



Rzeszów, 04.09.2018r.

**Zamawiający:**

BD Center Sp. z o. o.  
Ul. Broniewskiego 1  
35-222 Rzeszów

## ZAPYTANIE OFERTOWE NR 2/NEET/CT/2018

### I. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA ORAZ SPOSÓB UPUBLICZNIENIA OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie rozeznania rynku zgodnie z zapisami „Wytucznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 -2020” z dnia 19 lipca 2017r. Do niniejszego trybu nie stosuje się przepisów Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
2. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w ramach projektu pn. „*NEET. Podkarpacki ekspres do zatrudnienia osób poniżej 30 roku życia*” Nr Projektu: POWR.01.02.01-18-0041/17-00, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, Osi priorytetowej: I. Osoby młode na rynku pracy Działania: 1.2 Wsparcie osób młodych pozostających bez pracy na regionalnym rynku pracy, Poddziałania: 1.2.1 Wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020. realizowanego przez BD Center Sp. z o.o. w partnerstwie z Agencją Rozwoju Regionalnego w Starachowicach.
3. Sposób i miejsce upublicznienia zapytania ofertowego:
  - strona internetowa zamawiającego: [www.bdcenter.pl](http://www.bdcenter.pl)
  - tablica ogłoszeń w siedzibie zamawiającego oraz tablica ogłoszeń w Biurze Projektu;
  - zapytanie ofertowe wysłane do 3 potencjalnych wykonawców.

### II. PRZEDMIOT I RODZAJ ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla 14 Uczestników Projektu „*NEET. Podkarpacki ekspres do zatrudnienia osób poniżej 30 roku życia*” biorących udział w szkoleniu „*Pracownik obsługi biurowej*”.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55320000-9 Usługi podawania posiłków

55520000-1 Usługa dostarczenia posiłków

### III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla 14 Uczestników Projektu „*NEET. Podkarpacki ekspres do zatrudnienia osób poniżej 30 roku życia*” biorących udział w szkoleniu „*Pracownik obsługi biurowej*”.

**Uczestnikami Projektu są** osoby bez pracy, niezarejestrowane w urzędzie pracy, w tym os. z niepełnosprawnościami, w wieku 15-29 lat, które nie uczestniczą w kształceniu i szkoleniu – tzw. mło. NEET, zgodnie z def. os.NEET w POWER 2014-20, z wyłączeniem os. należących do gr. Docelowej POWER 1.3.1.

**Miejsce realizacji:** Rzeszów i Mielec. Dokładny adres zostanie wskazany przez Zamawiającego na co najmniej 24 godziny przed rozpoczęciem realizacji usług.

**Termin realizacji:** wrzesień-październik 2018 r. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu realizacji zamówienia, podyktowane prawidłową i terminową realizacją projektu bądź na skutek wystąpienia



okoliczności niezależnych i niezawinionych przez Zamawiającego (których nie można było przewidzieć). O wszelkich ewentualnych zmianach Wykonawca będzie informowany na bieżąco.

**Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych dla 14 osób będących uczestnikami szkolenia „Pracownik obsługi biurowej”.** Szkolenie będzie realizowane w 3 grupach liczących szacunkowo 1-5 osób po maksymalnie 8 godzin dziennie (w wymiarze 64 godzin dla jednej grupy). Na potrzeby realizacji projektu założono realizację 240 osobodni. Zamawiający zastrzega, iż usługi cateringu w ramach szkolenia zawodowego w postaci obiadu będą realizowane wyłącznie w przypadku gdy szkolenie dla tej samej grupy osób (dla danej grupy szkoleniowej) w danym dniu trwa co najmniej 6 godzin lekcyjnych (tj. 6 x 45 minut).

#### **I. Usługa cateringowa – przerwa kawowa**

Całodzienna przerwa kawowa dla każdego/każdej Uczestnika/Uczestniczki powinna składać się z:

- a) Kawa (rozpuszczalna i parzona), herbata oraz cukier, mleko/śmietanka do kawy, cytryna, ciastka, paluszki
- b) woda mineralna gazowana i niegazowana, w butelkach (co najmniej 0,5 litra na osobę),

#### **II. Usługa cateringowa – obiad**

1. Obiad dla każdego/każdej Uczestnika/Uczestniczki powinien być ciepły, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, jak i gramatury.
2. Obiad powinien składać się z dwóch dań gorących (zupa i drugie danie) oraz napoju.
3. Wykonawca musi zapewnić różnorodność posiłków (w tym na prośbę Zamawiającego również posiłki wegetariańskie lub wegańskie).
4. Przygotowane dania obiadowe powinny spełniać następujące kryteria ilościowe:
  - zupa o gramaturze nie mniejszej niż 300g (dopuszcza się zupę z dodatkiem np. krokiet),
  - danie mięsne:
    - ✓ ziemniaki lub zamiennie: makaron, ryż, kasza – minimum 200 g na osobę,
    - ✓ mięso – minimum 150 g na osobę,
    - ✓ surówka lub warzywa gotowane – minimum 150 g na osobę,
  - lub
  - danie bezmięsne:
    - ✓ ziemniaki lub zamiennie: makaron, ryż, kasza – minimum 200 g na osobę,
    - ✓ np.: ryba – minimum 150 g na osobę,
    - ✓ surówka – minimum 150 g na osobę

**Łącznie zamówienie obejmuje catering dla 3 grup liczących szacunkowo po 1-5 osób. Catering planuje się łącznie dla 14 Uczestników/Uczestniczek projektu. Łączna szacowana liczba osobodni: 240.**

**Podana liczba grup, osób i osobodni może ulec zmianie.**

#### **Dodatkowe informacje:**

1. Harmonogram i miejsce świadczenia usług cateringu zostaną przekazane Wykonawcy co najmniej 24 godziny przed terminem rozpoczęcia realizacji szkoleń zawodowych. O wszelkich ewentualnych zmianach Wykonawca będzie informowany na bieżąco.
2. Posiłek powinien być podany z wykorzystaniem stolików, zastawy stołowej ceramicznej, sztućców metalowych, szklanek, filiżanek. Wykonawca dopuszcza możliwość użycia naczyń plastikowych/jednorazowych i jednorazowych sztućców. Wykonawca zapewnia własne naczynia (talerze/talerzyki/tacki; filiżanki/szklanki/kubeczki; łyżeczki/mieszadła; cukiernice itp.) zgodnie z wymaganiami menu oraz odpowiednie urządzenia grzewcze (np. warkurki/termosy/podgrzewacze z gorącą wodą lub czajniki) oraz kable i przedłużacze niezbędne do ich podłączenia i wykonania usługi. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkolenia zawodowego wskazane przez Zamawiającego. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.
3. Serwis kawowy i obiad powinien być zapewniony w godzinach i w miejscu realizacji szkolenia, wskazanych przez Zamawiającego (sale wynajęte na ten cel zapewnia Zamawiający); w pomieszczeniu, w którym realizowane będą szkolenia lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie. Szkolenia mogą być realizowane w godzinach od 7 do 20



- (maksymalnie 8 godzin dziennie), od poniedziałku do soboty. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 minut przed planowanym rozpoczęciem zajęć oraz 5 minut przed rozpoczęciem przerwy lunchowej (dokładne godziny zostaną wskazane przez Zamawiającego).
4. Wykonawca serwował będzie posiłki z zachowaniem jakości i zasad realizacji tego typu usług oraz zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa. Wykonawca świadczył będzie usługi cateringowe z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzał posiłki w dniu świadczenia usług cateringowych.
  5. Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do przewozu, podawania i przechowywania posiłków muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi sanitarno - epidemiologiczne. Mycie i wyparzenie (dezynfekcja) pojemników, naczyń i sztućców wielokrotnego użytku jest obowiązkiem Wykonawcy.
  6. 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 kontroli gramatury potraw.
  7. Zamawiający dopuszcza sytuację, że równocześnie będzie realizowane szkolenie w kilku grupach.
  8. Zapotrzebowanie na całodzienną przerwę kawową i obiady uzależnione będzie od harmonogramu realizacji szkolenia oraz liczby Uczestników/Uczestniczek w danej grupie. Zamawiający przekaze Wykonawcy informacje nt. liczebności danej grupy i miejscowości wraz z dokładnym adresem oraz termin realizacji usługi nie później niż na 24 godziny przed planowanym terminem jej realizacji. Zamawiający w ww. terminie poinformuje również Wykonawcę o szczególnych wymaganiach żywieniowych osób uczestniczących w szkoleniach (jeżeli wystąpią).
  9. Liczba dostarczanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji Uczestników/Uczestniczek szkoleń, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w trakcie realizacji usług (dopasowanie do potrzeb Zamawiającego). W przypadku zmniejszenia liczby żywionych osób, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zapłaty za faktycznie zrealizowane dostawy. Osoba wyznaczona przez Zamawiającego będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie obiadów telefonicznie w dniu dostawy do godziny 9:00.
  10. Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do:
    - a) sali, w której będzie świadczona usługa gastronomiczna,
    - b) niezbędnej ilości stołów, na których Wykonawca będzie świadczył usługę.
  11. Zamawiający zastrzega sobie:
    - a) możliwość zmiany ilości grup i/lub ilości osób w grupach,
    - b) możliwość nie zrealizowania części usług określonych zamówieniem,
    - c) prawo kontroli prawidłowości realizacji przedmiotu umowy w każdym czasie trwania umowy.

#### **IV. OBOWIĄZKI WYKONAWCY W RAMACH REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych tj. do przygotowania, dostarczenia i podania cateringu zgodnie z przedmiotem zamówienia dla Uczestników/Uczestniczek szkolenia w miejscu i terminie zgodnym z harmonogramami przedstawionymi przez Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia).
3. Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia oraz do świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u.
4. Wykonawca będzie dostarczał potrawy 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 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.



- Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu oraz do uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu realizacji usług. Składową częścią zamówienia jest również utrzymanie porządku w miejscu serowania posiłków oraz sprzątanie (m.in. wywóz naczyń, śmieci, obsługa kelnerska rozumiana jako działanie min. jednej osoby, odpowiedzialnej za rozmieszczenie serwisu kawowego i wydanie obiadów oraz sprzątanie w przerwie lunchowej i po zakończeniu zajęć) po/w trakcie każdego dnia realizacji usług.
- Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności. Wykonawca zobowiązany będzie do przewożenia posiłków własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
- Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadków i śmieci. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.
- Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego informowania Zamawiającego, w formie pisemnej, o problemach w realizacji usług, w szczególności o zaprzestaniu ich realizacji.

## V. ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA

- Wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w składanej ofercie i zapewnić we własnym zakresie.
- Rozliczenia z Wykonawcą będą prowadzone na podstawie faktycznej/rzeczywistej liczby wydanych obiadów oraz na podstawie faktycznej/rzeczywistej liczby osobodni zapewnienia serwisu kawowego (całodziennej przerwy kawowej). Zamawiający zastrzega sobie, iż liczba grup i/lub liczba osób w grupie/grupach może ulec zmniejszeniu. W takim przypadku wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, bez naliczania jakichkolwiek kar. Cena, jaką zapłaci Zamawiający wybranemu Wykonawcy będzie wynikać z ilości osób, dla których realizowane będą usługi cateringowe stanowiące przedmiot zamówienia, na podstawie ceny jednostkowej brutto.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia/zwiększenia zakresu poprzez zmniejszenie/zwiększenie liczby grup planowanych do realizacji, a tym samym zmniejszenie/zwiększenie liczby przerw kawowych i liczby obiadów. Zapłata nastąpi za faktyczne zrealizowane posiłki. Wykonawca wyrazi zgodę na zmniejszenie/zwiększenie zamówienia obejmującego zapewnienie podczas każdego szkolenia całodziennej przerwy kawowej i obiadów Uczestnikom/Uczestniczkom w przypadku powstania u Zamawiającego przesłanek związanych z przebiegiem realizowanego Projektu.
- Zamawiający zastrzega, iż usługi cateringu w postaci obiadu będą realizowane wyłącznie w przypadku gdy szkolenie dla tej samej grupy osób (dla danej grupy szkoleniowej) w danym dniu trwa co najmniej 6 godzin lekcyjnych (tj. 6 x 45 minut).
- Zamawiający zastrzega sobie prawo ingerowania w przebieg realizacji zamówienia na każdym jego etapie i zgłaszania zastrzeżeń oraz sugestii, do stosowania których Wykonawca jest zobowiązany.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia niezapowiedzianych wizyt monitorujących jakość wsparcia udzielanego przez Wykonawcę w ramach realizacji przedmiotu zamówienia.

## VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

- O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:**
  - Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
  - Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.



- c) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie przedmiotu zamówienia.
- d) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. wykonawca posiada aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu.

**Opis weryfikacji spełnienia warunków wymienionych w podpunkcie a, b, c i d** – Zamawiający dokona oceny spełnienia powyższych warunków udziału w postępowaniu na podstawie informacji zawartych w złożonym przez Wykonawcę oświadczeniu stanowiącym **Załącznik nr 3** do zapytania ofertowego, w oparciu o zasadę *spełnia – nie spełnia*.

- e) Nie są w stanie upadłości bądź likwidacji.

**Opis weryfikacji spełnienia warunku** – Zamawiający dokona oceny spełnienia powyższego warunku udziału w postępowaniu na podstawie dołączonego do oferty aktualnego odpisu/wydruku z Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Ocena będzie prowadzona w oparciu o zasadę *spełnia – nie spełnia*.

- 2. Wykonawca przedmiotowej usługi (oferent) złożył tylko jedną ofertę przed upływem terminu składania ofert, w sposób podany w zapytaniu ofertowym (na załączonym wzorze formularza ofertowego wraz z odpowiednimi załącznikami).
- 3. Oferta wraz z załącznikami musi być trwale spięta i podpisana przez Wykonawcę. Podpis winien być sporządzony w sposób umożliwiający jego identyfikację np. złożony wraz z imienną pieczętką lub czytelny (z podaniem imienia i nazwiska).
- 4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 5. Ofertę należy sporządzić pisemnie w języku polskim, w jednym egzemplarzu.
- 6. Oferta powinna zawierać co najmniej:
  - a) załącznik nr 1: Formularz oferty,
  - b) załącznik nr 2: Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych,
  - c) załącznik nr 3: Oświadczenia oferenta o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu,
  - d) Aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert .

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których w zdaniu wcześniejszym składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokumenty, o których mowa powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju pochodzenia osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

Wymagane jest złożenie wraz z ofertą wszelkich dokumentów mających znaczenie dla oceny oferty potwierdzonych za zgodność z oryginałem.

- 7. Oferent może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę wyłącznie przed upływem terminu składania ofert.
- 8. Wszelkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca naniósł poprawki lub zmiany wpisywanej przez siebie treści muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę – w przeciwnym wypadku nie będą uwzględniane. Ofertę poprawia się wyłącznie w sposób pozwalający odczytać tekst lub liczbę pierwotną i wpisanie tekstu lub liczby właściwej (poprzez skreślenie dotychczasowej treści i wpisanie nowej, z zachowaniem czytelności błędnego zapisu). Parafka (podpis) powinna być naniesiona w sposób umożliwiający identyfikację osoby parafującej lub podpisującej (np. wraz z imienną pieczętką osoby sporządzającej parafkę) wraz z datą dokonania poprawki.



9. Formularz ofertowy wraz z załącznikami należy złożyć w wersji papierowej w formie oryginałów dokumentów oraz kserokopii dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu.
10. Dokumenty załączone do oferty w formie kserokopii muszą być czytelne, opatrzone klauzulą „za zgodność z oryginałem” (na każdej stronie kopii) lub klauzulą „za zgodność z oryginałem od strony ... do strony...” (jeśli kopie są trwale spięte a ich strony odpowiednio ponumerowane) oraz poświadczone czytelnym podpisem Wykonawcy.
11. Wykonawca związany jest ofertą przez okres 30 dni licząc od dnia złożenia oferty.
12. W uzasadnionych przypadkach przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu. Zamawiający może również przedłużyć termin związania ofertą na wniosek Wykonawcy.

## VII. OFERTY CZĘŚCIOWE I WARIANTOWE

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

## VIII. PRZESŁANKI WYKLUCZENIA UDZIAŁU Z POSTĘPOWANIA OFERTOWEGO

1. Zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 (6.5.2 Zasada konkurencyjności) Zamawiający wyklucza możliwość złożenia oferty przez Wykonawców powiązanych z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.
2. 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 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, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ w wytycznych programowych;
  - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
  - d) 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.

**Opis weryfikacji:** Formularz oferty wraz z załącznikami, w tym oświadczenie Oferenta o braku wyżej wymienionych powiązań (**Załącznik nr 2** do zapytania ofertowego).

Oferenci pozostający w powiązaniach opisanych powyżej zostaną wykluczeni z postępowania na etapie oceny formalnej ofert.

## IX. PROCEDURA WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o kryterium ceny: CENA-100%.

**Cena brutto [oczekiwane wynagrodzenie brutto za 1 osobodzień zapewnienia cateringu dla 1 Uczestnika/Uczestniczki projektu]: maksymalnie można zdobyć 100 pkt.**

Sposób oceny ofert:

w kryterium cena punkty zostaną obliczone wg następującego wzoru:

**C<sub>min</sub>**

**K c = ----- x 100**

**C<sub>b</sub>**

gdzie:

K c - ocena punktowa oferty w kryterium cena,

C min - najniższa cena brutto spośród ważnych i nie odrzuconych ofert,



C b - cena brutto oferty badanej.

2. Zamawiający będzie oceniał oferty dla każdej części przedmiotu zamówienia osobno.
3. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Cena w ofercie musi być podana w walucie polskiej i musi być ceną brutto, tzn. obejmować wszystkie należne podatki, obciążenia i koszty (w tym m.in koszty posiłków, obsługi, koszty transportu cateringu, mycia i dezynfekcji naczyń) mogące wystąpić przy realizacji przedmiotu zamówienia.
5. Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, wyznaczając im odpowiedni – realny termin na przedłożenie wyjaśnień. Brak złożenia wyjaśnień w wyznaczonym terminie skutkować będzie odrzuceniem oferty.
6. Wybór Wykonawcy dla przedmiotu niniejszego zapytania zostanie dokonany z zachowaniem zasad jawności, przejrzystości i uczciwej konkurencji.
7. Zamawiający dokona oceny ofert pod względem formalnym oraz zgodnie z treścią niniejszego zapytania ofertowego. W przypadku, gdy oferta nie będzie spełniać któregokolwiek z wymogów formalnych określonych w zapytaniu ofertowym zostanie odrzucona (za wyjątkiem powiązań kapitałowych lub osobowych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą, których wystąpienie powoduje wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu).
8. Brak któregokolwiek dokumentu lub załącznika z wymaganych przez Zamawiającego, złożenie oferty niekompletnej lub złożenie oferty niejednoznacznej spowoduje odrzucenie oferty.
9. Zamawiający odrzuci oferty nie spełniające warunków udziału w postępowaniu określonych w pkt. VI niniejszego zapytania.
10. W sytuacji, gdy cena będzie rażąco niska względem cen rynkowych, które zostały przez Zamawiającego na początku realizacji projektu zbadane i zmierzone, Zamawiający zastrzega sobie możliwość wezwania oferenta do przedłożenia innych dokumentów, które potwierdzą potencjał oferenta i zagwarantują jakość i terminowość przeprowadzonych prac.
11. Cenę uznaje się za rażąco niską, jeżeli jest niższa, o co najmniej 30% od szacowanej wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
12. Zamawiający oceni i porówna te oferty, które zostaną złożone w terminie określonym w niniejszym zapytaniu ofertowym oraz będą przygotowane zgodnie z zapisami niniejszego zapytania ofertowego.
13. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymogom zawartym w zapytaniu ofertowym i która została uznana za najkorzystniejszą uzyskując najwyższą liczbę punktów w danej części.
14. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawcę [pisemnie poprzez wysłanie wiadomości za pomocą poczty elektronicznej (e-mailowo) lub telefonicznie], który złożył ofertę w niniejszym postępowaniu oraz zamieści informacje o wyborze Wykonawcy na stronie internetowej na której zapytanie ofertowe było upublicznione.
15. Umowa zostanie podpisana z Wykonawcą, którego oferta wygrała. Podpisanie umowy nastąpi w siedzibie Zamawiającego a o terminie i godzinie podpisania umowy Wykonawca powiadomiony zostanie telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej.
16. W przypadku, gdy Wykonawca, który złożył najkorzystniejszą ofertę uchyli się od podpisania umowy, Zamawiający ma prawo wybrać najkorzystniejszą ofertę spośród pozostałych złożonych ważnych i nie odrzuconych ofert.

## X. USTALENIA DODATKOWE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny w szczególności gdy: nie złożono żadnej oferty nie podlegającej odrzuceniu; cena najkorzystniejszej oferty przekracza kwotę jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na realizację zamówienia, chyba że zamawiający zdecyduje zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty; postępowanie jest obciążone istotną wadą uniemożliwiającą zawarcie umowy; w wyniku zmiany obiektywnych warunków realizacja zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego.



2. Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej. Z tytułu odrzucenia oferty nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert. Informacja o wprowadzeniu zmiany lub uzupełnieniu treści zapytania ofertowego zostanie opublikowana na stronie internetowej na której zamieszczono niniejsze zapytanie. Jeżeli wprowadzone zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego będą wymagały zmiany treści ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania oraz zakończenia postępowania bez wyboru ofert.
5. Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w złotych polskich.
6. Mogące wystąpić w zapytaniu ofertowym nazwy własne (znaki towarowe) mają charakter przykładowy, a ich wskazanie ma na celu określenie oczekiwanego standardu, przy czym Zamawiający dopuszcza składanie „ofert równoważnych”. Przez „ofertę równoważną” należy rozumieć taką, która przedstawia opis przedmiotu zamówienia o takich samych lub lepszych parametrach technicznych, jakościowych, funkcjonalnych spełniających minimalne parametry określone przez Zamawiającego, lecz oznaczoną innym znakiem towarowym, patentem lub pochodzeniem.
7. Zamawiający zastrzega sobie, iż liczba Uczestników/Uczestniczek szkolenia zawodowego i może ulec zmianom co wpłynie na liczbę osobodni świadczenia usług cateringu (całodzienna przerwa kawowa i obiad). W takim przypadku wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, bez naliczania jakichkolwiek kar. Cena, jaką zapłaci Zamawiający wybranemu Wykonawcy będzie wynikać z ilości osób, dla których realizowane będą usługi cateringowe stanowiące przedmiot zamówienia, na podstawie ceny jednostkowej brutto.
8. Zapłata za zrealizowaną usługę nastąpi na podstawie sporządzonej przez Wykonawcę faktury/rachunku, maksymalnie w terminie 30 (trzydziestu) dni od dnia doręczenia Zamawiającemu faktury/rachunku, z takim zastrzeżeniem, że wystawienie faktury/rachunku nastąpi po podpisaniu protokołu odbioru dokumentującego zakończenie realizacji przedmiotu zamówienia.
9. Dodatkowo, termin zapłaty może być wydłużony, w przypadku nie otrzymania przez Zamawiającego transzy z Wojewódzkiego Urzędu Pracy z siedzibą w Rzeszowie (będącego Instytucją Pośredniczącą). Z tego tytułu nie należą się Wykonawcy żadne odsetki za zwłokę.
10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niezwłocznego odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w przypadku naruszenia przez Wykonawcę warunków podpisanej umowy, w tym m.in. stwierdzenia przez Zamawiającego jakiegokolwiek uchybienia, zmiany, opóźnienia czy też realizacji przedmiotu umowy niezgodnie z przedstawianym przez Zamawiającego wymaganiami i/lub harmonogramem oraz nieuwzględniania dodatkowych wymagań Zamawiającego zgłaszanych podczas realizacji przedmiotu zamówienia dotyczących indywidualnych potrzeb Uczestników/Uczestniczek, uznania bądź kwestionowania przez Instytucję Pośredniczącą poszczególnych wydatków związanych z realizacją Projektu, w tym zadań, bądź ich części za niekwalifikowane z uwagi na uchybienia Wykonawcy w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z realizacji przedmiotu zamówienia, w szczególności w przypadku, gdy Zamawiający nie będzie w stanie zrealizować przedmiotu zamówienia. Wykonawcy z tego tytułu nie będą przysługiwać jakiegokolwiek roszczenia finansowe w stosunku do Zamawiającego.
12. Wykonawca zaakceptuje uregulowane umową kary finansowe obowiązujące w następujących przypadkach:
  - a) W przypadku niewykonania zleconych czynności w terminie, Zleceniodawca może żądać od Zleceniobiorcy zapłaty kary umownej w wysokości 0,5% wynagrodzenia za każdy dzień zwłoki lub od umowy odstąpić bez wyznaczania dodatkowego terminu.
  - b) W przypadku gdy Zleceniobiorca wykonuje zlecone mu czynności w sposób wadliwy, Zleceniodawca może według swego wyboru żądać usunięcia wad w wyznaczonym terminie pod rygorem odstąpienia od umowy, żądać odpowiedniego obniżenia wynagrodzenia lub od umowy odstąpić w każdym czasie niezależnie od rodzaju wad.
  - c) W przypadku odstąpienia od umowy przez Zleceniodawcę z przyczyn dotyczących Zleceniobiorcy, Zleceniodawca może żądać od Zleceniobiorcy zapłaty kary umownej w wysokości 10% wynagrodzenia.
  - d) Niezależnie od kar umownych Zleceniodawca może żądać od Zleceniobiorcy odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych.





## **XI. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI**

1. W niniejszym postępowaniu wszelkie wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje Oferenci przekazują Zamawiającemu pisemnie lub drogą elektroniczną (poprzez e-mail na adres: [biuro@bdcenter.pl](mailto:biuro@bdcenter.pl)). Za formę e-mail uważa się dokumenty podpisane przez Oferentów, zeskanowane i przesłane jako załączniki. W przypadku wniosków, zawiadomień oraz informacji przekazywanych drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie zapisów zapytania ofertowego, a Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca 3 dnia przed upływem terminu składania ofert.
3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął po upływie terminu składania wniosku lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
4. Zamawiający jednocześnie przekazuje treść wyjaśnień i/lub pytań i odpowiedzi wszystkim Wykonawcom, od których je otrzymano i zamieszcza je na stronie internetowej, na której udostępniono zapytanie ofertowe, bez ujawniania źródła zapytania.
5. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.
6. Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcami jest Pani Aleksandra Sochacka (tel. 17 741 11 84, e-mail: [asochacka@bdcenter.pl](mailto:asochacka@bdcenter.pl)). Kontakt telefoniczny możliwy w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 15:00.

## **XII. OKREŚLENIE WARUNKÓW ZMIANY UMOWY ZAWARTEJ W WYNIKU PRZEPROWADZONEGO POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

1. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian postanowień zawartej umowy z wybranym Wykonawcą w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy. Dopuszczalne będą zmiany, dotyczące w szczególności:
  - a. zmiany jakichkolwiek rozporządzeń, przepisów i innych dokumentów, w tym dokumentów programowych Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020, mających wpływ na realizację umowy;
  - b. zmiany okresu realizacji umowy;
  - c. zmiany terminu i harmonogramu realizacji usług będących przedmiotem zamówienia z przyczyn niezależnych od Wykonawcy;
  - d. ostatecznej liczby sztuk/osobodni cateringu spowodowanej zmianą ostatecznej liczby grup i/lub ostatecznej liczby osób w grupie;
  - e. zmiany miejsca realizacji umowy;
  - f. zmiany terminu płatności;
  - g. kar umownych,
  - h. zwiększenia wartości zamówienia (w wysokości nie przekraczającej 50% wartości zamówienia określonego w umowie).
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia do umowy zawartej z wybranym Wykonawcą muszą być dokonywane w formie pisemnych aneksów do umowy podpisanych przez obie strony, pod rygorem nieważności.

## **XIII. INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

1. Oferty należy złożyć w terminie do dnia 12.09.2018 roku do godziny 9:00 w następujący sposób:
  - a) Osobiście lub pocztą kurierską lub pocztą tradycyjną na adres (o terminie złożenia decyduje data i godzina wpłynięcia oferty do Biura Projektu):



BD Center sp. z o. o.  
Al. Armii Krajowej 80  
35-307 Rzeszów

2. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie opatrzonej nazwą i adresem Oferenta z dopiskiem: „W odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr 2/NEET/CT/2018 nie otwierać do dnia 22.05.2018 do godziny 9:00”.
3. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi Wykonawców pisemnie lub drogą elektroniczną.
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane i będą zwracane składającemu bez otwierania.

#### **XIV. ZAŁĄCZNIKI**

Załącznik nr 1: Formularz oferty,

Załącznik nr 2: Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych,

Załącznik nr 3: Oświadczenia oferenta o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu,