybka Ścieżka Do Zatrudnienia”</p> <p>Catering podczas szkoleń średnio 6 godzin zajęć/ dzień:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Szkolenie z zakresu grupowego poradnictwa zawodowego: : 2 dni x 100 posiłków (grupy 9/10 osobowe)- w okresie od listopada 2017r. do grudnia 2018r. 2. Szkolenie z zakresu warsztatów kompetencji kluczowych 3 dni x 100 posiłków (grupy 9/10 osobowe)- w okresie od listopada 2017r. do grudnia 2018r. 3. Szkolenie zawodowe 15 dni x 100 uczestników – w okresie od listopada 2017r. do grudnia 2018r.
2	Założenia związane z realizacją usługi cateringowej	<ol style="list-style-type: none"> 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: <ol style="list-style-type: none"> c) Obiad powinien składać się z drugiego dania: <p>I opcja: mięso/ lub filetowana ryba min. 130g, zieminiami/ ryż/kasza/frytki min. 150g oraz warzywa, surówki min. 150g</p> <p>II opcja: dania mączne np.: pierogi min. 8 sztuk lub kluski/ kopytka/ pyzy min. 200g lub placki zieminiaczane z sosem min. 4 sztuki, naleśniki min. 3 sztuki w każdym przypadku wraz z surówkami/ warzywami o gramaturze minimum 150g.</p> <p>- Napój/ kompot/sok w ilości co najmniej 250 ml.</p> d) Obiad musi być wyporcjowany dla każdego Uczestnika podany na ciepło, w pojemniku termoizolacyjnym, z kompletem sztućców jednorazowych i serwetkami e) Dostarczone posiłki powinny być należytej jakości i być przydatne do spożycia z obowiązującymi w tym zakresie normami. f) Dostarczone posiłki powinny być gorące i estetycznie podane g) Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych



		<p>h) W ramach przerwy kawowej należy zapewnić dla Uczestników projektu następujące produkty:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kawa rozpuszczalna oraz kawa naturalana np. Maxwell House, Tchibo, lub podobnej klasy • Herbata lipton lub podobnej klasy • Wodę mineralną gazowaną/ niegazowaną 0,5l na osobę • Cukier, śmietankę, cytrynę • Kruche ciastka/ Paluszki <p>Ponadto należy zapewnić termosy z gorącą wodą do przygotowania kawy i herbaty lub czajnik elektryczny</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. obiady dostarczane będą po 5 godzinach zajęć każdego dnia, natomiast przerwa kawowa każdego dnia 15 minut przed rozpoczęciem szkolenia w dni powszechne w godzinach 08:00-16:00 4. Przerwa kawowa powinna być przygotowana w odpowiedniej ilości tak, aby Uczestnicy mogli korzystać z poczęstunku przez cały dzień szkoleniowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość telefonicznego wezwania Wykonawcy do uzupełnienia poczęstunku w trakcie zajęć, maksymalnie w ciągu 45 minut od wezwania 5. 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 ukończeniu szkolenia. 6. Zamawiający zobowiązuje się do telefonicznego informowania Wykonawcy dokładnej ilości obiadów każdego dnia szkolenia, co najmniej 2 godziny przed planowanym ich dostarczeniem
3	Ponadto składając ofertę Usługodawca zobowiązuje się do:	<ol style="list-style-type: none"> 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 50.000,00 zł 2. Zapewnienia, że w przypadku produktów takich jak kawa, herbata, ciastka kruche, woda, cukier, mleko itp. data przydatności do spożycia będzie wygasająca nie wcześniej niż 2 miesiące przed dniem wykonywania usług 3. Zapewnienie usługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia ze wszystkich nieczystości po zakończeniu szkolenia.
4	Miejsce realizacji	Szkolenia realizowane będą na terenie województwa pomorskiego, powiat: kwidzyński, tczewski, starogardzki, sztumski
5	Termin realizacji	Od Listopada 2017r. do Grudnia 2018r.
6	Uwagi	Pierwszeństwo będą miały firmy spełniające klauzule społeczną