Węgrzce, dnia 05/01/2018

**ZAPYTANIE OFERTOWE NR 02/JK/JST/2018/ROZEZNANIE**

**DOTYCZY:** wyboru Dostawcy/ów cateringu dla uczestników szkoleń realizowanych w ramach projektu „Wsparcie szkoleniowe JST makroregionu południowego w zakresie form opieki nad dziećmi w wieku do lat 3 ” nr: WND-POWR.02.01.00-00-0014/16.

Projekt jest współfinansowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza i Edukacja na lata 2014-2020, Oś priorytetowa II. Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji. Działanie 2.1 Równość szans mężczyzn i kobiet we wszystkich dziedzinach, w tym dostępie do zatrudnienia , rozwoju kariery, godzenia życia zawodowego i prywatnego.

1. **ZAMAWIAJĄCY**

JK Consulting Joanna Kubik

Ul. A 3 nr 16, 32-086 Węgrzce

NIP: 945-188-92-59

1. **OKREŚLENIE TRYBU ZAMÓWIENIA**

Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności dla wydatków powyżej 50 000,00 PLN netto, określoną w dokumentach wewnętrznych Zamawiającego tj. w „Regulaminie udzielania zamówień publicznych w ramach projektu „Wsparcie szkoleniowe JST makroregionu południowego w zakresie form opieki nad dziećmi w wieku do lat 3 ” oraz zgodnie z „Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach EFRR, EFS oraz FS na lata 2014-2020” z dnia 19 lipca 2017r.

Do niniejszego zapytania ofertowego nie stosuje się Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (j.t. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.).Po złożeniu ofert i ich weryfikacji przez Zamawiającego, Wykonawca zostanie wybrany w wyniku oceny ofert dokonanej zgodnie z przyjętymi w niniejszym zapytaniu kryteriami oceny.

1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**
2. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na dostarczeniu cateringu dla 252 osób – uczestników szkoleń. Szkolenia będą realizowane w grupach 12-o osobowych po 9 dni/grupę w województwach małopolskim, śląskim, opolskim i dolnośląskim. Łączna liczba osobodni szkolenia nie przekracza 2268.

Koszt przerwy kawowej w każdym przypadku na 1 osobodzień obejmować będzie:

kawę, herbatę, wodę, mleko, cukier, cytryna, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche

ciastka lub owoce.

Koszt obiadu w każdym przypadku obejmować będzie: drugie danie + kompot.

1. Zamówienie wykonywane będzie na podstawie umowy cywilno – prawnej.
2. Zamówienie podzielono na następujące części:
3. woj. małopolskie: 4 grup x 12 osób = 48 osób (432 osobodni szkolenia)
4. woj. śląskie: 4 grup x 12 osób = 48 osoby (432 osobodni szkolenia)
5. woj. dolnośląskie: 10 grup x 12 osób = 120 osób (1080 osobodni szkolenia)
6. woj. opolskie: 3 grupy x 12 osób = 36 osób (324 osobodni szkolenia)
7. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
8. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych obejmujących jedną lub więcej części podanych wyżej
9. Ceny zaoferowane w ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
10. **ZADANIA PO STRONIE WYKONAWCY**
11. Przygotowanie i dostarczenie posiłków w terminie i do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w zamówieniu.

 Uwagi: Posiłki należy przygotowywać zgodnie z zasadami określonymi w ustawie
o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2015.594 t.j. z dnia 2015.04.30);

1. Uzgodnienie z Zamawiającym terminu dostarczenia posiłków z zastrzeżeniem, że posiłki należy dostarczyć nie wcześniej niż na godzinę przed rozpoczęciem warsztatów i nie później niż na 30 minut przed zaplanowaną godziną ich serwowania.
2. Zapewnienie niezbędnego do wykonania usługi wyposażania w szczególności: urządzeń grzewczych typu bemar, termosów, podgrzewaczy wody, obrusów tekstylnych, naczyń szklanych i eramicznych/porcelanowych, metalowych sztućców oraz papierowych serwetek, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników warsztatów. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Dostarczona zastawa stołowa musi być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Urządzenia i termosy mają być sprawne i czyste. Obrusy schludne, wyprasowane i bez uszkodzeń.
3. Zapewnienie estetycznego nakrycia stołów,
4. Zapewnienie właściwej temperatury podawanego lunchu i napojów ciepłych, świeżości serwowanych potraw i produktów.
5. Świadczenie usługi przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
6. Przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż.
7. Dbanie o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnięcie pomieszczenia. Wykonawca odpowiada za usunięcie i utylizację odpadów i śmieci.
8. Zapewnienie koszy na odpady żywnościowe.
9. **ZADANIA PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO**

Zamawiający zapewni Wykonawcy stoły do eksponowania potraw, dostęp do zaplecza z bieżącą wodą. Zamawiający nie zapewnia dostępu do kuchni.

1. **WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ (CPV)**

55511000-5 Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej liczby klientów.

1. **TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA**
2. Terminy świadczenia usług szkoleniowych w ramach poszczególnych części zamówienia:
3. woj. małopolskie: 01/02/2018 – 30/06/2018
4. woj. śląskie: 01/02/2018 – 30/06/2018
5. woj. dolnośląskie: 01/02/2018 – 30/06/2018
6. woj. opolskie: 01/02/2018 – 30/06/2018
7. Szkolenia odbywać się będą zgodnie z Harmonogramem Zamawiającego, który przedstawiony zostanie Dostawcom po wyłonieniu Dostawcy/-ów, Harmonogram może być modyfikowany w toku realizacji umowy z tygodniowym wyprzedzeniem.
8. Szkolenia zostaną zrealizowane w dużych i mniejszych miastach powiatowych województw małopolskiego, śląskiego, dolnośląskiego i opolskiego w salach wynajętych przez Zamawiającego. Szczegółowy wykaz miast w których przeprowadzana będą poszczególne szkolenia zostanie zawarty w harmonogramie, o którym mowa w ust. 2
9. **WYMAGANIA STAWIANE OFERENTOM**

Zarejestrowana działalność gospodarcza w przedmiotowym zakresie.

1. **DOKUMENTY WYMAGANE W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW**
2. Wypełniony formularz ofertowy ***(Załącznik nr 1).***
3. Aktualny (nie starszy niż 3 miesiące) wydruk z KRS/ CEIDG.
4. **ZASADY SKŁADANIA OFERT**
5. Każdy Wykonawca może złożyć wyłącznie jedną ofertę.
6. W przypadku gdy Oferent składa ofertę nie obejmującą wszystkich części zamówienia pozostałe części winny być przekreślone w sposób uniemożliwiający ich wypełnienie.
7. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 (Formularz ofertowy) do niniejszego zapytania, być opatrzona pieczątką firmową (jeśli dotyczy), zawierać datę sporządzenia, podpis oraz pieczątkę imienną (jeżeli dotyczy) Wykonawcy lub osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy.
8. Składając ofertę Wykonawca musi przedłożyć dokumenty wymienione w pkt. IX Zapytania ofertowego.
9. Oferta powinna być złożona wyłącznie w oryginale. Wszystkie pozostałe składane przez Wykonawcę dokumenty powinny zostać złożone w formie oryginału bądź kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę poprzez opatrzenie każdej strony kopii dokumentów klauzulą „Za zgodność z oryginałem”, aktualną datą oraz własnoręcznym podpisem Wykonawcy lub opatrzone na pierwszej stronie napisem „za zgodność z oryginałem od strony … do strony…”, z aktualną datą oraz własnoręcznym podpisem Wykonawcy i parafką na każdej ze stron.
10. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
11. Ceny w złożonej ofercie muszą obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia w tym także podatek VAT.
12. Cena nie podlega zmianie przez cały okres obowiązywania umowy. Cena jest wyrażona w PLN tj. z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
13. Oferty niekompletne lub niezgodne z przedmiotem zapytania nie będą podlegały ocenie i zostaną odrzucone bez uprzedniego wezwania do uzupełnienia, a składający ofertę zostaje wykluczony z postępowania..
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny ofert wiarygodności przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów, wykazów, danych i informacji. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców, którzy złożą ofertę niezgodną z prawdą (poświadczą nieprawdziwe informacje). Ofertę Wykonawcy wykluczonego z postępowania uznaje się za odrzuconą.
15. **Okres związania ofertą 30 dni**
16. **MIEJSCE, TERMIN ORAZ SPOSÓB SKŁADANIA OFERT**
17. Ofertę należy doręczyć w formie pisemnej osobiście / kurierem / pocztą na adres:

**JK Consulting Joanna Kubik**

**Ul. A 3 nr 16, 32-086 Węgrzce**

1. Termin składania ofert: do dnia 15/01/2018 r. (10 dni kalendarzowych), w godzinach od 8:00 do 16:00. O terminowości złożenia oferty decyduje data wpływu do Biura projektu. Oferty, które wpłynęły po terminie nie będą podlegać ocenie.
2. Oferty należy składać w zamkniętej kopercie, opisanej według poniższego wzoru

|  |
| --- |
| Imię i nazwisko/ nazwa WykonawcyDane teleadresowe JK Consulting Joanna KubikBiuro projektu JST Ul. A 3 nr 16, 32-086 Węgrzce„Odpowiedź na zapytanie ofertowe nr 02/JK/JST/2018 ROZEZNANIE  |

1. Osoba odpowiedzialna za udzielanie ewentualnych wyjaśnień związanych z przedmiotem zapytania ofertowego: Pani Joanna Kubik tel. 502 644 242 (w godzinach od 10.00 do 14.00), lub mail: biuro@kubikconsulting.pl
2. **OCENA OFERT**
3. W celu wyboru najkorzystniejszej oferty na realizację poszczególnych części Zamówienia Zamawiający dokona oceny i wyboru oferty spośród Wykonawców spełniających warunki określone w punkcie VIII w odniesieniu do poszczególnych części Zamówienia, w oparciu o kryterium wyboru:
4. cena oferty (za godzinę lekcyjną) brutto – 80%
5. doświadczenie – 20%

Zamawiający dokona oceny ofert przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny przyjmując zasadę, iż 1 % = 1 punkt. Końcowa ocena oferty będzie stanowiła sumę punktów uzyskanych w ramach kryteriów oceny ofert.

1. Zamawiający będzie oceniał oferty przyznając ofertom punkty, z zastosowaniem poniższych zasad:
	1. Punkty za kryterium Cena oferty brutto

Najwyższą liczbę punktów tj. 80 – otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę brutto za wykonanie niniejszego zamówienia (za osobodzień), a każda następna według następującego wzoru:

 *Cena brutto najtańszej z ofert*

 *---------------------------------------- x 80 = liczba punktów.*

 *Cena brutto oferty ocenianej*

* 1. Punkty za kryterium doświadczenie w realizacji zamówienia zostaną przyznawane w skali punktowej od 0 do 20 punktów na podstawie załączonej do oferty informacji na temat ilości świadczonych usług (Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego). Zamawiający będzie oceniał oferty przyznając ofertom punkty, z zastosowaniem poniższych zasad:
	+ Od 4-5 usług dla łącznie minimum 50 osób w okresie 5 lat – 1 pkt
	+ Od 6 -8 usług dla łącznie minimum 100 osób w okresie 5 lat - 5 pkt
	+ Od 8-10 usług dla łącznie minimum 120 osób w okresie 5 lat – 10 pkt
	+ Od 10-12 usług dla łącznie minimum 180 osób w okresie 5 lat – 20 pkt
1. Za najkorzystniejszą ofertę dotyczącą danej części Zamówienia zostanie uznana oferta dotycząca tej części z największą liczbą punktów.
2. Każda część zamówienia oceniana będzie osobno.
3. **INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU OFERTY**
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia i odwołania postępowania w całości lub w części bez podania przyczyny do momentu zawarcia umowy.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. Na podstawie złożonej oferty zostanie podpisana umowa na zakup usługi (umowa zlecenia).
7. Jeżeli wyłoniony Dostawca będzie uchylał się od podpisania umowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego lub odstąpi od podpisania umowy, możliwe jest podpisanie umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.
8. Wynagrodzenie za wykonanie zamówienia będzie płatne z dołu po realizacji zamówienia odrębnie dla każdej z zakończonej grupy.
9. Zamawiający nie może być pociągany do odpowiedzialności za jakiekolwiek koszty czy wydatki poniesione przez Wykonawców w związku z przygotowaniem i dostarczeniem oferty, również w przypadku o którym mowa w ust. 1.
10. ~~Zamawiający informuje wybranego Dostawcę w formie pisemnej (e-mail) o wynikach postępowania jak i umieszcza wynik postępowania na ogólnodostępnej stronie internetowej: https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/.~~
11. Zamawiający informuje, iż w umowie znajdą się zapisy:
12. przewidujące karę umowną w wysokości równowartości 10% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy za realizację części zamówienia – w przypadku niedostarczenia kompletu materiałów szkoleniowych, o których mowa w pkt IV ust. 1, dla danej części Zamówienia, w terminie tam wskazanym,
13. karę umowną w wysokości równowartości 1% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy za realizację części Zamówienia – w przypadku naruszenia obowiązków przewidzianych w pkt IV ust. 3,4, i 5, za każdy przypadek naruszenia,
14. karę umowną w wysokości równowartości 10% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy za realizację części Zamówienia – w przypadku opóźnienia rozpoczęcia szkolenia o ponad 30 min w stosunku do harmonogramu bądź skrócenia szkolenia o więcej niż 45 min. w stosunku do ilości przewidzianych godzin szkolenia,
15. karę umowną w wysokości równowartości 15% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy za realizację części Zamówienia – w przypadku nieprzeprowadzenia szkolenia w terminie określonym w harmonogramie z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy albo przeprowadzenia szkolenia przez osobę, nie objętą ofertą bądź w stosunku do której Zamawiający nie wyraził zgody na zmianę Trenera, za każdy przypadek.,
16. zastrzegające Zamawiającemu możliwość dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych, na zasadach ogólnych.
17. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy jeżeli zmiany te są korzystne dla Zamawiającego lub wynikły z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy i zostały przewidziane w umowie. W szczególności zmiany mogą dotyczyć: terminu obowiązywania umowy, harmonogramu szkoleń, ilości Uczestników, zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia, zmian w projekcie wynikających z decyzji IŻ, IW, zmian przewidzianych w pkt 6.5.2. Wytycznych w zakresie kwalifikowalności.

**Załącznik Nr 1 do zapytania ofertowego**

…........................................................................................................

Nazwa i adres Dostawcy

***Oferta***

Niniejszym składam ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego pod nazwą**: „Świadczenie usług cateringu w Krakowie”**

* 1. 1. Oferuję wykonanie zamówieniaza łączną  **cenę ……………..…,…. zł brutto, w tym:**
1. woj. małopolskie: 01/02/2018-30/06/2018 za **cenę ……………..…,…. zł brutto,**
2. woj. śląskie: 01/02/2018 -30/06/2018 za **cenę ……………..…,…. zł brutto,**
3. woj. dolnośląskie: 01/02/2018 – 30/06/2018 za **cenę ……………..…,…. zł brutto,**
4. woj. opolskie: 01/02/2018 – 30/06/2018 za **cenę ……………..…,…. zł brutto,**

2. Termin związania ofertą wynosi 30 dni licząc od daty składania ofert.

3.Oświadczam, że przyjmuję postanowienia zawarte w zapytaniu ofertowym, w tymistotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy oraz akceptuję je.

4. Oświadczam, że oferta została podpisana przez osobę/y uprawnione do prezentowania Wykonawcy.

5. Oświadczam, że wykonałem następujące usługi polegające na przygotowaniu i dostarczeniu na zamówienie posiłków w okresie ostatnich 5 lat licząc od daty składania (należy wypełnić o ile dotyczy)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiotu zamówienia**  | **Nazwa i adres podmiotu na rzecz którego usługi zostały wykonane**  | **Data wykonania****usługi** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 **Oświadczam, że wymienioną/e usługi została/y wykonana/e należycie.**

6. Osobą upoważnioną do kontaktów w sprawie realizacji zamówienia jest: ……………………..

.....................................tel. .................................... .......

 ………………………....................................................................

Miejscowość, data i podpis(y) osoby/osób uprawionej do reprezentowania Wykonawcy