



Gdynia, 29.07.2017

**ZAPYTANIE OFERTOWE NA REALIZACJĘ USŁUGI CATERINGOWEJ PODCZAS
KURSÓW ACLS I PALS w ramach projektu
„Wykwalifikowany ratownik medyczny - kursy certyfikowane BLS, ACLS i
PALS” nr POWR.05.04.00-00-0100/16**

- 1. Nazwa projektu:** „Wykwalifikowany ratownik medyczny - kursy certyfikowane BLS, ACLS i PALS”
- 2. Numer projektu:** POWR.05.04.00-24-0100/16
- 3. Lider projektu (Zamawiający):** RescuePro S.C.
- 4. Okres realizacji projektu:** 1.06.2017 – 31.05.2019
- 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:** województwo śląskie, opolskie, mazowieckie, wielkopolskie, lubuskie.
- 7. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
- 8. Finansowanie zamówienia**

Zamówienie w ramach projektu „Wykwalifikowany ratownik medyczny - kursy certyfikowane BLS, ACLS i PALS” współfinansowane będzie ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i budżetu państwa w ramach osi priorytetowej: V. Wsparcie dla obszaru zdrowia, działanie: 5.4 Kompetencje zawodowe i kwalifikacje kadr medycznych w ramach Program Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014–2020.

9. Przedmiot zamówienia

Świadczenie usługi cateringowej w okresie od sierpnia 2017 do maja 2019 roku dla uczestników projektu biorących udział w kursach w weekendy (sobota i niedziela) oraz w dni robocze. W projekcie zaplanowano realizację:

max. 912 osobodni szkoleniowych na kursie ACLS (2 dni *12 os.* 38 edycji)

max. 912 osobodni szkoleniowych na kursie PALS (2 dni *12 os.* 38 edycji).

Beneficjent planuje organizację cateringu w wymiarze średnio 12 osób/dzień szkoleniowy. Kursy w ramach projektu będą odbywać się na terenie miast wojewódzkich w województwach śląskim, opolskim, mazowieckim, wielkopolskim, lubuskim. W każdym z województw odbędą się minimum 4 edycje szkoleniowe.

Harmonogram oraz liczba grup szkoleniowych będzie każdorazowo ustalana na bieżąco z Wykonawcą.

Termin realizacji zamówienia: sierpień 2017 – maj 2019.

Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych na świadczenie usług cateringowych w poszczególnych województwach.



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; dodatki skrobiowe 250g.
- 2) Oferent zapewnia 2 przerwy kawowe w godzinach realizacji kursu zgodnie z ustalonym harmonogramem. Każda z przerw kawowych obejmuje: kawę z dodatkami (cukier, mleko lub śmietanka) min. 150ml/os., herbata z dodatkami (cukier, cytrynka) min. 150ml/os., a także łącznie na dzień szkoleniowy woda mineralna 0,3l 1 szt./os., ciasteczka kruche 100g/os.
- 3) Oferent zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji kursów wskazane przez Zamawiającego. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.
- 4) Oferent zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze/ ekspres do kawy, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztuczków plastikowych.

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, sosy w pudełku 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: rodzajów dań głównych w terminie min. 3 dni przed planowanym szkoleniem;
- 6) uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym terminem szkolenia
- 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 dnia 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 rościł żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego.

10. Warunki udziału w postępowaniu

Warunkami udziału w postępowaniu jest:

- a) przedłożenie Formularza ofertowego stanowiącego załącznik do zapytania ofertowego
- b) posiadanie doświadczenia niezbędnego do wykonania zamówienia. Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże się doświadczeniem poprzez wykazanie realizacji przynajmniej jednej usługi cateringowej tj. zrealizowane jednorazowe zamówienie o minimalnej wartości całkowitej co najmniej 5 000,00 zł brutto lub zamówienia zrealizowanego dla konkretnego zamawiającego w sposób ciągły o wartości co najmniej 30 000,00 zł brutto w okresie 1 roku przed terminem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie.
- c) Oświadczenie o klauzulach społecznych stanowiącego załącznik do zapytania ofertowego
- e) Aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.
- f) Zaświadczenia z Sanepidu dotyczące zgody na prowadzenie działalności cateringowej
- g) 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 dokumentów złożonych przez Wykonawcę:

- a) Formularz ofertowy zgodny ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1
- b) Potwierdzenie posiadania doświadczenia w zrealizowaniu 1 usługi cateringowej tj. zrealizowane jednorazowe zamówienie o minimalnej wartości całkowitej co najmniej 5 000,00 zł brutto lub zamówienia realizowane dla konkretnego zamawiającego w sposób ciągły o wartości co najmniej 30 000,00 zł brutto w okresie 1 roku przed terminem składania ofert (zaświadczenia/ referencje / rachunki lub faktury/protokoły zdawczo-odbiorcze).
- c) Oświadczenie o klauzulach społecznych zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2
- d) Aktualny wpis do ewidencji działalności gospodarczej (CEIDG) lub Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) – dotyczy osób lub podmiotów prowadzących działalność gospodarczą
- e) Zaświadczenia z Sanepidu dotyczące zgody na prowadzenie działalności cateringowej
- f) Zaświadczenia z Sanepidu o posiadaniu zarejestrowanego środka transportu.

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 niewykluczonych 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. klauzule społeczne – 20% (weryfikowane na podstawie oświadczenia stanowiącego załącznik do oferty)
- 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 projektu podczas jednego dnia szkoleniowego (osobodzień)**, zawierająca 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 – Klauzule społeczne

Punkty za ww. kryterium będą obliczane wg następującego wzoru:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Liczba wykazanych osób w badanej ofercie}}{\text{Najwyższa liczba osób}} \times 100 \times 20\%$$

Punkty za kryterium „Klauzule społeczne” (tj. 20%), zostaną przyznane na podstawie oświadczenia według wzoru określonego w załączniku do oferty zawierającego informacje czy i w jaki sposób przy realizacji zamówienia będą stosowane klauzule społeczne, tzn. ile osób znajdujących się w szczególnej sytuacji na rynku pracy (tj. osoby bezrobotne w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy; młodociani, o których mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego; osoby niepełnosprawne w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych) zostanie zaangażowanych przy realizacji zamówienia min. na cały czas jego trwania i czym się będą zajmowały przy realizacji zamówienia. Spełnienie klauzuli społecznej oznacza zaangażowanie na umowę o pracę min. 1 osoby spełniającej w/w warunki.

Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia wskazanej liczby osób nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy, a także poddania się kontroli przez Zamawiającego spełnienia przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia wskazanej liczby osób. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca obowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt zatrudnienia ww. osoby/osób.

W przypadku niezatrudnienia w sposób nieprzerwany przy realizacji zamówienia wymaganej liczby wskazanych osób Zamawiający (chyba że nastąpiło to z przyczyn nieleżących po stronie Wykonawcy) Zamawiający będzie uprawniony do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia.

Zamawiający oceni osobno oferty, które wpłynęły na realizację usług cateringowych na dane województwo.

Liczby punktów otrzymane za kryterium cena oraz klauzule społeczne, po zsumowaniu stanowiąc będą 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 wybrane oferty przekroczą przyjęte w budżecie projektu stawki, Zamawiający może przeprowadzić negocjacje cen w tym zakresie.

Oferta, która uzyska największą liczbę punktów, spośród ofert które wpłynęły na świadczenie usług w danym województwie, 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.

Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym zawarte jest w treści formularza ofertowego.

14. Termin i miejsce składania ofert

Oferta winna być wydrukowana na druku załączonego formularza ofertowego i złożona wraz z załącznikami, w terminie **do 11.08.2017 r. do godz. 9.00** poprzez email: projekt@rescuepro.pl (skan w formacie .jpg albo .pdf) lub pocztą na adres korespondencyjny:

RescuePro s.c.
ul. Młodojewo 48
62-400 Słupca

Oferty złożone po w/w terminie nie będą rozpatrywane.

Wszelkie informacje można uzyskać pod numerem tel. 504 136 807 Osoba do kontaktu: Marek Dąbrowski.

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/>.

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 zaferować cen wyższych, niż zaferowane 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 czytelnie 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 żywienia,
- 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,
- niestosowania klauzul społecznych (jeśli Wykonawca zobowiązał się do ich stosowania).

b) Zamawiający nie dopuszcza powierzania wykonywania zobowiązań wynikających z umowy osobom trzecim.

17. Upublicznienie zapytania

Upublicznienie na stronie internetowej <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/> oraz www.rescuepro.pl.