

Włocławek, dn. 09.11.2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 2/RPOWIM/0014/2017

W związku z realizacją projektu pn. „Zawodowcy” w ramach Osi Priorytetowej 2. Kadry dla gospodarki dla Działania 2.4. Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego dla Poddziałania 2.4.1. Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego – projekty konkursowe Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Międzynarodowe Centrum Doskonalenia Zawodowego Sp. z o.o. kieruje zapytanie o przedstawienie oferty cenowej na realizację zamówienia 140 uczniów/uczennic zakwalifikowanych do ww. projektu.

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Międzynarodowe Centrum

Doskonalenia Zawodowego Sp. z o.o.

ul. Celulozowa 19A/6

87-800 Włocławek

2. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi obejmującej **dostarczenie wyżywienia w przerwie zajęć** dla uczniów/nic Zespołu Szkół Mechaniczno-Elektrycznych w Ełku, ul. Armii Krajowej 1, 19-300 Ełk- uczestników/czek projektu pt. „Zawodowcy”:

- na zajęcia z zakresu Nowoczesny monter pakietów elektronicznych z elementami SPACE zakończone międzynarodowym certyfikatem IPC dla 80 uczniów/uczennic (8 grup średnio po 10 osób), każda grupa 6 dni tj. 60 posiłków na grupę, **razem na wszystkie zajęcia 480 posiłków,**
- na zajęcia z zakresu Innowacyjne metody diagnozy i napraw pakietów elektronicznych we współczesnych pojazdach samochodowych dla 60 uczniów/uczennic (6 grup średnio po 10 osób), każda grupa 6 dni, tj. 60 posiłków na grupę, **razem na wszystkie zajęcia 360 posiłków,**
- na zajęcia z BGA dla 20 uczniów/uczennic (2 grupy średnio po 10 osób), każda grupa 2 dni, tj. 20 posiłków na grupę, **razem na wszystkie zajęcia 40 posiłków,**
- na warsztaty z komunikacji i umiejętności miękkich dla 140 uczniów/uczennic (14 grup średnio po 10 osób), każda grupa 2 cykle, tj. **razem na wszystkie zajęcia 280 posiłków,**

Zestaw śniadaniowy:

- bułka śniadaniowa (np. ser, szynka, pasztet, pasta jajeczna, pomidor, ogórek, sałata)

Zestaw obiadowy:

I danie: zupa

II danie:

- 200 gram mięsa lub ryby
- 200g ziemniaków, względnie ryżu lub kaszy albo makaronu,
- 150 gram surówki lub jarzyny
- 100% soku oryginalnie zapakowanego przez producenta- 0,33 litra

Serwis kawowy dostępny przez cały czas trwania zajęć powinien zawierać:

- min. dwa rodzaje ciastek,
- kawa rozpuszczalna

- herbata,
- woda mineralna gazowana i niegazowana w dzbankach
- cukier,
- cytryna,
- mleko,
- naczynia jednorazowe (kubki, filiżanki, talerzyki, łyżeczki).

Zestaw obiadowy powinien być przygotowany z uwzględnieniem różnych technik sporządzania potraw, zmienności produktów w zależności od pory roku, odpowiedniego doboru barw, smaków i zapachów, jak również w oparciu o zalecane normy składników dla danej grupy. Zestaw obiadowy powinien odpowiadać wartości kalorycznej minimum 700 kcal (jedna porcja na osobę fizyczną). Zestawy obiadowe będą dostarczane do Zespołu Szkół Mechaniczno-Elektrycznych w Ełku, w dniach zajęć szkoleniowych, w termosach cateringowych zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków (nie niższej niż 65 stopni Celsjusza). Zestawy obiadowe będą wydawane uprawnionym uczestnikom w naczyniach jednorazowych, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków (nie niższej niż 65 stopni Celsjusza) oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca zobowiązany będzie zabezpieczyć każdorazowo odpowiednią ilość naczyń i sztućców jednorazowego użytku w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego. Zestaw obiadowy powinien być ciepły i dostarczony w dniu i o godzinie określonej przez Wykonawcę (o terminach Zamawiający poinformuje Wykonawcę min. 3 dni przed rozpoczęciem warsztatów/szkoleń).

3. Wspólny słownik zamówienia (CPV)

55300000-3 usługi restauracyjne i handlu dietetycznego

55600000-0 – Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

4. Ilość i termin wykonania zamówienia:

Wyżywienie w przerwie zajęć dla uczniów/uczennic:

- na zajęcia z zakresu Nowoczesny monter pakietów elektronicznych z elementami SPACE zakończone międzynarodowym certyfikatem IPC dla 80 uczniów/uczennic (8 grup po 10 osób), każda grupa 6 dni, **razem na wszystkie zajęcia 480 posiłków** w planowanym terminie: XI 2017- 1 gr., XII 2017- 2 gr., I 2018- 3 gr., II 2018- 4gr., X 2018- 5 gr., XI 2018- 6 gr., XII 2018- 7 gr., I 2019- 8 gr. Zajęcia odbywać się będą w godzinach od 8:00 do 15:00.
- na zajęcia z zakresu Innowacyjne metody diagnozy i napraw pakietów elektronicznych dla 60 uczniów/uczennic (6 grup po 10 osób), każda grupa 6 dni, **razem na wszystkie zajęcia 360 posiłków**, w planowanym terminie: II 2018- 1 gr., III 2018- 2 gr., III 2018- 3 gr., II 2019- 4 gr., III 2019- 5 gr., III 2019- 6 gr. Zajęcia odbywać się będą w godzinach od 8:00 do 15:00.
- na zajęcia z BGA dla 20 uczniów/uczennic (2 grupy po 10 osób), każda grupa 2 dni, **razem na wszystkie zajęcia 40 posiłków**, w planowanym terminie: II 2018- 1 gr., II 2019- 2 gr. Zajęcia odbywać się będą w godzinach od 8:00 do 15:00.
- na warsztaty z komunikacji i umiejętności miękkich dla 140 uczniów/uczennic (14 grup po 10 osób), każda grupa 2 cykle, **razem na wszystkie zajęcia 280 posiłków**, w planowanym terminie: W roku szkolnym 2017/2018: 2 gr.-XI 2017, 2 gr.- XII 2017, 3 gr.- I 2018, 2 gr.- II 2018, 2 gr.-III 2018, 2 gr.- IV

2018. W roku szkolnym 2018/2019: 2 gr.- XI 2018, 2 gr.- XII 2018, 3 gr.-I 2019, 2 gr.- II 2019, 2 gr.- II 2019, 3 gr.- IV 2019. Godziny odbywania zajęć zostaną określone w późniejszym terminie.

Zamawiający informuje, iż są to planowane terminy zajęć. Szczegółowy harmonogram zajęć-harmonogram dostaw oraz godziny dostarczenia posiłków zostaną dostarczone po ich ustaleniu z instytucjami prowadzącymi zajęcia dla uczniów.

Zamawiający informuje, iż planowane terminy zajęć mogą ulec zmianie. Wykonawca o tym fakcie zostanie poinformowany min. 5 dni przed rozpoczęciem zajęć.

5. Składający Ofertę Oferent zobowiązuje się do:

- świadczenia usługi obejmującej dostarczenie wyżywienia z wykorzystaniem: świeżych produktów żywnościowych,
- przyrządzania posiłków śniadaniowych, obiadowych w dniu świadczenia usług cateringowych,
- 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, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, soki, 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
- uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego w sytuacji udziału w zajęciach osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanymi zajęciami,
- estetycznego podawania posiłków,
- dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego

W związku ze świadczeniem usługi obejmującej dostarczenie wyżywienia.

Wykonawca jest zobowiązany do:

- a. używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
- b. 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.),
- c. dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- d. kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
- e. zapewnienia transportu wyżywienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

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 wrywkowej kontroli gramatury potraw. Zaproponowana cena obowiązywać będzie w całym okresie trwania umowy.

6. Warunki udziału w postępowaniu:

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące kryteria:

- nie znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej mogącej budzić poważne wątpliwości co do możliwości prawidłowego wykonania zamówienia, nie wszczęto wobec nich postępowania upadłościowego, ani nie ogłoszono upadłości; nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne,
 - posiadają wpis do rejestru zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu żywność oraz o zatwierdzenie zakładu przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
 - nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym
- Nieżłożenie wyżej wymienionych dokumentów będzie skutkowało odrzuceniem Oferty.

7. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Kryterium oceny ofert: Cena (brutto) - 90 %

- Maksymalna ilość punktów do uzyskania wynosi 90,
- Liczba punktów przyznana ofercie zostanie obliczona wg wzoru:

$$P_C = \frac{C_n}{C_b} \times 90$$

gdzie:

- P_C - liczba punktów w kryterium Cena,
- C_n - najniższa cena spośród ważnych ofert,
- C_b - cena badanej oferty.

Ocena punktowa tego kryterium zostanie zaokrąglona do 2 miejsc po przecinku.

2. Kryterium oceny ofert: Klauzule społeczne – 10%

Punkty za kryterium „Klauzule społeczne” (10% tj. 10 pkt), zostaną przyznane na podstawie oświadczenia – załącznik nr 3 - zawierającego informacje czy i w jaki sposób przy realizacji zamówienia będą stosowane klauzule społeczne, tzn. ile osób z niepełnosprawnościami, bezrobotnych lub takich o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym przy jego realizacji zostanie zaangażowanych min. na cały czas jego trwania i czym się będą zajmowały przy realizacji zamówienia. Spełnienie klauzuli społecznej oznacza zaangażowanie min. 1 osoby spełniającej w/w warunki.

Lp.	Liczba osób z niepełnosprawnościami, bezrobotnych lub takich o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym zaangażowana przy realizacji zamówienia	Przyznana ilość punktów
1	1 osoba	3
2	2 osoby	7
3	3 osoby i więcej	10

Ocena punktowa tego kryterium zostanie zaokrąglona do 2 miejsc po przecinku

Liczby punktów otrzymane za kryterium cena oraz klauzule społeczne, po zsumowaniu stanowiąc będą końcową ocenę oferty.

Ocena łączna: Cena + Klauzule społeczne = max. 100 pkt.

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 wybrana oferta przekracza maksymalne stawki przewidziane w budżecie projektu Zamawiający może przeprowadzić negocjacje cen w tym zakresie.

Cena oferty musi uwzględniać wszystkie zobowiązania przyszłego Wykonawcy potrzebne do wykonania całości lub części przedmiotu zamówienia. Zamawiający wymaga podania ceny łącznej za zrealizowanie całości przedmiotu zamówienia oraz ceny za dostarczenie cateringu/wyżywienia w przerwie zajęć dla 1 osoby (cena „za osobę” to łączny koszt wyżywienia jednej osoby)

Całkowita cena ofertowa musi zawierać wszelkie podatki i inne należności.

Przy wyborze oferty pod uwagę będzie brana tylko i wyłącznie łączna cena za wykonanie całości przedmiotu zamówienia. Cena za tzw. „osobę” będzie brana pod uwagę, gdy ulegnie zmniejszeniu ilość uczestników szkolenia lub gdy umowa ulegnie rozwiązaniu czy wygaśnięciu z jakichkolwiek przyczyn przed pełną realizacją przedmiotu umowy. Cena podana w ofercie jest ceną stałą w całym okresie realizacji przedmiotu zamówienia. Cena może podlegać negocjacjom, jeżeli stawka proponowana przez Wykonawcę przekroczy kwotę wskazaną w budżecie projektu.

8. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

Oferty należy złożyć w formie pisemnej na formularzu, którego wzór przedstawiono w załączniku nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego **do dnia 17 listopada 2017r. do godziny 16:00:**

1. mailem (skan) na adres: biuro@mcdz.com.pl lub
2. osobiście bądź listownie (liczy się data wpływu): do siedziby Międzynarodowego Centrum Doskonalenia Zawodowego Sp. z o.o. ul. Celulozowa 19A/6, 87-800 Włocławek, lub
3. osobiście bądź listownie (liczy się data wpływu): do Biura Projektu mieszczącego się w Zespole Szkół Mechaniczno-Elektrycznych w Ełku (ul. Armii Krajowej 1, 19-300 Ełk) lub

9. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

A) Ofertę można złożyć wyłącznie na formularzu, którego wzór przedstawiono w załączniku nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

B) W przypadku wiadomości elektronicznej w temacie należy wpisać: Odpowiedź na zapytanie ofertowe do projektu: „Zawodowcy”

C) W przypadku wersji papierowej dopisek na kopercie: Odpowiedź na zapytanie ofertowe do projektu: „Zawodowcy”

D) Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.

D) Oferta musi zawierać datę sporządzenia oraz czytelny podpis/y osoby/ów upoważnionych do reprezentacji Oferenta oraz być opatrzona pieczęcią firmową.

E) Wykonawca składający ofertę w ramach postępowania musi przesać komplet dokumentów, na który składa się:

1/ wypełnione przez Wnioskodawcę:

a/ oferta

b/ Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku innych podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu – załącznik nr 2

c/ Oświadczenie o spełnieniu klauzul społecznych - załącznik nr 3

d/ Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i/lub osobowych z Zamawiającym- załącznik nr 4
2/ Potwierdzenie zatwierdzenia zakładu przez Państwową Inspekcję Sanitarną

10. OSOBY DO KONTAKTU.

Osobą wyznaczoną do kontaktu w sprawie ogłoszenia jest Anna Grabowska
kom. 509 072 597 e-mail: biuro@mcdz.com.pl

11. DODATKOWE INFORMACJE.

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia zamówienia podwykonawcom.
3. Zamawiający może odwołać postępowanie ofertowe
4. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę nie podając przyczyny.
5. Każdy Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
6. Oferta musi obejmować całość przedmiotu Zapytania ofertowego nr 2/RPOWIM/0005/2017, nie dopuszcza się składania ofert częściowych
7. Ofertę zatrzymuje Zamawiający. Złożone wraz z ofertą dokumenty lub oświadczenia nie podlegają zwrotowi. Koszt przygotowania i złożenia oferty pokrywa Wykonawca, Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów w tym zakresie.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo szczegółowego sprawdzenia stanu faktycznego z przedłożoną ofertą, w tym również poprzez wezwanie Oferenta do wyjaśnienia treści dokumentów lub przedłożenia dodatkowych dokumentów. W szczególności Zamawiający będzie miał prawo żądać wyjaśnień w przypadku rażąco niskiej ceny.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo, przedłużenia terminu składania ofert oraz unieważnienia zapytania bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.
10. Do upływu terminu składania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lub uzupełnienia treści niniejszego zapytania ofertowego. W tej sytuacji Wykonawcy, którzy złożyli ofertę zostaną poinformowani o nowym terminie składania ofert oraz o dokonanej zmianie treści zapytania ofertowego.
11. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana przez Zamawiającego zawrze umowę do zapytania ofertowego nr 2/RPOWIM/0014/2017, w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego, a w sytuacji jeżeli uchylić się będzie od zawarcia umowy Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że zajdą przesłanki unieważnienia postępowania.

Załączniki:

1. Oferta cenowa
2. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku innych podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu
3. Oświadczenie o spełnieniu klauzul społecznych
4. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i/lub osobowych z Zamawiającym

Anna Grabowska
Prezes Zarządu
Międzynarodowe Centrum
Doskonalenia Zawodowego Sp. z o.o.