



Rzeszów, dn. 15.06.2016 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 2/2016/POWER
(do niniejszego trybu nie stosuje się przepisów Ustawy Prawo Zamówień Publicznych)

NA USŁUGI KATERINGOWE NA OBSZARZE WOJ. PODKARPACKIEGO

w tym na terenie Rzeszowa, Tarnobrzega, Krosna lub innych lokalizacjach dla uczestników projektu „Recepta na pielęgniarskie kwalifikacje”

I. Informacje ogólne:

1. Zamawiający: Ośrodek Kształcenia Podyplomowego Pielęgniarek i Położnych Sp. z o.o. 35-083 Rzeszów, ul. Rymanowska 3, tel. 17/ 77 88 481, fax. 17/ 77 88 482
2. Postępowanie prowadzone jest zg. z Zasadą konkurencyjności dla projektów w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

II. Opis przedmiotu zamówienia:

- Przedmiotem zapytania jest **usługa dostarczenia posiłków** dla pielęgniarek/arzy i położnych – uczestników projektu „Recepta na pielęgniarskie kwalifikacje”;
- Kod CPV zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień – 55520000-1 (usługa dostarczania posiłków);
- Przez usługę cateringu Zamawiający rozumie: przygotowanie oraz dostarczenie 1-daniowych posiłków w formie ciepłego dania oraz serwis kawowy (gorąca kawa, herbata, cukier, śmietanka/mleko) wraz z dostarczeniem jednorazowych naczyń i sztućców, umożliwiającym skorzystanie z posiłku i serwisu;

III. Warunki udziału w postępowaniu:

1. Okres realizacji zamówienia to: czerwiec 2016 r. – grudzień 2017 r. Przewidywana ilość posiłków dla uczestników kursów w woj. podkarpackim to: ok. 1740 szt. w 2016 r. oraz ok. 2460 szt. w 2017 roku;
2. Usługa cateringowa powinna być dostarczona w siedzibie OKPPiP lub innym miejscu na terenie Rzeszowa, Tarnobrzega i Krosna lub w innych lokalizacjach na terenie woj. podkarpackiego, wskazanym przez Zamawiającego, w dni powszednie oraz weekendy, w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym. Do 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia Wykonawca otrzyma od Zamawiającego szczegółowy harmonogram zajęć;
3. Zamawiający przewiduje możliwość złożenia oferty oddzielnej dla każdego z miejsc realizacji usługi cateringowej tj. oddzielnie dla szkoleń organizowanych w Rzeszowie, Tarnobrzegu, Krośnie lub w innych lokalizacjach na terenie woj. podkarpackiego;
4. Wykonawca musi posiadać niezbędny potencjałem lokalowym i wyposażeniem technicznym do prawidłowego wykonywania usługi;
5. Cena powinna obejmować wszystkie koszty oferenta związane z wykonaniem usługi, w tym:
 - transport cateringu we wskazane miejsce przez Zleceniodawcę oraz podanie go zgodnie z wymogami sanitarnymi ;
 - zapewnienie obecności osoby obsługującej, odpowiedzialnej za usuwanie opakowań po spożyciu cateringu;
6. Świadczenie usługi cateringowej prowadzone będzie wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie. Przestrzegane będą przepisy prawne w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. In. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli ilości i jakości posiłków. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia. Rozliczenie finansowe z Wykonawcą będzie odbywało się po wydaniu usługi cateringowej oraz po wystawieniu faktury przez Wykonawcę – preferowany będzie miesięczny okres rozliczenia.



IV. Kryteria oceny oferty i opis sposobu przyznawania punktacji:

1. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty stanowi cena – 100%;

2. Najwyższą oceną 100 pkt. otrzyma oferta o najniższej cenie. Punkty za kryterium „cena” zostaną obliczone wg. następującego wzoru: $\frac{\text{najniższa cena/cena Oferenta}}{100} \times 100 = \text{ilość uzyskanych punktów}$

3. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy/com, który zaoferował najkorzystniejszą ofertę;

4. Cena należy podać w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

5. Zamawiający może odrzucić ofertę jeżeli:

- zostanie złożona po terminie składania ofert;

- będzie niekompletna (brak oferty cenowej, brak oświadczenia o braku powiązań);

6. Oceny ofert dokona Komisja oceniająca. O wyborze oferty Zamawiający zawiadomi wszystkie podmioty, które złożyły ofertę oraz zwiesi informację na stronie internetowej **www.okppip.pl** (zakładka Kontakt – Zapytania ofertowe);

7. Zamawiający może unieważnić postępowanie w przypadku gdy cena najniższej oferty za wynajem sali przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie powyższego zamówienia;

8. Zamawiający dopuszcza możliwość ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego w przypadku nie wybrania Wykonawcy (np. brak ofert, odrzucenie ofert).

V. Miejsce i termin składania ofert:

1. Oferty należy składać wyłącznie na załączonym do zapytania **Formularzu oferty** wraz z Oświadczeniem o braku powiązań:

- osobiście lub tradycyjną pocztą w Biurze projektu w Rzeszowie: 35-083 Rzeszów, ul. Rymanowska 3 lub w placówkach szkoleniowych OKPPiP: w Tarnobrzegu przy ul. 1-go Maja 1, Krośnie przy ul. Bieszczadzkiej 5. Oferta powinna być złożona w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta catering - Podkarpackie - Projekt”

- pocztą email na adres: projektszansa@interia.pl lub faxem 17/ 77 88 482

najpóźniej do dnia 23 czerwca 2016 r. do godz. 16.00

2. Zamawiający może przedłużyć termin przesyłania ofert. O przedłużeniu terminu Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców.

3. W trybie oceny ofert Zamawiający może zwrócić się do Wykonawców o wyjaśnienia dotyczące treści ofert.

4. Osobą do kontaktu w ww. sprawie jest: Piotr Buczek - Kierownik projektu tel. 17/ 77 88 481, kom 508 867 547

VI. Informacje na temat zakresu wykluczenia:

1. Z niniejszego zamówienia wykluczone zostaną podmioty powiązane 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;

pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej;

VII. Załączniki:

1. Formularz oferty;

2. Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań z Zamawiającym.