



Gdynia, 28.02.2019

Zapytanie ofertowe na realizację usługi cateringowej do projektu nr POWR.05.04.00-00-0127/18 pn. „Ratownik medyczny z certyfikatem! - bezpłatne kursy BLS, ACLS, PALS i ITLS” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, z dnia 27 września 2018 r.

- 1. Nazwa projektu:** „Ratownik medyczny z certyfikatem! - bezpłatne kursy BLS, ACLS, PALS i ITLS”
- 2. Numer projektu:** POWR.05.04.00-00-0127/18
- 3. Lider projektu (Zamawiający):** RescuePro S.C.
- 4. Okres realizacji projektu:** 01.01.2019 – 31.12.2020
- 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 17 lipca 2017)
- 6. Miejsce realizacji zamówienia:** województwo pomorskie (Gdynia), warmińsko-mazurskie (Olsztyn), kujawsko-pomorskie (Bydgoszcz), wielkopolskie (Poznań).
- 7. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

8. Finansowanie zamówienia

Zamówienie w ramach projektu nr POWR.05.04.00-00-0127/18 pn. „Ratownik medyczny z certyfikatem! - bezpłatne kursy BLS, ACLS, PALS i ITLS” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach osi priorytetowej V. Wsparcie dla obszaru zdrowia, działanie 5.4 Kompetencje zawodowe i kwalifikacje kadr medycznych. Łączna wartość projektu wynosi 1 505 306,88 zł. Projekt dofinansowany w 84,28 % ze środków europejskich.

9. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej, w okresie od marca 2019 do grudnia 2020 roku, dla uczestników projektu biorących udział w kursach w weekendy (sobota i niedziela) oraz w dni robocze.

W projekcie zaplanowano realizację:

- max. 360 osobodni szkoleniowych na kursie BLS HCP (1 dzień *12 os.* 30 edycji),
- max. 720 osobodni szkoleniowych na kursie ACLS (2 dni *12 os.* 30 edycji),
- max. 720 osobodni szkoleniowych na kursie PALS (2 dni *12 os.* 30 edycji),
- max. 1080 osobodni szkoleniowych na kursie ITLS (3 dni *12 os.* 30 edycji).

Kursy realizowane będą w województwach: **pomorskim, kujawsko-pomorskim, warmińsko-mazurskim i wielkopolskim**, w terminie marzec 2019 – grudzień 2020. W każdym z województw realizowane będą min. 4 edycje każdego z kursów. Harmonogram oraz liczba grup szkoleniowych będą każdorazowo ustalana z Wykonawcą.

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.

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

Wymagania dotyczące organizacji cateringu:

- 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.
- 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 lub filtrowana min. 0,3l/os., ciasteczka kruche 100g/os.
- Oferent zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji kursów wskazane przez Zamawiającego. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie. Oferent zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze/ ekspres do kawy, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu.

Ponadto składając ofertę Oferent zobowiązuje się do:

- Świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych.
- Używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, 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.).
- Przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych.
- 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,
- 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.
- Ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni szkoleniowe, w szczególności: rodzajów dań głównych w terminie min. 3 dni przed planowanym szkoleniem; 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.
- Zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu zajęć.
- Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed planowaną przerwą obiadową oraz najpóźniej 5 min. przed rozpoczęciem przerwy kawowej.
- Zapewnienia odpowiednich urządzeń do podgrzewania posiłków, w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi.
- Uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach 30 minut po zakończeniu ostatniej przerwy.



- Kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.
- Zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

10. Warunki udziału w postępowaniu

Warunkami udziału w postępowaniu jest:

- Przedłożenie Formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
- 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. W przypadku gdy Oferent planuje wykonywanie usługi z udziałem podwykonawców lub podmiotów współpracujących, do oferty należy dołączyć dokumenty potwierdzające posiadanie niezbędnego doświadczenia podwykonawców i podmiotów współpracujących.
- Złożenie oświadczenia o klauzulach społecznych stanowiącego załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
- Złożenie aktualnego odpisu z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej (CEIDG) lub Krajowego Rejestru Sądowego (KRS). W przypadku gdy Oferent planuje wykonywanie usługi z udziałem podwykonawców lub innych podmiotów współpracujących, do oferty należy złożyć również odpisy podwykonawców lub podmiotów współpracujących w każdym województwie osobno.
- Złożenie zaświadczenia ze Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej dotyczące zgody na prowadzenie działalności cateringowej. Jeżeli Oferent planuje realizację usługi z udziałem podwykonawców lub innych podmiotów współpracujących, należy złożyć również zaświadczenia podwykonawców lub podmiotów współpracujących na każde województwo osobno.
- Złożenie zaświadczenia ze Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej o posiadaniu zarejestrowanego środka transportu do przewozu posiłków. Jeżeli Oferent planuje realizację usługi z udziałem podwykonawców lub innych podmiotów współpracujących, należy złożyć zaświadczenia podwykonawców lub podmiotu współpracującego na każde województwo osobno.
- W przypadku korzystania z podwykonawców lub podmiotów współpracujących, Oferent zobowiązany jest przedstawić oświadczenie podwykonawcy lub podmiotu współpracującego ze zgodą na złożenie oferty w jego imieniu oraz wykorzystanie jego dokumentacji w prowadzonym postępowaniu.

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:

- Formularz ofertowy zgodnego ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1
- Zaświadczenia, referencje, rachunki, faktury lub protokoły zdawczo-odbiorcze potwierdzające posiadane doświadczenie w realizacji usług cateringowych.
- Oświadczenie o klauzulach społecznych zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2
- Aktualny wpis do ewidencji działalności gospodarczej (CEIDG) lub Krajowego Rejestru Sądowego (KRS)
- Zaświadczenia ze Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej dotyczące zgody na prowadzenie działalności cateringowej w każdym województwie.
- Zaświadczenia ze Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej o posiadaniu zarejestrowanego środka transportu żywności w każdym województwie.



Ocena spełnienia warunków wymaganych od Wykonawców zostanie dokonana według formuły: „spełnia” – „nie spełnia”.

12. Kryteria wyboru ofert

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

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 zatrudniania wskazanej liczby osób. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca obowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt zatrudniania ww. osoby/osób. W przypadku niezatrudniania w sposób nieprzerwany przy realizacji zamówienia wymaganej liczby wskazanych osób Zamawiający (chyba że nastąpiło to z przyczyn niezależnych po stronie Wykonawcy) Zamawiający będzie uprawniony do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia.

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:

- 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 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 powinna być przygotowana na druku załączonego formularza ofertowego i złożona wraz z załącznikami, w terminie **do 07.03.2019 r. do godz. 23.59** poprzez email: projekt2@rescuepro.pl (skan w formacie .jpg albo .pdf) lub pocztą na adres korespondencyjny (liczy się czas wpłynięcia oferty do zamawiającego):

RescuePro s.c.
ul. Strzelców 40/24
81-586 Gdynia

Oferty złożone po w/w terminie nie będą rozpatrywane.

Wszelkie informacje można uzyskać pod numerem tel. 502 705 250 Osoba do kontaktu: Andrzej Kołacki.



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.:

- okresu i harmonogramu realizacji umowy,
- ostatecznej liczby osobodni,
- zasad płatności,
- zabezpieczenia i kar umownych,
- 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.

Oferent akceptuje, że w umowie będą znajdowały się m.in. następujące zapisy dotyczące kar umownych:

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 wyżywienia,
- 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).



Zamawiający dopuszcza powierzanie wykonywania zobowiązań wynikających z umowy osobom trzecim, pod warunkiem spełnienia wymagań określonych w pkt.9 i warunków udziału w postępowaniu określonych w pkt. 10. Jednocześnie oferent zobowiązany jest przedstawić dokument potwierdzający zgodę podwykonawcy na złożenie oferty i wykorzystanie dokumentacji w postępowaniu.

17. Upublicznienie zapytania

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