

Rzeszów, 22.11.2016 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 5/4.3/BDC/2016
w ramach procedury rozeznania rynku

I. INFORMACJE WPROWADZAJACE

BD Center Sp. z o.o. z siedzibą w Rzeszowie przy ul. Broniewskiego 1 35-222 Rzeszów, NIP: 5170358878, REGON: 180824543, zaprasza do złożenia oferty w ramach procedury rozeznania rynku dotyczącej:

1. Usługi cateringowej dla:

- a) **40 osób podczas spotkania merytorycznego – w ramach realizacji zadania numer 1: Przygotowanie rozwiązania**
- b) **120 osób podczas testowania nowego rozwiązania przez użytkowników - w ramach realizacji zadania numer 2: Testowanie wypracowanego rozwiązania w grupie docelowej projektu**
- c) **42 osób podczas debaty międzynarodowej - w ramach realizacji zadania numer 3: Analiza efektów testowania rozwiązania**
- d) **40 osób podczas spotkania merytorycznego potestowego – w ramach realizacji zadania numer 4: Opracowanie ostatecznej wersji produktu**
- e) **40 osób podczas spotkania merytorycznego – w ramach realizacji zadania numer 6: Wypracowanie rekomendacji dla instytucji użytkownika**

na potrzeby projektu „Współpraca międzysektorowa na rzecz godzenia życia zawodowego i rodzinnego w oparciu o modele współpracy i narzędzia z Wielkiej Brytanii”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 – Priorytet IV: Innowacje społeczne i współpraca ponadnarodowa, Działanie 4.3. Współpraca ponadnarodowa, nr umowy o dofinansowanie projektu UDA-POWR.04.03.00-00-W0166/15-00 z dnia 13 września 2016 r.

Dokonując wyboru wykonawcy Beneficjent stosuje zasadę jawności i przejrzystości oraz równego traktowania potencjalnych kontrahentów.

Dane Zamawiającego:

BD Center Sp. z o.o. z siedzibą w Rzeszowie (35-222), ul. Broniewskiego 1, wpisany do KRS pod nr 0000413871, posiadającą NIP 5170358878 i REGON 180824543, którą reprezentuje: Prezes Zarządu – Paweł Walawender.

Telefon kontaktowy: 17 855 20 29

E-mail do korespondencji w sprawie Zamówienia: awos@bdcenter.pl

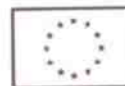
Osobą uprawnioną do porozumiewania się w sprawie zapytania ofertowego jest Agata Woś – Koordynator projektu.

Miejsce upublicznienia zapytania: www.bdcenter.pl

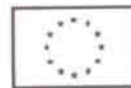
II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w okresie od listopada 2016 do sierpnia 2018 roku dla uczestników projektu. W projekcie zaplanowano udział ogółem 282 uczestników, dla których zaplanowano łącznie 5 dni spotkań obejmujących 6 godzin szkoleniowych oraz 38 dni szkoleń obejmujących 8 godzin szkoleniowych, co łącznie daje 544 osobodni, tj. organizacji cateringu na 1 uczestnika podczas 6 godzinnego spotkania lub 8 godzinnego dnia szkoleniowego.

W projekcie zaplanowano:



- a) catering (obiad + serwis kawowy) dla 40 osób podczas jednodniowego spotkania merytorycznego, zad. 1 40 uczestników w jednodniowym spotkaniu merytorycznym (zad. 1), tj. **40 x obiad i serwis kawowy**;
- b) catering (obiad + serwis kawowy) dla 100 osób (podzielonych na 10 grup) podczas trzydniowego testowania nowego rozwiązania oraz dla 20 uczestników (podzielonych na 4 grupy) podczas dwudniowego testowania nowego rozwiązania (zad. 2), tj. **340 x obiad i serwis kawowy**;
- c) catering (obiad + serwis kawowy) dla 42 osób podczas dwudniowej debaty międzynarodowej (zad. 3), tj. **84 x obiad i serwis kawowy**;
- d) catering (obiad + serwis kawowy) dla 40 osób podczas jednodniowego spotkania merytorycznego potestowego (zad. 4), tj. **40 x obiad i serwis kawowy**;
- e) catering (obiad + serwis kawowy) dla 40 osób podczas jednodniowego spotkania merytorycznego (zad. 6), tj. **40 x obiad i serwis kawowy**.
2. Harmonogram oraz liczba grup szkoleniowych będzie każdorazowo ustalana na bieżąco z Wykonawcą.
3. **WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ (CPV):** 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
55321000-6 Usługi przygotowania posiłków.
4. Wymagania dotyczące organizacji cateringu:
- a) Wykonawca zapewnia jeden pełnowartościowy posiłek w formie zupy i drugiego dania obiadowego wg gramatury: mięso/ryba 200 g, surówka 140 g, dodatki skrobiowe 200 g (w przypadku zapotrzebowania (ON, dieta, wegetarianizm itp. - dania będą indywidualnie odpowiadać potrzebom zgłaszanym przez uczestników).
- b) Wykonawca zapewnia ciągły serwis kawowy dla każdej z osób (zgodnie z ustalonym harmonogramem) obejmujący:
- kawę, herbatę, wrzątek w termosie lub czajnik, cytrynę, cukier, mleko - bez ograniczeń
 - wodę mineralną gazowaną i niegazowaną – ½ l./osobę
 - ciastka kruche – 150 g/osobę
- c) Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.
- c) Wykonawca zapewnienia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń plastikowych.
5. Ponadto składając ofertę Wykonawca zobowiązuje się do:
- a) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
- b) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
- c) 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, owoce powinny być czyste i dojrzałe;
- d) 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 ciasteczka kruche, soki, woda, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług;



- e) ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni szkoleniowe w terminie min. 2 dni przed planowanym spotkaniem;
 - f) 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. 2 dni przed planowanym spotkaniem,
 - g) zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie min. jednej osoby, odpowiedzialnej za rozmieszczenie potraw oraz sprzątnięcie w trakcie i po zakończeniu zajęć. Obecność kelnera nie jest wymagana podczas całego serwisu kawowego.
 - h) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed planowanym rozpoczęciem zajęć oraz 5 min. przed rozpoczęciem przerwy lunchowej;
 - i) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
 - j) uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach do 30 minut po zakończeniu spotkania.
6. W związku ze świadczeniem usług cateringu 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 cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
7. Okres współpracy zostanie określony w umowie i będzie obejmować okres od listopada 2016 roku do sierpnia 2018 roku.
8. Planowane zajęcia będą się odbywać od poniedziałku do piątku (ew. również w weekendy) w godzinach między 8:00 a 20:00, w terminach uzgodnionych uprzednio z Uczestnikami projektu. **UWAGA** – Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wstępnie zaplanowanych terminów ww. wsparcia w zależności od harmonogramu realizacji projektu.
9. 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 weryfikacji gramatury potraw.

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

W postępowaniu mogą uczestniczyć Wykonawcy, którzy:

- 1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
- 2. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- 3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
- 4. Nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

Spełnianie warunków udziału w postępowaniu oceniane będzie na zasadzie „spełnia/nie spełnia” – na podstawie złożonych oświadczeń (stanowiących załączniki do niniejszego zapytania

ofertowego). Wykonawca nie spełniający warunków udziału w postępowaniu, szczegółowo opisanych w pkt. III od 1) do 4) zostaje wykluczony z postępowania, zaś jego oferta odrzucona.

IV. INFORMACJA NA TEMAT ZAKRESU WYKLUCZENIA:

Zamawiający (beneficjent) tj. BD Center sp. z o.o. z siedzibą w Rzeszowie przy ul. Broniewskiego 1 nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym (beneficjentem) lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego (beneficjenta) lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego (beneficjenta) czynności związane 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.

Szczegółowe warunki realizacji usługi ustalone zostaną podczas negocjacji z wybranym oferentem.

V. KRYTERIA OCENY OFERTY:

Cena oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie i musi zawierać podatek VAT/uwzględniać wszystkie koszty Zamawiającego. Oferent może zaproponować tylko jedną cenę całkowitą i nie może jej zmienić po złożeniu oferty. Należy podać cenę brutto za całodienne wyżywienia jednej osoby wraz ze wszystkimi kosztami zgodnie z przedmiotem zamówienia.

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:

KRYTERIUM I

W kryterium „cena oferty brutto” ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{najniższa cena oferty brutto}}{\text{cena oferty ocenianej}} \times 100$$

Oferta najkorzystniejsza otrzyma w kryterium 100 pkt.

Cenę za przedmiot zamówienia Oferent przedstawia w „formularzu oferty” stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania.

Oferta, która uzyska największą liczbę punktów zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą.

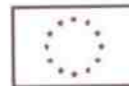
VI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

Oferty prosimy składać:

- a) osobiście w biurze BD Center sp. z o.o.
- b) pocztą na adres biura BD Center sp. z o.o. (decyduje data wpływu):

BD Center sp. z o.o.
ul. Broniewskiego 1, 35-222 Rzeszów

Termin składania ofert upływa w dniu 30.11.2016 r. o godzinie 08.15. Decyduje data wpływu.



Otwarcie ofert nastąpi w dniu 30.11.2016 r. o godz. 08.30.

VII. PRZYGOTOWANIE OFERTY:

1. Oferta powinna zostać złożona w zamkniętej kopercie z napisem: „Oferta na usługę cateringową w ramach projektu „Współpraca międzysektorowa na rzecz godzenia życia zawodowego i rodzinnego w oparciu o modele współpracy i narzędzia z Wielkiej Brytanii”.
2. Oferent powinien sporządzić ofertę na formularzu ofertowym (załącznik nr 1) oraz dołączyć do oferty uzupełnione i podpisane załączniki nr 2,3 załączone do niniejszego zapytania.
3. Na ofertę składają się następujące dokumenty:
 - a) Formularz ofertowy z wykorzystaniem wzoru – załącznik nr 1
 - b) Oświadczenie potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu w ramach projektu „Współpraca międzysektorowa na rzecz godzenia życia zawodowego i rodzinnego w oparciu o modele współpracy i narzędzia z Wielkiej Brytanii” – załącznik nr 2
 - c) Oświadczenie w sprawie braku powiązań osobowych i kapitałowych – załącznik nr 3
2. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
3. Oferta powinna mieć formę pisemną oraz zawierać własnoręczny podpis Wykonawcy.
4. Wszystkie składane przez Wykonawcę dokumenty powinny zostać złożone w formie oryginału bądź kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

Nie dołączenie do oferty któregośkolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem oferty.

VIII. ODRZUCENIE WYKONAWCY:

Wykonawca zostanie odrzucony z niniejszego postępowania:

1. w przypadku niezgodności oferty z niniejszym zapytaniem,
2. w przypadku złożenia oferty niekompletnej lub po wyznaczonym terminie,
3. w przypadku przedstawienia przez Wykonawcę informacji nieprawdziwych,
4. w przypadku powiązania Wykonawcy z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.

IX. ZAWARCIE UMOWY:

W terminie wyznaczonym przez Zamawiającego należy zgłosić się w celu podpisania umowy. Jeżeli Wykonawca będzie uchylał się od podpisania umowy dotyczącej realizacji usług w terminie do 2 dni kalendarzowych od daty wyznaczonej przez Zamawiającego, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

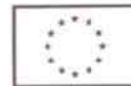
X. WARUNKI ZMIANY UMOWY:

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy, w przypadku gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy, w przypadku zaistnienia okoliczności spowodowanych czynnikami zewnętrznymi np.: termin realizacji zamówienia, warunki płatności, zmiana wartości zamówienia wynikająca ze zmniejszenia/rozszerzenia zakresu rzeczowego.

XI. UNIEWAŻNIENIE:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania ofertowego z przyczyn organizacyjnych, technicznych i/lub prawnych.


PREZES ZARZĄDU
22.11.2016
Dr Paweł Wójcicki
Data i podpis Zamawiającego



Załączniki:

1. Formularz ofertowy.
2. Oświadczenie o spełnieniu klauzul społecznych.
3. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.
4. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych.