

Pisarzowice, 30.06.2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 2/06/2017

na realizację usług cateringowych dla uczestników projektu

Poprawa dostępności i efektywności usług medycznych poprzez utworzenie Domowego Ośrodka Rehabilitacji Środowiskowej (DORS) w Pisarzowicach

realizowanego w ramach Działania 9.2.6 RPO WSL 2014-2020 (Europejski Fundusz Społeczny)

I. ZAMAWIAJĄCY

JUSTYNA NOCULAK-MOSKAL - NIEPUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ "REHABILITACJA"

ul. Ignacego Paderewskiego 15A

43 – 330 Wilamowice

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usług cateringowych dla uczestników projektu „Poprawa dostępności i efektywności usług medycznych poprzez utworzenie Domowego Ośrodka Rehabilitacji Środowiskowej (DORS) w Pisarzowicach.

Catering w postaci dwudaniowego obiadu będzie przysługiwał uczestnikom projektu przebywającym w Ośrodku co najmniej 6 godzin dziennie.

1. Termin realizacji usług cateringowych: od 01.08.2017 r. – 31.07.2019 r.
2. Łączna liczba planowanych posiłków: 12 osób x średnio 25 dni w miesiącu x 24 miesiące = 7 200.
3. Usługodawca będzie zobowiązany do dowiezienia obiadów na miejsce realizacji projektu tj. ul. Pańska 15, 43-332 Pisarzowice zgodnie z harmonogramem zajęć. Szczegółowy harmonogram zostanie ustalony z Wykonawcą, którego oferta okaże się najkorzystniejsza.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie podjęcia, przerwania współpracy z wykonawcą usług cateringowych bez skutków prawnych – w przypadku nie uzyskania zgody, ze strony Instytucji Zarządzającej na finansowanie jakiegokolwiek etapu realizacji projektu.
5. Usługa cateringu obejmująca obiady powinna spełniać następujące wymagania:
 - obiad powinien składać się co najmniej z:
 - zupa minimum 300 ml.
 - oraz:
 - drugie danie: I opcja: mięso/lub filetowana ryba min. 130 g, ziemniaki/ryż/kasza/frytki minimum 150g oraz warzywa, surówki minimum 150g.
 - drugie danie: II opcja: dania mączne np.: pierogi min. 8 szt. lub kluski/kopytka/pyzy min. 200 g. lub placki ziemniaczane z sosem min. 4 szt., naleśniki min. 3 szt. – w każdym przypadku wraz z surówkami/warzywami o gramaturze minimum 150 g.
6. Obiad musi być wyporcjowany dla każdego Uczestnika i podany na ciepło, w pojemniku termoizolacyjnym, z kompletem sztućców jednorazowych i serwetkami.
7. Dostarczane posiłki powinny być należytej jakości i być przydatne do spożycia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami.
8. Dostarczane posiłki powinny być gorące i estetycznie podane.
9. Dania mączne max. 1 raz w tygodniu.

10. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.).
11. Dokładny termin, godzina dostarczenia posiłku będzie ustalana indywidualnie z dostawcą w zależności od rozkładu zajęć uczestników projektu.
12. Wykonawca musi zapewnić różnorodność posiłków.
13. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami zdrowego żywienia.
14. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant.
15. Oferent przy udzielaniu zamówienia na usługi cateringowe zobowiązany jest do zastosowaniu jednej z klauzul społecznych zawartych w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych. Spełnienie klauzuli społecznej należy poświadczyć podpisując Oświadczenie nr 1.
16. Niespełnienie chociażby jednego z wyżej wymienionych warunków będzie skutkowało odrzuceniem oferty Wykonawcy z postępowania.

Kod CPV: 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków.

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu:
 - posiadają uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności, których dotyczy dane zamówienie. Zamawiający uzna w/w warunek za spełniony, jeśli Wykonawca oświadczy, iż spełnia warunek dot. posiadania uprawnień do wykonywania działalności lub czynności, których dotyczy dane zamówienie - Oświadczenie nr. 3.
 - Wykonawca dysponuje na dzień składania ofert potencjałem technicznym do wykonania zamówienia. Zamawiający uzna w/w warunek za spełniony, jeśli Wykonawca oświadczy, iż spełnia warunek dot. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym do wykonania zamówienia. – Oświadczenie nr.3.
 - Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie usługi. Zamawiający uzna w/w warunek za spełniony, jeśli Wykonawca oświadczy, iż spełnia warunek dot. sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia. – oświadczenie nr. 3.
 - Wykonawca posiada wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonywania zamówienia. Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże się doświadczeniem poprzez przedstawienie co najmniej 1 listu referencyjnego potwierdzającego poprawną realizację usługi cateringowej.
2. W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienia nie mogą być udzielane podmiotom powiązanych z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. 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:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
 - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - d) 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,
 - e) pozostawaniu z oferentem w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności tych osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji prawdziwości podanego doświadczenia poprzez wgląd w referencje, potwierdzenia wykonania usługi, świadectwa pracy lub inne dokumenty, które jasno potwierdzają jego doświadczenie.Zamawiający uzna w/w warunek za spełniony, jeśli Wykonawca oświadczy podpisując Załącznik nr 2, iż nie jest powiązany kapitałowo, ani osobowo z Zamawiającym.

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niezwłocznego odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w przypadku istotnego naruszenia przez Wykonawcę warunków podpisanej umowy, w tym m.in. stwierdzenia przez Zamawiającego niewypełnienia warunków umowy, zmiany, opóźnienia i realizacji przedmiotu umowy niezgodnie z przedstawianym przez Zamawiającego harmonogramem.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji danych i informacji podanych przez oferenta oraz zastrzega sobie prawo odrzucenia oferty w całości w przypadku podania nieprawdziwych danych.

IV. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Złożona oferta powinna zawierać:
 - nazwę i adres oferenta,
 - datę sporządzenia,
 - opis oferowanych usług cateringowych potwierdzających co najmniej wymagania określone w przedmiocie zamówienia niniejszego zapytania ofertowego,
 - wartość oferty (netto oraz brutto),
 - termin ważności oferty nie krótszy niż 60 dni od daty spływu oferty,
 - termin realizacji zamówienia obejmujący czas realizacji projektu od 01.08.2017 r. do 31.07.2019 r.
 - informacje na temat terminów i warunków płatności
2. Oprócz informacji wymienionych w pkt. IV.1. , oferta powinna zawierać:
 - a) Oświadczenie nr 1 – potwierdzające spełnienie przez Wykonawcę jednej z klauzul społecznych zawartych w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych.
 - b) Oświadczenie nr 2. - dotyczące braku powiązań kapitałowych i osobowych.
 - c) Oświadczenia nr 3. – potwierdzające:
 - posiadają uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności, których dotyczy dane zamówienie
 - Wykonawca dysponuje na dzień składania ofert potencjałem technicznym do wykonania zamówienia.
 - Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie usługi.
 - d) Co najmniej 1 list referencyjny potwierdzający doświadczenie Oferenta w realizowaniu usług cateringowych. List referencyjny powinien zawierać ilość wydanych posiłków w formie cateringowej, w ciągu ostatnich 3 lat na rzecz wystawcy listu referencyjnego.

V. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Podstawowe kryteria oceny ofert:

Lp.	Nazwa	Znaczenie	Sposób oceny oferty
1	Cena całkowita netto w PLN*	90%	Punkty w ramach kryterium „cena całkowita netto w PLN” będą przyznawane wg następującej formy: $\text{Punkty przyznane ofercie} = \frac{\text{cena minimalna w zbiorze}}{\text{cena oferty rozpatrywanej}} \times 100 \times 90\%$
2	Doświadczenie oferenta *	10%	Punkty w ramach kryterium „doświadczenie oferenta” będą przyznawane wg następującej formuły: $\text{Punkty przyznane ofercie} = \frac{\text{Ilość świadczonych usług cateringowych przez Wykonawcę}}{\text{Najwyższa ilość świadczonych usług cateringowych w zbiorze}} \times 100 \times 10\%$

*Ilość posiłków wydanych w formie dostawy cateringowej, w ciągu ostatnich 3 lat, potwierdzone listem referencyjnym.

2. Rozpatrzeniu podlegać będą tylko oferty posiadająca elementy wymienione w pkt. IV. 1 i IV.2 niniejszego zapytania.
3. Braki formalne oferty oraz oczywiste omyłki będą mogły podlegać uzupełnieniu/wyjaśnieniu.
 - a) O możliwości uzupełnienia oferty Zamawiający poinformuje Oferenta drogą mailową po upływie terminu składania ofert określonym w punkcie VI.1. W przesłanym mailu Oferent zostanie poinformowany o terminie złożenia uzupełnień/wyjaśnień. Termin ten nie będzie jednak dłuższy niż 2 dni robocze liczone od dnia następnego po dniu wysłania wiadomości. Uzupełnienia złożone po wyznaczonym terminie nie będą brane pod uwagę w ostatecznym wyborze Oferenta.
 - b) Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie i rachunkowe.
 - c) Zamawiający odrzuci ofertę, jeśli jej treść nie będzie odpowiadać treści niniejszego zapytania ofertowego
 - d) Zamawiający wykluczy z postępowania Oferenta, który nie wykaże spełniania warunku udziału w postępowaniu w zakresie braku powiązań, o których mowa w pkt. III.2 niniejszego zapytania ofertowego.
4. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Oferentów za pośrednictwem korespondencji mailowej, strony internetowej Zamawiającego funkcjonującego pod adresem <http://www.rehabilitacja-pisarzowice.pl/>.

VI TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. Oferta powinna być złożona:
 - Osobiście, pod adresem: Ul. Pańska 15A, 43-332 Pisarzowice,
 - drogą mailową na adres: crpisarzowice@gmail.com (decyduje data i godzina wpływu maila do skrzynki mailowej) lub
 - za pośrednictwem poczty polskiej / kuriera (decyduje data fizycznego wpływu oferty) na adres: Ul. Pańska 15A, 43-332 Pisarzowice

Termin składania ofert upływa w dniu: 01.08.2017 r. o godz. 18.00.

2. Oferty dostarczone po określonym wyżej terminie nie będą rozpatrywane.
3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert wycofać lub zmienić swoją ofertę.
4. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie zamawiającego <http://www.rehabilitacja-pisarzowice.pl/>, a także rozesłano do min. 3 potencjalnych dostawców.

VII. POZOSTAŁE INFORMACJE:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia procedury bez wyboru oferty lub odwołania niniejszego postępowania w przypadku:
 - wystąpienia niekorzystnych zjawisk ekonomicznych na rynku powodujących konieczność odstąpienia od realizacji przedsięwzięcia,
 - gdy wartość oferty najkorzystniejszej jest wyższa od kwoty, którą zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
 - wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, iż realizacja zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było przewidzieć w chwili wszczynania postępowania.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian warunków umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia w stosunku do treści oferty:
 - a) zmiany zakresu przedmiotu zamówienia w przypadku wystąpienia okoliczności, których nie dało się przewidzieć na dzień złożenia oferty, a które są niezbędne do wykonania zamówienia.
 - b) innych uzasadnionych przyczyn pod warunkiem, że zaszły okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili złożenia oferty, tj.:
 - terminy i warunki realizacji zamówienia,
 - odbioru usługi (Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłoszenia uwag i zastrzeżeń co do usługi realizowanej przez Oferenta).
 - terminy i warunki płatności,
 - inne okoliczności losowe.



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Jeżeli Zamawiający uzna, że zaistniałe okoliczności nie stanowią podstawy do zmiany oferty, Oferent zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie z przedstawioną ofertą.