Ostrowiec Świętokrzyski, 25 listopada 2021 roku

Numer sprawy: 1/NP/2021/WSBiP

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ
w prowadzonym zgodnie z zasadą konkurencyjności postępowaniu na:

Usługę cateringową dla uczestników kursów specjalistycznych i kwalifikacyjnych realizowanych w ramach projektu „Nowoczesne pielęgniarstwo"

Postępowanie prowadzone jest w ramach zasady konkurencyjności, określonej w wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 i nie stanowi przedmiotu zamówienia publicznego w ramach przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych.

1. Zamawiający

Wyższa Szkoła Biznesu i Przedsiębiorczości w Ostrowcu Świętokrzyskim
ul. Akademicka 12, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski

Godziny pracy:
od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 16:00
sobota w godzinach 7:30 do 15:00 (dyżur w Dziekanacie)
niedziela w godzinach 7:30 do 13:00 (dyżur w Dziekanacie)

tel: 41/ 266-40-44 wew. 118
www.wsbip.edu.pl; e-mail: dydaktyka@wsbip.edu.pl

2. Opis przedmiotu zamówienia

Kod CPV: 55520000-1 –Usługi dostarczania posiłków

1. Przedmiotem zamówienia jest **usługa cateringowa dla 16 uczestników kursów specjalistycznych i kwalifikacyjnych realizowanych w ramach projektu „Nowoczesne pielęgniarstwo" w okresie od dnia 10.12.2021r. do dnia 31.08.2023 r.** Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Oś Priorytetowa V Wsparcie dla obszaru zdrowia, Działanie 5.5 Rozwój usług pielęgniarskich.
2. Przez usługę cateringową należy rozumieć:
   a) serwowanie tzw. **przerwy kawowej**, w skład której wchodzą: ciepłe napoje (kawa, herbata), zimne napoje (woda mineralna gazowana i niegazowana), mleko, cukier, cytryna, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce;
   b) serwowanie **obiadu składającego się z dwóch ciepłych dań** (zupa, drugie danie) + kompot lub sok, np.:
      - produkt węglowodanowy: ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski śląskie, kopytka;
      - produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego: mięso (np. sztuka mięsa, kotlet mielony, zrazy, udziec kurczaka, pierś z kurczaka, kotlet schabowy, gulasz itp.) bądź ryba;
      - surówka, jarzyny gotowane (asortyment podawanych warzyw powinien być różnorodny).

      Obiad powinien być zróżnicowany i w razie zapotrzebowania uwzględniać możliwość zmiany dania z mięsnego na wegetariańskie.
   c) przygotowanie, transport posiłków oraz podanie ich w sposób zgodny z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia; posiłki powinny zostać podane z użyciem zastawy i sztućców wielorazowego użytku (szkło, metal, ceramika), zapewnionych przez Wykonawcę;

d) posprzątanie po zakończonej usłudze cateringowej z wywozem wszystkich nieczystości, śmieci oraz odpadków pozostałych po ww. posiłkach.

3. Usługa cateringowa będzie realizowana od poniedziałku do piątku w godzinach od 15:30 do 21:00 oraz w soboty i niedziele w godzinach od 8:00 do 20:00, zgodnie z harmonogramem ustalonym przez Zamawiającego. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godziny dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
4. Zamawiający zakłada, że przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia odbędzie się 76 spotkań x 16 uczestników ww. kursów, zgodnie z harmonogramem ustalonym przez Zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega, że w okresach przerw wynikających z kalendarza świąt lub przerw spowodowanych zaistnieniem siły wyższej zakres usługi cateringowej może zostać ograniczony, a Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń finansowych z tego tytułu.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi w zakresie personelu i warunków produkcji. Posiłki muszą być świeże, przygotowane w dniu świadczenia usługi cateringowej i ciepłe w trakcie serwowania. Produkty serwowane w trakcie przerwy kawowej muszą być świeże i posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia.

Klauzula społeczna

1. W ramach promowania aspektów społecznych (art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych), Wykonawca zobowiązany jest zaangażować na podstawie umowy zlecenia lub umowy o pracę do bezpośredniej realizacji przedmiotu zamówienia na cały okres trwania umowy **przynajmniej 1 osobę** przynależącą do jednej z następujących grup społecznie marginalizowanych:
   a) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
   b) osób poszukujących pracy, niepozostających w zatrudnieniu lub niewykonujących innej pracy zarobkowej, w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
   c) osób usamodzielnianych, o których mowa w art. 140 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 9 czerwca 2011 r. o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej,
   d) młodocianych, o których mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego,
   e) osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych,
   f) innych osób niż określone w lit. a–e, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego,
   g) osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia.
2. W przypadku uznania oferty Wykonawcy za najkorzystniejszą, jest on zobowiązany – w terminie 14 dni od dnia podpisania umowy – do zaangażowania do bezpośredniej realizacji przedmiotu zamówienia przynajmniej 1 osoby, o której mowa w ust. 1 powyżej i przedłożenia Zamawiającemu dokumenty potwierdzające zatrudnienie tej osoby oraz dokumenty potwierdzające jej status przynależności do grupy społecznie marginalizowanej.
3. W przypadku rozwiązania stosunku pracy albo wygaśnięcia stosunku pracy przed zakończeniem okresu trwania umowy, Wykonawca niezwłocznie powiadomi o tym fakcie Zamawiającego i jest zobowiązany w ciągu 14 dni zatrudnić na to miejsce inną osobę o tym samym statusie.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia Zamawiającemu, na każde jego pisemne żądanie oświadczenia, że powyższa osoba zaangażowana do bezpośredniej realizacji przedmiotu zamówienia jest zatrudniona przez Wykonawcę na podstawie umowy zlecenia lub umowy o pracę i Wykonawca nie zalega na jej rzecz z wypłatą należnego wynagrodzenia za poprzedni miesiąc oraz stosownych dokumentów potwierdzających ten fakt.

3. Termin i miejsce realizacji przedmiotu zamówienia

1. Miejsce: Wyższa Szkoła Biznesu i Przedsiębiorczości w Ostrowcu Świętokrzyskim, ul. Akademicka 12, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski
2. Termin: od dnia 10.12.2021 roku do dnia 31.08.2023 roku, zgodnie z harmonogramem ustalonym przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany harmonogramu, przy czym niezwłocznie o tym fakcie zawiadomi Wykonawcę.

4. Opis warunków udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
   1) *posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania:*
      Wykonawca przedstawi aktualny odpis z właściwego rejestru lub z CEiDG, potwierdzający prowadzenie działalności gastronomicznej (catering).
   2) *posiadania wiedzy i doświadczenia:*
   3) *dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym wraz z osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;*
   4) *sytuacji ekonomicznej i finansowej.*
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunek udziału w postępowaniu dotyczący braku podstaw do wykluczenia z postępowania.

5. Dokumenty składane w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu

1. Do oferty należy dołączyć następujące dokumenty i oświadczenia:
   1) Wypełniony formularz ofertowy – **załącznik nr 1,**
   2) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – **załącznik nr 2,**
   3) Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych – **załącznik nr 3,**
   4) Oświadczenie RODO – **załącznik nr 4,**
   5) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z CEiDG.
2. Ocena spełnienia warunków wymaganych od Wykonawców zostanie dokonana wg formuły „spełnia - nie spełnia", w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach dołączonych do oferty. Z treści załączonych dokumentów i oświadczeń musi wynikać jednoznacznie, iż Wykonawca spełnia wyżej wymienione warunki.

6. Oferty częściowe

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

7. Opis sposobu obliczenia ceny

Cena zostanie ustalona na cały okres ważności umowy i nie będzie podlegała zmianie. W cenę muszą być wliczone wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, jakie będzie ponosił Wykonawca oraz koszty związane z wykonaniem wszystkich obowiązków Wykonawcy, zgodnie z niniejszym zapytaniem ofertowym, jak i ewentualne ryzyko wynikające z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili składania oferty.

8. Kryteria oraz opis sposobu oceny ofert

1. Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami:
   CENA – WAGA 100%

   Opis sposobu obliczania kryterium – CENA:
   Punkty przyznawane za to kryterium będą liczone wg następującego wzoru:

$$C = (C_{min} : C_0) \times 100$$

   gdzie:
   C – liczba punktów przyznana danej ofercie,
   C_{min} – najniższa cena spośród ważnych ofert,

C_0 – cena badanej oferty.
Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 100 pkt.

2. Oferty będą oceniane według przyjętych kryteriów w skali od 0 do 100 pkt. Zamawiający za najkorzystniejszą ofertę uzna tę ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
3. Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert uzyskają taką samą ocenę punktową, Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji zaoferowanej ceny.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odrzucenia oferty Wykonawcy, jeżeli zaproponowana przez niego cena jest rażąco niska, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty w terminie określonym przez Zamawiającego. Niezłożenie wyjaśnień spowoduje wykluczenie Wykonawcy z postępowania lub odrzucenia oferty.

9. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej w języku polskim, pod rygorem nieważności. Wykonawca może złożyć w postępowaniu tylko jedną ofertę.
2. Oferta powinna być podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez odpowiednio umocowanego przedstawiciela Wykonawcy.
3. Wszystkie kartki oferty muszą być spięte w sposób uniemożliwiający dekompletację oferty, ponumerowane kolejnymi numerami.
4. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem wraz z pieczątką osoby uprawnionej i dodatkowo opatrzone datą dokonania poprawki.
5. Ofertę należy złożyć w trwale zamkniętej kopercie, uniemożliwiającej przypadkowe otwarcie i zapoznanie się z jej treścią przed upływem terminu składania ofert. Koperta powinna być opatrzona danymi adresowymi Wykonawcy oraz poniższym opisem:

Postępowanie nr 1/NP/2021/WSBiP – OFERTA
Nie otwierać przed 03.12.2021 r., godz. 11:00

10. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty (osobiście, pocztą, kurierem) należy składać na adres:
   Wyższa Szkoła Biznesu i Przedsiębiorczości w Ostrowcu Świętokrzyskim
   ul. Akademicka 12, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski
   BLOK C – Biuro projektu „Nowoczesne pielęgniarstwo" (pokój nr 4, I piętro) – od poniedziałku do piątku
   BLOK C – Dziekanat (pokój nr 5, I piętro) – w sobotę i w niedzielę
2. Nieprzekraczalny termin składania ofert upływa: 0**3.12.2021 r. o godzinie 10:00.**
3. Oferty otrzymane przez Zamawiającego po tym terminie zostaną zwrócone niezwłocznie bez otwierania (decyduje data wpływu).
4. Otwarcie ofert nastąpi**: 03.12.2021 r. o godzinie 11:00**. Zamawiający nie przewiduje publicznego otwarcia ofert.

11. Pozostałe postanowienia

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
2. Do upływu terminu składania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lub uzupełnienia treści niniejszego zapytania ofertowego. Jeżeli wprowadzone zmiany będą miały wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert, Zamawiający odpowiednio przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym fakcie Wykonawców.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do poprawienia w tekście przysłanej oferty oczywistych omyłek pisarskich lub rachunkowych, niezwłocznie zawiadamiając o tym fakcie danego Wykonawcę.
4. Zamawiający niezwłocznie po wybraniu oferty umieści informacje o wyborze na stronie internetowej oraz powiadomi oferentów.
5. Zamawiający przewiduje zawarcie umowy z Wykonawcą w terminie nie dłuższym niż 14 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, chyba że została złożona tylko jedna oferta.
6. Szczegółowych informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela:
   Justyna Osuch – kierownik projektu, tel. (41) 266 40 44 wew. 118 lub 533 978 678, e-mail: dydaktyka@wsbip.edu.pl

12. Załączniki

Załącznik nr 1 –Formularz ofertowy
Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
Załącznik nr 3 – Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych
Załącznik nr 4 – Oświadczenie RODO
Załącznik nr 5 – Wzór umowy