

Warszawa, dn. 23.09.2016 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE W TRYBIE KONKURENCYJNOŚCI

NR 3/AK/2016 – RPMA.10.03.04-14-1430/15

Szanowni Państwo,

Poniższe zapytanie dotyczy oferty w zakresie **catering w trakcie realizacji szkoleń „Informatyczne zarządzanie projektem”**.

Europejski Dom Spotkań – Fundacja Nowy Staw podpisała z Mazowiecką Jednostką Wdrażania Programów Unijnych umowę o dofinansowanie projektu:
„Akademia Kwalifikacji ICT” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego w latach 2014-2020 w ramach Osi priorytetowej X Edukacja dla rozwoju regionu Działania 10.3 Doskonalenie zawodowe, Poddziałania 10.3.4 Kształcenie oraz doskonalenie zawodowe osób dorosłych.

DOTYCZY

55300000-3-Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55500000-5-Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków
55511000-5-Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów

1. Zamawiający:

EUROPEJSKI DOM SPOTKAŃ - FUNDACJA NOWY STAW
Europejskim Domem Spotkań – Fundacją Nowy Staw,
z siedzibą przy ul. Przechodniej 4, 20-003 Lublin
NIP: 946-17-71-036
REGON: 430308156
www. www.eds-fundacja.pl , e-mail: eds@eds-fundacja.pl.

Biuro prowadzące postępowanie:

Biuro w Warszawie ul. Krakowskie Przedmieście 64, 00-322 Warszawa.
Tel. 576 087 603, m.guzowski@eds-fundacja.pl
Przedstawiciel Zamawiającego: Marek Guzowski, Koordynator Projektu

2. Postanowienia ogólne - tryb udzielenia zamówienia :

Zamawiający przeprowadza postępowanie o udzielenie zamówienia w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji i równe traktowanie wykonawców.

O wykonanie usługi mogą się ubiegać wykonawcy, którzy łącznie spełniają następujące wymogi:

- A. Nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. 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 związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - 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.
- B. Posiadają uprawnienia do wykonywania działalności zgodnie z przedmiotem zamówienia.
- C. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na wykonanie zamówienia zgodnie z przedmiotem zamówienia opisanym w punkcie 3 niniejszego zapytania.
- D. Posiadają niezbędną wiedzę, doświadczenie i zaplecze techniczne.
- E. Osoby odpowiedzialne za obsługę gastronomiczną posiadają aktualne książeczki zdrowia.

3. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wyłonienie Wykonawców, świadczących usługi cateringowe w postaci przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku oraz zapewnienia całonocnego serwisu kawowego dla uczestników szkoleń realizowanych w ramach projektu „Akademia Kwalifikacji ICT.

Przedmiotem zamówienia jest catering (wyżywienie) dla minimum 8 a maksimum 14 osób dziennie w trakcie prowadzenia szkolenia, w szacowanej ilości: 200 posiłków, gdzie Oferent zapewnia:

- Obiad dla minimum 8 a maksymalnie 14 osób dziennie: wyżywienie dla uczestników szkolenia podczas 10 sesji w weekendy (sobota-niedziela) w okresie październik 2016 - grudzień 2016 (8-14 osób).
- Serwis kawowy dla minimum 8 a maksymalnie 14 osób dziennie. Przerwy kawowe dla uczestników szkolenia podczas 10 sesji w weekendy (sobota-niedziela) w okresie październik 2016 - grudzień 2016 (8-14 osób).

Szczegółowa specyfikacja posiłków i realizacji usługi:

- Wszystkie serwowane posiłki muszą uwzględniać specjalne potrzeby żywieniowe uczestników, np. dieta wegetariańska, dieta lekkostrawna, dieta bezglutenowa itp.
- Obiady: zupa min. 300 ml./osobę i drugie danie – dwa II dania do wyboru każde po min. 400 gr./osobę, soki owocowe, woda gazowana i niegazowana w butelkach.
- Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności zupy oraz drugiego dania w okresie kolejnych 2 dni szkoleniowych w ramach jednego kursu (jednej grupy szkoleniowej).

- Serwis kawowy obejmuje: kawę, herbatę, cukier, śmietankę/mleko, cytrynę świeżo skrojoną w plasterkach, wodę mineralną niegazowaną i gazowaną w butelkach, minimum 2 soki owocowe, min. 2 rodzaje ciasteczek deserowych oraz min. 2 rodzaje owoców.
- Serwis kawowy winien być przygotowany w sposób estetyczny na min. 15 minut przed rozpoczęciem zajęć w danym dniu i być dostępny dla uczestników przez cały dzień szkoleniowy (z koniecznością ewentualnego uzupełnienia gorącej wody, kawy, herbaty oraz wody gazowanej i niegazowanej). Serwis kawowy powinien być przygotowany w miejscu ustalonym z Zamawiającym niedostępnym dla osób postronnych. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odpowiedniej wielkości stół cateringowy nakryty obrusem, serwetki, czyste sztuczne wielokrotnego użytku (łyżeczki do kawy/herbaty lub jogurtu, w razie potrzeby noże do owoców) oraz kubeczki jednorazowego użytku dostosowane do temperatury gorących i zimnych napoi),
- Obiady powinny być podawane w Sali szkoleniowej lub w wyodrębnionym pomieszczeniu (np. restauracja). Przerwy kawowe powinny być serwowane w pomieszczeniu szybko i łatwo dostępnym dla uczestników (np. wydzielony obszar Sali szkoleniowej lub zorganizowany bufet poza salą). Wymiana serwisu podczas przerw kawowych nie może zakłócać pracy uczestników i wykładowcy.
- Usługa obejmuje pełny zakres serwisu cateringowego wraz z transportem, naczyniami i sztućcami.
- Dopuszcza się serwowanie cateringu w innym nieodległym miejscu (budynku) od sali szkoleniowej, spełniającym odpowiednie warunki sanitarno-higieniczne do serwowania posiłków.
- Wykonawca winien przedstawić jako załącznik do oferty proponowany jadłospis wraz z gramaturą w 5 różnych wersjach dań obiadowych.
- Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
- Temperatura posiłku wydawanego winna mieścić się w granicach 60-75 stopni Celsjusza.
- Nie można zaniżać ustalonej wagi posiłków lub temperatury ciepłego posiłku pod groźbą zastosowania kar umownych.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających obejmujących w szczególności przydatność do spożycia, kaloryczność, wagę lub temperaturę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę
- Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Z 2015 r. poz. 594 ze zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających obejmujących w szczególności przydatność do spożycia, kaloryczność, wagę lub temperaturę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę
- Przy dostawie gorących posiłków do miejsca realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać podstawowe normy sanitarne oraz BHP.
- Posiłki w momencie ich podawania powinny posiadać estetyczny wygląd i być podane w naczyniach jednorazowych posiadających atest PZH. Wraz z gorącym posiłkiem dla każdego z uczestników dostarczone powinny być ponadto serwetki jednorazowe oraz czyste sztuczne wielokrotnego użytku (widelec, nóż, łyżka).

- W każdym dniu szkoleniowym Wykonawca powinien zapewnić osobę (obsługę kelnerską) do przygotowania i ewentualne uzupełniania serwisu kawowego, zapewnienia higieny i estetycznego wyglądu serwisu kawowego po każdej przerwie oraz do podania gorącego posiłku (obiadu) i późniejszego odebrania wszystkich brudnych naczyń, opakowań i sztućców pozostałych po dniu szkoleniowym.
- Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do realizacji przedmiotu zamówienia ze szczególną starannością, zgodnie z obowiązującym przepisami sanitarnymi i bhp, w tym utrzymania odpowiednich wymogów sanitarnych w miejscu przygotowywania potraw oraz środka transportu służącym do przewozu potraw. Wszystkie osoby uczestniczące w przygotowywaniu potraw winny posiadać aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz odbyć szkolenie bhp.
- Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wyrywkowej kontroli gramatury potraw.
- W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego uchybień w wykonywaniu usługi Wykonawca jest zobowiązany do podjęcia natychmiastowych kroków w celu usunięcia uchybień.
- Zamawiający może udzielić zamówienia uzupełniającego wyłoniionemu wykonawcy w wysokości nieprzekraczającej 50 % wartości zamówienia dotyczącego tego samego rodzaju usług.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia niniejszego postępowania, na każdym jego etapie, przed wyborem ofert.

4. Termin realizacji zamówienia:

Złożenie oferty jest równoznaczne z akceptacją postanowienia umowy, że Wykonawca wykona usługę dla poszczególnych zadań określonych we wskazanych terminach:

ROK	MIESIĄC	TERMIN
2016	PAŹDZIERNIK	8-9
		15-16
		22-23
	LISTOPAD	5-6
		12-13
		19-20
		26-27
	GRUDZIEŃ	3-4
		10-11
		17-18

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany harmonogramów w trakcie realizacji usługi na tydzień przed rozpoczęciem planowanego szkolenia.
- Zamawiający poza wyjątkowymi sytuacjami wynikającymi z programu kursu i sytuacji losowych, przewiduje realizację zajęć średnio w wymiarze 8 godz. dydaktycznych dziennie. W takim przypadku przewidywane są 2 przerwy kawowe oraz jedna przerwa obiadowa.
- Szczegółowy harmonogram zajęć uwzględniający: liczbę osób, dla których ma być serwowany catering oraz przerwy kawowe i obiadowe wybrany Wykonawca ustali z Zamawiającym na 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Zamawiający zastrzega możliwość dokonania zmian harmonogramu.

5. Miejsce realizacji zamówienia:

Miejszem dostarczenia cateringu będzie sala (w której będzie odbywało się szkolenie), znajdująca się na terenie województwa mazowieckiego, w powiecie ciechanowskim w odległości do 20 km od granic miasta Głinojeck lub w samym Głinojecku.

Dokładne miejsce prowadzenia szkolenia i dostarczenia posiłków (położone na obszarze danej lokalizacji/miejscowości - adres) zostanie wskazane Wykonawcy po zakończeniu procedury wyboru sali na daną edycję szkolenia, nie później jednak niż na 3 dni przed rozpoczęciem kursu.

6. Kryterium wyboru oferty:

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:

Kryterium – cena oferty brutto za 1 uczestnika za 1 dzień usługi cateringowej (obiad i całonocna przerwa kawowa) – 100%,

KRYTERIUM I

W kryterium „cena brutto za 1 uczestnika za 1 dzień usługi cateringowej” ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{najniższa cena oferty brutto za 1 uczestnika za 1 dzień usługi cateringowej}}{\text{cena oferty ocenianej brutto za 1 uczestnika brutto za 1 dzień usługi cateringowej}} \times 100$$

Oferta najkorzystniejsza otrzyma w kryterium 100 pkt.

OCENA OFERTY = Liczba punktów z kryterium I

Postępowanie wygrywa oferta najkorzystniejsza - ta, która uzyska największą ilość punktów.

Cena powinna być wyrażona w kwocie brutto i przedstawiona zgodnie ze wskazaniem wzoru oferty poprzez wskazanie stawki za 1 uczestnika za 1 dzień usługi cateringowej zgodnie z wymienionym w pkt.3 przedmiocie zamówienia.

7. Sposób przygotowania oferty:

- Oferta musi być sporządzona wyłącznie na druku stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego pisma.
- Oferta musi być sporządzona czytelnie, w formie pisemnej i podpisana przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną z dołączonym pełnomocnictwem oraz z pieczęcią ogólną.
- Do oferty muszą być dołączone następujące dokumenty:
 - a. podpisane Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków zamówienia (Załącznik 2)
- Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę
- Wszystkie wymagane dokumenty muszą być złożone w oryginale lub kopii. Każda strona dokumentu złożonego w formie kopii musi być opatrzona klauzulą "za zgodność z oryginałem" (oferty wysyłane pocztą), zawierać datę, pieczęć firmową i podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej do podpisania oferty lub przesłana w formie zeskanowanej drogą elektroniczną.
- Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- Należy podać pełną cenę za realizację niniejszego zamówienia.
- Oferty niekompletne i niespełniające w/w warunków **nie będą mogły być uzupełniane ani poprawiane. Zostaną odrzucone i nie będą podlegały dalszej ocenie.**
- Żaden z powyższych załączników nie może być modyfikowany przez wykonawcę.
- Nie ma możliwości składania ofert częściowych i wariantowych. Oferty częściowe i wariantowe będą odrzucane bez rozpatrywania
- Wykonawca zobowiązany jest **do zachowania tych samych cen brutto w trakcie trwania umowy.**

8. Kontakt z Zamawiającym:

Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia można uzyskać w siedzibie Zamawiającego w biurze:

ul. Krakowskie Przedmieście 64,
00-322 Warszawa
tel. 576 087 603.

Informacja będzie zamieszczona również na stronie www.bazakonkurencyjnoscifunduszeuropejskie.gov.pl oraz na stronie projektu <http://www.eds-fundacja.pl/akademiaict> w zakładce ZAPYTANIA OFERTOWE.

Oferta winna być sporządzona na Formularzu Ofertowym – do pobrania na projekcie <http://www.eds-fundacja.pl/akademiaict> w zakładce ZAPYTANIA OFERTOWE.

Wszelkie zapytania proszę kierować drogą mailową na adres: m.guzowski@eds-fundacja.pl

Osoba do kontaktów: Marek Guzowski – Koordynator Projektu

9. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy złożyć osobiście w Biurze Projektu (czynne 8.00-16.00 w dni robocze) lub przesłać pocztą lub kurierem na adres:

Europejski Dom Spotkań – Fundacja Nowy Staw,

ul. Krakowskie Przedmieście 64,
00-322 Warszawa

z dopiskiem „NR 3/AK/2016 – RPMA.10.03.04-14-1430/15”

lub przesłać e-mailem na adres: m.guzowski@eds-fundacja.pl w formie zeskanowanej, w terminie do dnia **03.10.2016** r. do godz. **16.00**. Decyduje data i godzina wpływu oferty.

10. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty:

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zawierająca: nazwę, siedzibę, i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano zostanie opublikowana na stronie internetowej <http://www.eds-fundacja.pl/akademiaict> najpóźniej w ciągu 7 dni roboczych od dnia zakończenia składania ofert.

11. Informacja o terminie i miejscu podpisania umowy:

Informacja o terminie i miejscu podpisania umowy zostanie przekazana e-mailem lub telefonicznie Wykonawcy, którego ofertę wybrano. Wykonawcy, których oferty zostały odrzucone zostaną poinformowane pisemnie.

Z poważaniem

Marek Guzowski
Koordynator Projektu

Załączniki

1. Wzór formularza ofertowego
2. Wzór oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
3. Wzór oświadczenia w sprawie braku powiązań osobowych i kapitałowych

Załącznik 1 – Wzór formularza ofertowego

**Odpowiedź na zapytanie ofertowe z dnia 23.09.2016r.
realizacji usługi cateringowej w trakcie realizacji szkolenia
„Informatyczne zarządzanie projektem”.
w ramach realizacji projektu „Akademia Kwalifikacji ICT”**

Nazwa Oferenta			
Adres Oferenta			
Numer telefonu		Adres e-mail	

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe przedstawiamy naszą propozycję cenową według specyfikacji:

Lp.	Kategoria	Kwota brutto
1.	Cena za 1 uczestnika za 1 dzień usługi cateringowej w trakcie przeprowadzenia szkolenia „Informatyczne zarządzanie projektem”. (w zł brutto)	Kwota: Słownie:

Oświadczam, że cena podana powyżej zawiera wszystkie koszty wykonania zamówienia, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty. Deklaruję, że cena oferty za przedmiot zamówienia jest ostateczna i nie ulegnie zmianie w trakcie trwania umowy.

Oświadczam, iż uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do przygotowania właściwej oferty.

Oświadczam, że jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert. Wyrażamy zgodę na przetwarzanie naszych danych osobowych zawartych w niniejszej ofercie w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia, zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29.08.1997 roku (t.j. Dz.U. z 2002 roku Nr 101, poz. 926 z późn. zm.).

.....
(miejscowość i data)

.....
(podpis i pieczęć osoby upoważnionej
do reprezentowania oferenta)

Załącznik 2 - Wzór oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.

.....
Pieczęćka oferenta

**Oświadczenie potwierdzające spełnienie warunków udziału w
postępowaniu w ramach projektu „Akademia Kwalifikacji ICT”**

**Realizacja usługi cateringowej w trakcie szkolenia
„Informatyczne zarządzanie projektem”.
w ramach realizacji projektu „Akademia Kwalifikacji ICT”**

Składając ofertę w odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia 23.09.2016 r. w ramach prowadzonej procedury rozeznania rynku przez Zamawiającego:

EUROPEJSKI DOM SPOTKAŃ - FUNDACJA NOWY STAW

z siedzibą przy ul. Przechodniej 4, 20-003 Lublin

NIP: 946-17-71-036

REGON: 430308156,

niniejszym oświadczamy, że spełniamy wszystkie warunki określone w zapytaniu ofertowym z dnia 23.09.2016 r.

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej z art. 233 § 1 k.k.

.....
(miejscowość i data)

.....
(podpis i pieczęć osoby upoważnionej
do reprezentowania oferenta)

Załącznik 3 – Wzór oświadczenia w sprawie braku powiązań osobowych i kapitałowych.

.....
Pieczęć oferenta

OŚWIADCZENIE

w sprawie braku powiązań osobowych i kapitałowych w ramach projektu „Akademia Kwalifikacji ICT”

Oświadczam, iż Oferent nie jest powiązany z Zamawiającym (EUROPEJSKI DOM SPOTKAŃ - FUNDACJA NOWY STAW) ani z osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego oraz osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy, w szczególności poprzez:

1. uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadanie co najmniej 10% udziałów lub akcji;
3. pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. 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 również iż Oferent nie pozostaje z zamawiającym w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości, co do bezstronności prowadzonego postępowania.

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej z art.233 § 1 k.

.....
(miejscowość i data)

.....
(podpis i pieczęć osoby upoważnionej
do reprezentowania oferenta)