

Warszawa, 5 lipca 2016 r.

POWR.05.04.00-00-0045/15-00

Zapytanie ofertowe nr 1/2016
(zamówienie na zestaw lunchowy dla beneficjentów ostatecznych
– uczestników kursów na rok 2016 realizowane w Warszawie)
(CPV): 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

I. ZAMAWIAJĄCY

Wyższa Szkoła Inżynierii i Zdrowia w Warszawie

ul. Bitwy Warszawskiej 1920 nr 18, 02-366 Warszawa
NIP: 529-16-78-903,
REGON: 015592523

II. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

Zapytanie ofertowe jest prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności zawarta w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na **dostawie zestawów lunchowych dla beneficjentów ostatecznych** realizowana w ramach projektu *Inwestycje w kompetencje pielęgniarek i położnych gwarancją jakości usług medycznych*, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. W projekcie na 2016 r. w Woj. Mazowieckim udział weźmie 110 osób dla których zaplanowano:
 - a) 6 spotkań x 20 os. powyżej 6 h/dziennie przy kursie ordynowanie leków i wypisywanie recept cz. I tj. 120 osobodni.
 - b) 4 spotkania x 20 os. powyżej 6 h/dziennie przy kursie ordynowanie leków i wypisywanie recept cz. II tj. 80 osobodni.
 - c) 10 spotkań x 30 os. powyżej 6h/dziennie przy kursie wywiad i badanie fizykalne tj. 300 osobodni.
 - d) 18 spotkań x 20 os, powyżej 6 h/dziennie przy kursie onkologicznym tj. 360 osobodni.
 - e) 22 spotkania x 20 os. powyżej 6h/dziennie przy kursie geriatrycznym tj. 440 osobodni.

łącznie: 60 dni kursowych powyżej 6 h. dziennie, co łącznie daje 1300 osobodni tj. organizacji zestawów lunchowych na 1 uczestnika kursu.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

2.1. Termin: zjazdy weekendowe od 2 do 4 w danym miesiącu począwszy od 27-28 sierpnia 2016 r, wg. szczegółowego harmonogramu zjazdów przekazywanego w sposób ciągły w okresie trwania projektu co najmniej na 7 dni przed realizacją 1 cyklu [zjazdu].

2.2. Miejsce: kursy odbywać się będą w siedzibie organizatora tj. Wyższa Szkoła Inżynierii i Zdrowia, 02-366 Warszawa, ul. Bitwy Warszawskiej 1920 nr 18.

2.3. Wymagania dotyczące zestawu lunchowego:

- a) Zestaw lunchowy w formie: zupa, drugie danie, napoje [woda, kompot, kawa, herbata].
- b) Dostarczenie zestawu lunchowego o ustalonej godzinie na miejsce realizacji kursów wskazane przez Zamawiającego.
- c) Oferent zapewni własne naczynia oraz organizację obsługi cateringu, a w tym podjęcie działań przygotowawcze przed i porządkowe po dostarczeniu cateringu.
- d) Świadczenie usługi przez oferenta jest jednoznaczne ze spełnieniem poniższych kryteriów:
 - wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych do przygotowania posiłków
 - przygotowanie zestawów lunchowych w dniu świadczenia usług cateringowych
 - przygotowanie zestawów lunchowych tylko i wyłącznie z produktów wysokiej jakości; ryby podawane w zestawach powinny być świeże i filetowane, dania mięsne poddane odpowiedniej obróbce termicznej pozwalającej na ich bezpieczne spożycie, owoce powinny być umyte.
 - zestawy lunchowe nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy, makarony w proszku oraz produktów gotowych w opakowaniach.
- e) ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni szkoleniowe, w terminie nie krótszym niż 3 dni przed planowanym zjazdem szkoleniowym;

2.4. Inne wymagania dotyczące realizacji usługi cateringu: **wykonawca zobowiązuje się do złożenia oświadczenia dotyczącego jakości zestawów lunchowych wg. kryteriów określonych w załączniku nr 2 do formularza ofertowego.**

3. Kwota kwalifikowana usługi – cena jednostkowa brutto [z VAT] za zestaw lunchowy.
4. W celu realizacji zamówienia Zamawiający, przekaże Wykonawcy materiały drogą e-mailową.
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych zestawów lunchowych.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wstępnie zaplanowanych terminów ww. wsparcia
9. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania dodatkowych kosztów związanych z realizacją usługi. Kwota kwalifikowana musi być podana z uwzględnieniem wszystkich kosztów jakie ponosi oferent przy realizacji usługi i stanowić cenę jednostkową za zestaw lunchowy.

IV. OCENA OFERTY

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

1. Cena 90% [co stanowi 90%]
2. Organizacja, w tym udogodnienia świadczenia usługi 10% [co stanowi 10 pkt.]

Ad 1.

Liczba punktów = $\frac{\text{Najniższa cena brutto ze wszystkich złożonych ofert}}{\text{Cena brutto badanej ofert}} \times 100 \times 90\%$

Cena musi być podana w PLN cyfrowo i musi zawierać podatek VAT/uwzględnić wszystkie koszty związane z realizacją usługi.

Ad 2.

Organizacja, udogodnienia – zostaną ocenione wg opisu w formularzu oferty na podstawie potrzeb zamawiającego, który będzie zwracał uwagę na logistyczne rozwiązania służące efektywnej realizacji usługi.

Liczyby punktów otrzymanych za kryterium cena oraz organizacja, po zsumowaniu stanowią ocenę końcową oferty. Łącznie oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów. W przypadku niemożliwości wybrania najkorzystniejszej oferty z uwagi na identyczny bilans kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera ofertę z najniższą ceną. Jeżeli wybrana oferta przekracza przyjęte w budżecie projektu stawki, Zamawiający może przeprowadzić negocjacje cen w tym zakresie.

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

V. WARUNKI UDZIAŁU

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który:

- złoży ofertę na wzorze (załącznik 1) dołączonym do niniejszej treści zamówienia wraz z kompletem wymaganych dokumentów.
- Spełnia warunki udziału w postępowaniu,
- Nie jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym, osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem procedury wyboru Wykonawcy, polegające w szczególności na
 - a) uczestniczeniu w spółce cywilnej lub 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 lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Wykonawca jest zobowiązany podpisać oświadczenie o braku ww. powiązań. Oświadczenie to zawarte jest w treści Formularza Oferty

VI. OPIS SPOSBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania.

Oferta powinna być:

- opatrzona pieczęcią firmową,
- posiadać datę sporządzenia,
- zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP,
- podpisana czytelnie przez wykonawcę.

Do oferty powinien zostać załączony aktualny odpis z KRS lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.



VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta w formie załącznika do zapytania ofertowego powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres: biuro.powr@wsiiiz.pl – [skan z podpisem], poczty, kuriera lub też dostarczona osobiście do Biura Projektu, ul. Bitwy Warszawskiej 1920 nr 18, 02-366 Warszawa do dnia: 22 lipca 2016 r. do godz. 15:00 w zamkniętej kopercie z dopiskiem **Zapytanie ofertowe nr 1/2016 - Inwestycje w kompetencje pielęgniarek i położnych gwarancją jakości usług medycznych.**
2. Ocena ofert zostanie dokonana w dniu 25 lipca 2016 r.
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane
4. Oferent może przed upływem terminu oceny zmienić lub wycofać swoją ofertę.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie: www.powr.wsiiiz.pl

VII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Zamawiający stworzy listę rankingową Wykonawców na podstawie sumy punktów uzyskanych w dwóch ww. kryteriach oceny w dniu 26 lipca 2016 r.

Zamawiający umieści informacje o wyborze na stronie internetowej oraz powiadomi oferentów w dniu 27 lipca 2016 do godz. 18:00. Zamawiający podpisze z wybranym Wykonawcą umowę o świadczeniu usługi.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyn, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

W przypadku, gdy:

- a) Zamawiający otrzyma tylko jedną ważną ofertę, pomimo skierowania zapytań ofertowych do co najmniej 3 oferentów – uznaje się zasadę konkurencyjności za spełnioną,
- b) Beneficjent nie otrzyma żadnej oferty – dopuszcza się zawarcie umowy z wykonawcą wybranym bez zachowania procedury konkurencyjności, ale z zachowaniem zasady badania rynku w obszarze świadczenia usług cateringowych.

IX KONTAKT:

Dodatkowych informacji udziela Małgorzata Okulanis pod nr telefonu 22 646 20 60 oraz adresem email: biuro.powr@wsiiiz.pl



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



ZAŁĄCZNIK 1 DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO nr 1/2016

Warszawa,2016 r.
(miejscowość i data)

(Dane Wykonawcy)

OFERTA

Do:

Wyższa Szkoła Inżynierii i Zdrowia w Warszawie

ul. Bitwy Warszawskiej 1920 nr 18, 02-366 Warszawa
NIP: 529-16-78-903,
REGON: 015592523

Odpowiadając na zapytanie ofertowe dotyczące **zamówienia na zestawy lunchowe dla beneficjentów ostatecznych – uczestników kursów na rok 2016 realizowanych w Warszawie** w ramach projektu *Inwestycje w kompetencje pielęgniarek i położnych gwarancją jakości usług medycznych*, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym, oświadczamy iż, jesteśmy gotowi dokonać realizacji zamówienia na podstawie poniższego zestawienia:

1. Cena brutto za usługę zorganizowanie zestawu lunchowego dla jednego uczestnika podczas jednego co najmniej 6-godzinnego dnia kursu (tj. osobodzień): zł brutto, w tym VAT [.....]
2. Sposób organizacji usługi. Ewentualnych udogodnień dla zamawiającego w związku z realizacją usługi cateringu

.....

.....

.....

.....

.....

ZAŁĄCZNIKI do oferty:



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- 1) Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym
- 2) Oświadczenie o jakości zestawów lunchowych

3. Oświadczam, że Oferent posiada odpowiednie zaplecze techniczne i doświadczenie do wykonania zamówienia.

4. Oświadczam, że zapoznałam/em się z zapytaniem ofertowym, uzyskałam/em konieczne informacje do przygotowania oferty i nie wnoszę do nich żadnych zastrzeżeń.

.....
*Czytelny podpis osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy*



Załącznik nr 1 do oferty - Oświadczenie o braku powiązań

OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ

Oświadczam, że nie mam powiązań kapitałowych lub osobowych rozumianych jako wzajemne powiązania między Zamawiającym – Wyższą Szkołą Inżynierii i Zdrowia w Warszawa 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, polegającymi w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
Czytelny podpis osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Załącznik nr 2 do oferty - Oświadczenie o **jakości zestawów lunchowych**

Wykonawca oświadcza, iż:

- 1) będzie używał wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych;
- 2) będzie przechowywał i przygotowywał artykuły spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.);
- 3) będzie przygotowywał posiłki ze świeżych i charakteryzujących się wysoką jakością produktów;
- 4) będzie kontrolował aktualny stan badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem zestawów lunchowych;

.....
*Czytelny podpis osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy*