

Znak sprawy: WP/N/SN/2/2017

Rzeszów, 09 września 2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE W CELU PRZEPROWADZENIA ROZEZNANIA RYNKU

WP/N/SN/2/2017

ALDEO Systemy Zarządzania Spółka z o.o. stosując zasadę rozeznania rynku zaprasza do składania ofert cenowych na dostarczenie cateringu na szkolenia/ kursy doskonalące dla nauczycieli z Gminy Niwiska i Majdan Królewski, uczestników projektu „Edukacja szansą na rozwój” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego:

NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

ALDEO Systemy Zarządzania spółka z o.o.
ul. Partyzantów 1a
35-242 Rzeszów
tel. 17 – 861 22-44
e-mail: biuro@aldeo.pl
strona internetowa: <http://www.aldeo.pl>
NIP: 7962942588

Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia

Magdalena Polak

1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

55 5 20000 -1 - Usługi dostarczania posiłków

Przedmiotem zamówienia jest dostarczenie cateringu na szkolenia/ kursy doskonalące dla nauczycieli w ramach projektu „Edukacja szansą na rozwój” realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014 -2020, Oś priorytetowa IX Jakość edukacji i kompetencji w regionie, Działanie 9.2 Poprawa jakości kształcenia ogólnego.

Celem zamówienia jest dostarczenie cateringu dla nauczycieli biorących udział w szkoleniach w zakresie:

1. Kształtowania u uczniów kompetencji kluczowych

Szkoleniami objętych zostanie łącznie **27** nauczycieli w tym:

- *Szkoły Podstawowej w Woli Rusinkowej – 6 osób
- *Szkoły Podstawowej w Kosowach – 6 osób
- *Szkoły Podstawowej w Niwiskach – 6 osób
- *Szkoły Podstawowej w Przyłęku -- 9 osób

2. Wykorzystania narzędzi TIK w nauczaniu

Szkoleniami objętych zostanie łącznie **35** nauczycieli, w tym

- *Szkoły Podstawowej w Woli Rusinkowej – 8 osób
- *Szkoły Podstawowej w Kosowach – 9 osób
- *Szkoły Podstawowej w Niwiskach – 9 osób

*Szkoly Podstawowej w Przyłęku – 9 osób

3. Stosowania eksperymentu w nauczaniu przedmiotów przyrodniczych

Szkoleniami objętych zostanie łącznie **4** nauczycieli, w tym:

*Szkoly Podstawowej w Woli Rusinkowej – 1 osoba

*Szkoly Podstawowej w Niwiskach – 3 osoby

Zajęcia odbywać się będą po godzinach pracy nauczycieli w pomieszczeniach szkół uczestniczących w projekcie.

Zamówienie podzielono na 4 części

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych

Część I Dostarczenie cateringu dla nauczycieli ze Szkoły Podstawowej w Woli Rusinkowej uczestniczących w kursach doskonalących

Szkolenie przeprowadzone w 3 cyklach:

Cykl I: szkolenie „Kształtowania u uczniów kompetencji kluczowych” dla 6 nauczycieli (1 grupa) w ramach 2 spotkań 8 godzinnych dla każdej grupy. łącznie **12 osobodni**

Cykl II: szkolenie „Wykorzystania narzędzi TIK w nauczaniu” dla 8 nauczycieli (1 grupa) w ramach 3 spotkań (3 spotkania po 6 do 8 godzin). łącznie **24 osobodni**

Cykl III: szkolenie „Eksperymenty w nauczaniu przedmiotów przyrodniczych” dla 1 nauczyciela (1 grupa) w ramach 4 spotkań. łącznie **4 osobodni**

Zamawiający dopuszcza organizację szkoleń w terminach oddzielnych dla każdej z grupy lub w tym samym terminie.

Część II Dostarczenie cateringu dla nauczycieli ze Szkoły Podstawowej w Kosowach uczestniczących w kursach doskonalących

Szkolenie przeprowadzone w 3 cyklach:

Cykl I: szkolenie „Kształtowania u uczniów kompetencji kluczowych” dla 6 nauczycieli (1 grupa) w ramach 2 spotkań 8 godzinnych dla każdej grupy. łącznie **12 osobodni**.

Cykl II: szkolenie „Wykorzystania narzędzi TIK w nauczaniu” dla 9 nauczycieli (2 grupy 4-5 osobowe) w ramach 3 spotkań (3 spotkania 6 do 8 godzin) dla każdej grupy. łącznie **27 osobodni**

Zamawiający dopuszcza organizację szkoleń w terminach oddzielnych dla każdej z grupy lub w tym samym terminie.

Część III Dostarczenie cateringu dla nauczycieli ze Szkoły Podstawowej w Niwiskach uczestniczących w kursach doskonalących

Szkolenie przeprowadzone w 3 cyklach:

Cykl I: szkolenie „Kształtowania u uczniów kompetencji kluczowych” dla 6 nauczycieli (1 grupa) w ramach 2 spotkań 8 godzinnych dla każdej grupy. łącznie **12 osobodni**.

Cykl II: szkolenie „Wykorzystania narzędzi TIK w nauczaniu” dla 9 nauczycieli (2 grupy 4-5 osobowe) w ramach 3 spotkań (3 spotkania 6 do 8 godzin). **łącznie 27 osobodni.**

Cykl III: szkolenie „Eksperymenty w nauczaniu przedmiotów przyrodniczych” dla 3 nauczycieli (1 grupa) w ramach 4 spotkań. **łącznie 12 osobodni.**

Zamawiający dopuszcza organizację szkoleń w terminach oddzielnych dla każdej z grupy lub w tym samym terminie.

Część IV Dostarczenie cateringu dla nauczycieli ze Szkoły Podstawowej w Przyłęku uczestniczących w kursach doskonalących

Szkolenie przeprowadzone w 3 cyklach:

Cykl I: szkolenie „Kształtowania u uczniów kompetencji kluczowych” dla 9 nauczycieli (2 grupy 4-5 osobowe) w ramach 2 spotkań 8 godzinnych dla każdej grupy. **łącznie 18 osobodni**

Cykl II: szkolenie „Wykorzystania narzędzi TIK w nauczaniu” dla 9 nauczycieli (2 grupy 4-5 osobowe) w ramach 3 spotkań (3 spotkania 6 do 8 godzin) dla każdej grupy. **łącznie 27 osobodni.**

Zamawiający dopuszcza organizację szkoleń w terminach oddzielnych dla każdej z grupy lub w tym samym terminie.

Zajęcia będą odbywały się w szkołach biorących udział w projekcie w dni powszednie po godzinie 14.00, możliwe zajęcia w soboty i niedziele do godziny 15.00, zgodnie z harmonogramem ustalonym na bieżąco.

Obowiązki Wykonawcy

Zakres obowiązków Wykonawcy dotyczący wszystkich części zamówienia:

1. Bezwzględne stosowanie Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020.
2. Ścisła współpraca z personelem projektu.
3. Prowadzenie dokumentacji realizacji zadania na wzorach dostarczonych przez Zamawiającego, m.in. listy potwierdzające odbiór cateringu.
4. Każdorazowo przesłania, w terminie 7 dni kalendarzowych od zakończenia przez każdą grupę wszystkich spotkań, dokumentów potwierdzających dostarczenie cateringu.

Szczegółowy zakres obowiązków Wykonawcy

1. Na każde spotkanie należy dostarczyć w każdym dniu spotkania w ilości odpowiedniej do liczby uczestników danego spotkania:

A. Catering kawowy:

- kawę rozpuszczalną i parzoną
- herbatę 3 rodzajów: czarna, owocowa, ziołowa
- wodę gazowaną i niegazowaną
- mleko do kawy
- cukier
- cytrynę

- drobne słone i słodkie przekąski (np. paluszki, kruche ciasteczka, owoce)
- naczynia: na napoje gorące i zimne, talerzyki na przekąski, pojemniki na artykuły sypkie (cukier, kawa), itp. niezbędne do korzystania z cateringu.

B. Obiad

- posiłek dwudaniowy (zupa oraz drugie danie)
 - bukiet sałatek
 - sok owocowy lub kompot
 - woda mineralna w małych butelkach gazowana i niegazowana
 - kawa lub herbata
2. Dostarczenie cateringu do miejsc uzgodnionych z Zamawiającym.
 3. Dostarczenie cateringu w dniach i godzinach uzgodnionych z Zamawiającym.
 4. Rozłożenie dostarczonych artykułów i naczyń, przygotowanie ich do korzystania przez uczestników szkoleń.
 5. Zapewnienie obsługi kelnerskiej podczas obiadu
 6. Po zakończonym spotkaniu zebranie dostarczonych naczyń, posprzątanie.
 7. Dostosowania menu do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami (dieta wegetariańska, bezglutenowa itp.) zgodnie z informacją przekazaną przez Zamawiającego

Klauzula społeczna

Zamawiający przy udzielaniu zamówienia na zakup usług cateringowych będzie stosował klauzule społeczne, określone w art. 29 ust. 4 ustawy Pzp.

Zamawiający nakłada na Wykonawcę wymóg zatrudnienia przy realizacji przedmiotu zamówienia co najmniej 1 osoby będącej w trudnej sytuacji na rynku pracy (osoby bezrobotnej lub młodocianej w celu przygotowania zawodowego, osoby niepełnosprawnej, bezdomnej realizującej indywidualny program wychodzenia z bezdomności, uzależnionej od alkoholu po zakończeniu programu psychoterapii w zakładzie leczenia odwykowego, uzależnionej od narkotyków lub innych środków odurzających po zakończeniu programu terapeutycznego w zakładzie opieki zdrowotnej, chorej psychicznie, zwalnianej z zakładów karnych, uchodźców realizujących indywidualny program integracji).

2. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIANIA

Zamawiający nie konkretyzuje wymagań w zakresie udziału w postępowaniu.

Wykonawca podpisując Formularz Wyceny stanowiący załącznik do niniejszego Zapytania oświadcza równocześnie że jest zdolny do wykonania zlecenia.

3. KRYTERIA OCENY OFERT

Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem:

- najniższa cena: waga – 60 %

- liczba dni poprzedzających datę szkolenia z jaką zgłaszany będzie termin dostawy cateringu : waga – 20%
- liczba dni poprzedzających datę szkolenia z jaką zgłaszane będą zapotrzebowania na menu dostosowane do szczególnych potrzeb żywieniowych uczestników: waga – 20%

OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI ZA SPEŁNIENIE DANEGO KRYTERIUM OCENY OFERTY

Po spełnieniu przez oferentów wszystkich wskazanych wyżej kryteriów i warunków udziału w postępowaniu, każda ważna Oferta poddana zostanie ocenie punktowej.

Opis sposobu obliczania kryterium „cena” – 60%:

Cena powinna być podana w złotych wraz ze wszystkimi należnymi podatkami i obciążeniami. Ceny muszą być podane cyfrowo i słownie, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, tj. do 1 grosza.

Punkty przyznawane za kryterium cena będą liczone wg następującego wzoru:

$$C = (C_{min} : C_0) \times 60$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznana danej ofercie,

C_{min} – najniższa cena spośród ważnych ofert,

C₀ – cena obliczona badanej oferty.

Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Wykonawcę w kryterium cena wynosi 60. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Opis sposobu obliczania kryterium liczba dni poprzedzających datę szkolenia z jaką zgłaszany będzie termin dostawy cateringu - 20 %

Przez liczbę dni poprzedzających datę szkolenia z jaką zgłaszany będzie termin dostawy cateringu rozumie się liczbę dni stanowiących wyprzedzenie z jakim Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy planowany termin poszczególnych dni szkolenia lub jego zmianę, na które należy dostarczyć catering.

Aby otrzymać punkty w ramach kryteriów oceny ofert Wykonawca wskazuje wymagany termin zgłoszenia wypełniając Formularz Wyceny według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

Punkty przyznawane za kryterium liczba dni poprzedzających datę szkolenia z jaką zgłaszany będzie termin dostawy cateringu będą liczone wg następującego wzoru:

powyżej 4 dni przed planowaną datą szkolenia – 0 punktów

4 dni przed planowaną datą szkolenia – 5 punktów

3 dni przed planowaną datą szkolenia – 10 punktów

2 dni przed planowaną datą szkolenia – 15 punktów

1 dzień przed planowaną datą szkolenia – 20 punktów

Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Oferenta w kryterium liczba dni poprzedzających datę szkolenia z jaką zgłaszany będzie termin dostawy cateringu wynosi 20.

Opis sposobu obliczania kryterium liczba dni poprzedzających datę szkolenia z jaką zgłaszane będą zapotrzebowania na menu dostosowane do szczególnych potrzeb żywieniowych uczestników - 20 %

Przez liczbę dni poprzedzających datę szkolenia z jaką zgłaszane będą zapotrzebowania na menu dostosowane do szczególnych potrzeb żywieniowych uczestników rozumie się liczbę dni stanowiących wyprzedzenie z jakim Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy planowany termin poszczególnych dni szkolenia lub jego zmianę, na które należy dostarczyć catering.

Aby otrzymać punkty w ramach kryteriów oceny ofert Wykonawca wskazuje wymagany termin zgłoszenia wypełniając Formularz Wyceny według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do zapytania ofertowego. Punkty przyznawane za kryterium dni poprzedzających datę szkolenia z jaką zgłaszane będą zapotrzebowania na menu dostosowane do szczególnych potrzeb żywieniowych uczestników będą liczone wg następującego wzoru:

powyżej 4 dni przed planowaną datą szkolenia – 0 punktów

4 dni przed planowaną datą szkolenia – 5 punktów

3 dni przed planowaną datą szkolenia – 10 punktów

2 dni przed planowaną datą szkolenia – 15 punktów

1 dzień przed planowaną datą szkolenia – 20 punktów

Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Oferenta w kryterium liczba dni poprzedzających datę szkolenia z jaką zgłaszane będą zapotrzebowania na menu dostosowane do szczególnych potrzeb żywieniowych uczestników wynosi 20.

Ważna Oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów (suma kryteriów 1+2+3) oceny ofert uznana zostanie za najkorzystniejszą.

Opis sposobu obliczania ceny

1. Cena za wykonanie przedmiotu zamówienia obejmować ma wszystkie koszty związane z jej realizacją.
2. Cena powinna być podana w złotych wraz ze wszystkimi należnymi podatkami i obciążeniami.
3. Ceny muszą być podane cyfrowo i słownie, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, tj. do 1 grosza.
4. Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich.
5. Nie dopuszcza się rozliczeń w walutach obcych.

Ważna wycena, która uzyska najwyższą liczbę punktów (suma kryteriów 1 + 2+3) uznana zostanie za najkorzystniejszą.

Wykonawca, którego wycena zostanie wybrana zostanie wezwany do podpisania umowy.

Wnioskodawca dopuszcza możliwość podpisania umowy z podmiotem, który nie uczestniczył w postępowaniu.

4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Realizacja przedmiotu zamówienia – od dnia podpisania umowy do 30 listopada 2017 r. Szczegółowy harmonogram realizacji szkoleń zostanie ustalony w trakcie realizacji zlecenia.

5. TERMIN SKŁADANIA OFERT, MIEJSCE, SPOSÓB

1. Złożenie wyceny polega na wypełnieniu formularza - Wycena oraz przesłaniu dokumentu wraz z wszelkimi wymaganymi załącznikami w formie elektronicznej na adres e-mail: biuro@aldeo.pl lub pisemnie lub osobiście do siedziby Zamawiającego.
2. W przypadku wyceny w formie pisemnej, wycenę wraz z pozostałymi dokumentami należy złożyć w nieprzezroczystej, zabezpieczonej przed otwarciem kopercie. Kopertę należy opisać następująco: „Wycena cateringu na szkolenia/ kursy doskonalące dla nauczycieli z Gminy Niwiska i Majdan Królewski, część.....”. Na kopercie oprócz opisu jw. zaleca się umieścić nazwę i adres Wykonawcy.
3. Wycena musi być złożona do dnia **19.09.2017** r. do godziny 10.00. Decyduje godzina wpływu wyceny. Wyceny złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Zamawiający nie odsyła nadesłanych wycen.
5. Każdy oferent może złożyć tylko jedną wycenę.
6. Wycena musi być uzupełniona w języku polskim.
7. Zamawiający zabrania jakichkolwiek modyfikacji treści dokumentów, za wyjątkiem miejsc służących do wypełnienia wyceny.
8. Jakiegokolwiek odstępstwo od wyżej opisanego sposobu przygotowania wyceny jest równoznaczne z jej odrzuceniem, ze względu na niespełnienie kryteriów formalnych.

6. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA

1. Zamawiający dopuszcza możliwości składania wyceny częściowej.
2. Wycena ze strony Wykonawcy musi spełniać wszystkie wymogi stawiane w rozeznaniu rynku i być złożona na wzorze („Formularz Wyceny”) dołączonym do niniejszego rozeznania rynku.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podawania przyczyny.
4. Decyzja Zamawiającego o odrzuceniu wyceny jest decyzją ostateczną.
5. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie przez Zamawiającego umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.
6. Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście wyceny oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Oferenta. W przypadku rozbieżności, co do kwoty wyceny, za cenę Zamawiający przyjmuje kwotę wpisaną słownie.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość podpisania umowy z podmiotem, który nie uczestniczył w postępowaniu
8. Zamawiający informuje, iż w umowie o realizację zamówienia będą zapisy:
Zastrzegające do 50% kar umownych na rzecz Zamawiającego na okoliczność niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania przez Wykonawcę m.in. w następujących sytuacjach:
 - A. Nieosiągnięcia przez Wykonawcę wskaźników realizacji umowy wskazanych przez Zamawiającego w umowie;
 - B. Realizacji przez Wykonawcę umowy wbrew ustalonym harmonogramom;
 - C. Nieprzedstawiania dokumentów realizacji umowy w terminach wskazanych w umowie;



- D. Innych przypadków niewykonywania przez Wykonawcę umowy zgodnie z jej postanowieniami lub działań, lub zaniechań Wykonawcy uniemożliwiających Zamawiającemu prawidłowe realizowanie wsparcia.
9. Zamawiający informuje, że terminy płatności wynagrodzenia Wykonawcy uzależnione będą od terminu wpłynięcia na konto Zamawiającego środków przeznaczonych na pokrycie wydatków związanych realizacją umowy na etapie, w którym uczestniczył w nim Wykonawca i mogą ulegać opóźnieniom.
10. Zamawiający informuje, iż w umowie o realizację zamówienia znajdują się zapisy przewidujące możliwość dokonywania istotnych zmian postanowień umowy w zakresie:
- Terminu realizacji umowy;
 - Harmonogramu realizacji umowy;
 - Ostatecznej liczby Uczestników Projektu w ramach umowy;
 - Zasad płatności

Niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.

Usługa jest współfinansowana ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

**Zatwierdził:
Natalia Szkoła**

Załącznikiem do niniejszego zapytania jest

1. Formularz wyceny