Rudzka Agencja Rozwoju „INWESTOR" Sp. z o.o.
41-700 Ruda Śląska, ul. Wolności 6
tel. 032 2487-786, e-mail: bp@rarinwestor.pl, www.rarinwestor.pl
NIP 641-19-06-691, KRS 0000073413

RUDZKA AGENCJA ROZWOJU "INWESTOR" SP. Z O.O.

Ruda Śląska, 06.07.2020 r.

Zapytanie ofertowe nr 01/07/2020/PP

I. ZAMAWIAJĄCY:

Rudzka Agencja Rozwoju „Inwestor" Sp. z o. o.
ul. Wolności 6, 41-700 Ruda Śląska
Telefon/Faks 32 2487786
e-mail: bp@rarinwestor.pl
NIP 641-19-06-691, KRS 0000073413, REGON: 273307244

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie cateringu **(nr CPV 55520000-1 – usługi dostarczania posiłków)** podczas warsztatów aktywnego poszukiwania pracy w projekcie „Projekt praca!", realizowanym w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020 OŚ PRIORYTETOWA VII Regionalny Rynek Pracy DZIAŁANIE 7.1 Aktywne formy przeciwdziałania bezrobociu, PODDZIAŁANIE 7.1.3 Poprawa zdolności do zatrudnienia osób poszukujących pracy i pozostających bez zatrudnienia - konkurs.
2. Procedura zapytania ofertowego prowadzona jest zgodnie z procedurą rozeznania rynku obowiązującą w projektach współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego zgodnie z zapisami „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz spójności na lata 2014 – 2020"
3. Powołując się na ustawę z dnia 24.04.2003r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie / art. 15 ustawy o spółdzielniach socjalnych, w ramach niniejszego zapytania ofertowego, preferowanym Wykonawcą zamówienia jest podmiot posiadający status spółdzielni socjalnej. Podmiot będący spółdzielnią socjalną uzyskuje dodatkowe punkty na etapie oceny i wyboru najkorzystniejszej oferty.
4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
   a) zapewnienie cateringu podczas warsztatów aktywnego poszukiwania pracy (maksymalnie 22 osoby x 5 dni spotkań = **110 osobodni**). W skład cateringu wchodzi serwis kawowy obejmujący:
      - gorąca kawa (dwa rodzaje) parzona, rozpuszczalna – gorąca kawa serwowana w termosach lub z podgrzewaczy elektrycznych (warników),
      - herbata (dwa rodzaje) ekspresowa pakowana pojedynczo – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych (warników),
      - mleko lub śmietanka do kawy (podawane w dzbanuszkach),
      - cukier biały w cukiernicach – bez ograniczeń na uczestnika,
      - woda mineralna niegazowana i gazowana do wyboru w butelkach 0,5 l (500 ml/os.),
      - soki owocowe: dwa rodzaje (łącznie 500 ml/os.) podawane w równych ilościach w dzbankach,
      - ciastka kruche bankietowe min. 3 rodzaje (łącznie min. 80 g/os.),

oraz danie główne obejmujące:

- **danie mięsne** 1 rodzaj – do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na warsztaty z co najmniej 3 propozycji – 1 porcja/min.200g/os. dla 100% uczestników,
- **danie bezmięsne** 1 rodzaj – do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na warsztaty z co najmniej 3 propozycji (np. ryby, makarony, pierogi, krokiety) – 1 porcja/min.200g/os. dla 100% uczestników,
- **dodatki do dań na gorąco** – 1 rodzaj w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na warsztaty z co najmniej 4 propozycji (np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, frytki, krokieciki ziemniaczane, ryż, kluski śląskie, kopytka) – 1 porcja/min.200g/os.,
- **dodatek warzywny** – 4 rodzaje w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na warsztaty z co najmniej 6 propozycji (np. warzywa gotowane, blanszowane, surówki, sałaty).

5. Zaproponowane ceny obowiązywać będą w całym okresie trwania umowy.
6. Składając ofertę Wykonawca zobowiązuje się do:
   - świadczenia usług cateringowych z wykorzystaniem: świeżych produktów żywnościowych,
   - przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych,
   - przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości;
   - dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę adekwatną do serwowanego posiłku w momencie podania,
   - w przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się, że będą one posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia,
   - zapewnienia: kompletnej zastawy stołowej ceramicznej, porcelanowej lub z tworzywa sztucznego, sztućców platerowanych, metalowych lub z tworzywa sztucznego , kubków do napojów, naczyń wieloporcjowych służących do podania ciastek (półmiski ceramiczne, porcelanowe lub z tworzywa sztucznego), dzbanków szklanych o maksymalnej pojemności do 1 l. do podania soków owocowych lub w dozownikach do soków, podgrzewaczy elektrycznych na gorącą wodę (warników) lub termosów z wrzątkiem i kawą. Wymaga się aby zastawa i sztućce były czyste (wysterylizowane zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami) i nieuszkodzone (niewyszczerbione itp.).
   - zapewnienia obrusów materiałowych,
   - zapewnienia serwetek papierowych minimum 2-warstwowych,
   - uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem,
   - estetycznego podawania posiłków,
   - dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 60 min. przed rozpoczęciem spotkań,
   - zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi.
7. W związku ze świadczeniem usług cateringowych Wykonawca jest zobowiązany do:
   - 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. 2015, poz. 594 ze zm.),
- 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,
- przygotowania i dostarczenia cateringu z zachowanie wszelkich zasad bezpieczeństwa podyktowanych stanem epidemiologicznym w kraju spowodowanym szerzeniem się wirusa COVID-19.

8. 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 wyrywkowej kontroli gramatury potraw.

III. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA UMOWY

1. Umowa będzie realizowana na terenie miasta Ruda Śląska w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Oferent wyłoniony w ramach zapytania ofertowego będzie wykonywał usługę zgodnie z ustalonym przez Zamawiającego i Oferenta harmonogramem prac.
2. Dokładny termin zostanie ustalony między oferentem, a Wykonawcą, Umowa o świadczenie usług cateringowych obowiązywać będzie od dnia jej zawarcia do chwili wyczerpania kwoty zabezpieczonej przez Zamawiającego na realizację zamówienia, nie dłużej jednak niż do dnia 31.12.2021 roku.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który spełnia łącznie następujące warunki określone przez Zamawiającego:

- dysponuje odpowiednim potencjałem ekonomicznym i finansowym – warunek zostanie spełniony, jeżeli wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia; ocena spełniania warunku, nastąpi wg formuły „spełnia"/„nie spełnia" na podstawie informacji zawartych w przedłożonym wraz z ofertą oświadczeniu wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, stanowiącym ***załącznik nr 1*** do niniejszego zapytania ofertowego;

2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom.
3. Zamawiający nie dopuszcza do składania ofert częściowych.
4. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania.
2. Oferta powinna być:
   - Sporządzona zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania,
   - posiadać wypełniony załącznik nr 2 do zapytania,
   - posiadać datę sporządzenia,

- zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP,
- podpisana przez wykonawcę.

3. Do oferty należy dołączyć również dołączyć następujące dokumenty:
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej
- pełnomocnictwo do reprezentowania, o ile ofertę składa pełnomocnik.

4. Załączniki powinny zostać złożone w oryginale, pozostałe dokumenty mogą być złożone w kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy.
5. Oferta musi mieć formę pisemną i być wypełniona w sposób czytelny w języku polskim.

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres bp@rarinwestor.pl, pocztą, kurierem lub też dostarczona osobiście na adres: ul. Wolności 6, 41-700 Ruda Śląska **do dnia 14.07.2020 r., do godziny 10.00**
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

VII. OCENA OFERT

Jako kryterium wyboru oferty przyjmuje się w niniejszym postępowaniu najkorzystniejszy bilans punktów przyznanych w oparciu o kryteria:

Kryterium	Waga	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
Cena	60%	60 punktów
Status osoby z niepełnosprawnością lub/i zatrudnienie osoby z niepełnosprawnością do wykonania przedmiotu zamówienia (aspekty społeczne)	20%	20 punktów
Status spółdzielni socjalnej	20%	20 punktów
Suma	100%	100 punktów

Liczba punktów przyznana każdej z ocenianych ofert obliczona zostanie wg poniższego wzoru.
LP = C + A + B
gdzie:
LP – łączna liczba punktów przyznanych ofercie,
C – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium – *cena*

A – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium - *Status osoby z niepełnosprawnością lub/i zatrudnienie osoby z niepełnosprawnością do wykonania przedmiotu zamówienia (aspekty/klauzule społeczne)*
B - liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium - *Status spółdzielni socjalnej (ustawa o działalności pożytku publicznego i wolontariacie /art. 15 ustawy o spółdzielniach socjalnych)*

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

a) Punkty za kryterium „Cena" zostaną obliczone według wzoru:

$$\frac{\text{ceny brutto oferty najtańszej}}{\text{ceny brutto oferty badanej}} \times 60 \text{ pkt} = \text{liczba punktów w danym kryterium}$$

b) Punkty za kryterium „Status osoby z niepełnosprawnością lub/i zatrudnienie osoby z niepełnosprawnością do wykonania przedmiotu zamówienia"

Wykonawca zatrudni przy wykonywaniu umowy osobę z niepełnosprawnościami lub/i posiada status osoby z niepełnosprawnościami (w przypadku osoby prowadzącej działalność gospodarczą).
Oceniane na zasadzie zero jedynkowej, „spełnia/nie spełnia".
Wykonawca który spełni kryterium otrzyma 20 pkt, wykonawca który nie spełni kryterium otrzyma 0 pkt.
Kryterium weryfikowane będzie na podstawie oświadczenia – stanowiącego ***załącznik nr 2***. Brak ***załącznika nr 2***, skutkuje odrzuceniem oferty.

c) Punkty za kryterium „Status spółdzielni socjalnej"

Wykonawca stanowi spółdzielnię socjalną.
Oceniane na zasadzie zero jedynkowej, „spełnia/nie spełnia".
Wykonawca który spełni kryterium otrzyma 20 pkt, wykonawca który nie spełni kryterium otrzyma 0 pkt.
Kryterium weryfikowane będzie na podstawie dokumentu rejestrowego (KRS).

Liczby punktów otrzymanych za kryterium cena oraz Status osoby z niepełnosprawnością lub/i zatrudnienie osoby z niepełnosprawnością do wykonania przedmiotu zamówienia (aspekty/klauzule społeczne) oraz Status spółdzielni socjalnej (*ustawa o działalności pożytku publicznego i wolontariacie*/art. 15 ustawy o spółdzielniach socjalnych), po zsumowaniu stanowić będą końcową ocenę oferty.

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.

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów w wymaganym w kryteriach (C+ A + B).
2. Ocena ofert ma charakter niejawny. Zamawiający dokona oceny ofert pod względem formalnym i zgodnym z niniejszym zapytaniem ofertowym.
3. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:

- jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego,

- jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- zostanie złożona po terminie składania ofert.

4. Z tytułu odrzucenia oferty Oferentom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającego.
5. O wynikach Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkie podmioty, które przesłały oferty.
6. Jeżeli podmiot, którego oferta zostanie wybrana, będzie uchylała się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę następną w kolejności pod uzyskanych punktów.

VIII. DODATKOWE INFORMACJE

1. Zamówienie w ramach niniejszego postępowania ofertowego nie może zostać udzielone podmiotom powiązanym osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. 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,
2. Zamawiający każdorazowo zlecając wykonanie usługi, określi termin, miejsce, przed planowaną usługą oraz szacunkową liczbę uczestników na 1 dzień przed planowanym spotkaniem.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo szczegółowego sprawdzenia stanu faktycznego z przedłożoną ofertą, w tym również poprzez wezwanie Wykonawcy do wyjaśnienia treści dokumentów lub przedłożenia dodatkowych dokumentów. W szczególności Zamawiający będzie miał prawo żądać wyjaśnień w przypadku rażąco niskiej ceny.
4. Płatność rozumiana jest jako iloczyn faktycznej liczby osób i wartości zamawianego wariantu.
5. Stawki wskazane przez Wykonawcę nie będą ulegały zmianom w czasie realizacji Umowy oraz zaspokajają wszelkie roszczenia Wykonawcy z tytułu wykonania zlecanych mu usług.
6. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT, każdorazowo po wykonaniu poszczególnego zlecenia, po uprzednim pisemnym potwierdzeniu przez Zamawiającego w formie protokołu odbioru, że usługi zostały wykonane zgodnie z warunkami Umowy. Zapłata nastąpi nie później niż w terminie 30 dni od dnia doręczenia poprawnie wystawionej faktury VAT Zamawiającemu, przelewem na rachunek bankowy wskazany na fakturze VAT. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odroczenia wypłaty wynagrodzenia w przypadku opóźnień w otrzymaniu środków na realizację projektu od Wojewódzkiego Urzędu Pracy . Wykonawcy w takim przypadku nie przysługują odsetki od nieterminowego uregulowania płatności i jakiekolwiek roszczenia.
7. Zamawiający przewiduje możliwość kar umownych:

- w wysokości do 50% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku realizowania umowy niezgodnie z harmonogramem podanym przez Zamawiającego;
- w wysokości do 50% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku nie wykonywania przez wykonawcę umowy w sposób zgodny z postanowieniami umowy oraz bez zachowania należytej staranności;

8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzeniem wykonawcy;
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania od Wykonawcy do wysokości faktycznych strat jakie poniósł Zamawiający na skutek działania lub zaniechania Wykonawcy oraz pokrycia wszelkich kosztów poniesionych przez Zamawiającego w związku niewywiązaniem się umowy przez Wykonawcę;
10. Wykonawca, który zobowiązał się do stosowania aspektów społecznych w danym zamówieniu i jego oferta uznana została za najkorzystniejszą zobowiązany będzie do zatrudnienia na podstawie umowy cywilno - prawnej, umowy o pracę, powołania, wyboru, mianowania lub spółdzielczej umowy o pracę, w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz.U. z 1998 r. nr 21 poz. 94, z późn. zm.) lub właściwych przepisów państwa członkowskiego Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania takiej ilości osób, jaką podał w ***załączniku 2*** do niniejszego zapytania.

- Wykonawca w toku realizacji projektu będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu oświadczenie dotyczącego zawartych umów o pracę z osobami zatrudnionymi o których mowa w ***załączniku 2*** oraz ich statusu jako osób niepełnosprawnych.
- wyżej wymienione osoby muszą być zatrudnione przez cały okres trwania umowy;

W trakcie realizacji niniejszego zamówienia, zgodnie z procedurą rozeznania rynku, możliwe jest zmiany wartości tego zamówienia do wysokości 50% wartości zamówienia określonego w umowie z Wykonawcą.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty lub unieważnienia postępowania bez podawania przyczyn. W takim wypadku Oferentom nie przysługują żadne roszczenia względem Zamawiającego w przypadku skorzystania przez niego z któregokolwiek z powyższych uprawnień. W tym zakresie Oferenci zrzekają się wszelkich ewentualnych przysługujących im roszczeń.

IX. KONTAKT Z ZAMAWIAJĄCYM

Dodatkowych informacji udziela Pani Barbara Żurek lub Paweł Knop pod numerem telefonu: 32 248 77 86 oraz adresem email: bp@rarinwestor.pl

X. ZAŁĄCZNIKI

- zał. 1 Wzór formularza cenowego.
- zał. 2 Oświadczenie o stosowaniu aspektów społecznych.

PREZES ZARZĄDU
RAR INWESTOR Sp. z o.o. w Rudzie Śląskiej
Katarzyna Wochnik