



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 2/eduGRANT/2013

Zamówienie prowadzone jest z zachowaniem:

zasady uczciwej konkurencji, efektywności, jawności i przejrzystości.

Zamawiający informuje, że w prowadzonym postępowaniu nie mają zastosowania przepisy Ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz.759 z późn. zm.). Wykonawcom biorącym udział w toczącym się postępowaniu nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane ww. Ustawą.

I. ZAMAWIAJĄCY

Fundacja Rozwoju Kardiologii im. prof. Zbigniewa Religi

ul. Wolności 345a, 41-800 Zabrze,

KRS: 0000069136

REGON: 271555096

NIP: 648-10-29-255

Przedmiot zamówienia jest realizowany w ramach projektu pod nazwą: „eduGRANT – z projektem po nowe technologie, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego; Poddziałanie 8.1.1. - Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

Zaprasza do złożenia oferty na następujący przedmiot zamówienia:

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu świadczona dla uczestników projektu „eduGRANT – z projektem po nowe technologie” i obejmująca następujące zadania

Zadanie 1) Przygotowanie, dostarczenie i rozłożenie poczęstunku w postaci tzw. bufetu kawowego dla uczestników projektu – zajęcia z języka angielskiego.

Zadanie 2) Przygotowanie dostarczenie i rozłożenie poczęstunku w postaci jednodaniowego obiadu (drugie danie) oraz tzw. bufetu kawowego dla uczestników projektu – zajęcia z zarządzania projektami i pozyskiwania funduszy.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

5520000-1 Usługi dostarczania posiłków,

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków,

55320000-9 Usługi podawania posiłków

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Pod pojęciem oferty częściowej rozumie się ofertę składaną na oba zadania ale ze wskazaniem miejsca realizacji usługi, do wyboru miasta wskazane w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawca może złożyć ofertę na realizację usługi w jednym bądź kilku miastach.





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Strona 2 z 7

Zapytanie Ofertowe nr 2/eduGRANT/2013

III. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zadanie 1.

Przygotowanie, dostarczenie i rozłożenie poczęstunku w postaci tzw. bufetu kawowego dla uczestników projektu – zajęcia z języka angielskiego		
Lp.	Założenia	Sposób realizacji
1	Liczba spotkań na jednego uczestnika projektu	maksymalnie 60 spotkań
2	Liczba godzin szkoleniowych dla każdego spotkania	4 godziny lekcyjne = 180 minut
3	Łączną liczbą godzin szkoleniowych na jednego uczestnika	240 godzin
4	System zajęć	Zajęcia stacjonarne prowadzone w ciągu tygodnia od poniedziałku do piątku. Każda grupa uczestników spotyka się na zajęciach raz w tygodniu. Zamawiający dopuszcza także możliwość utworzenia grup w soboty.
5	Godziny spotkań od godziny	W zależności od grupy uczestników nie wcześniej niż od godziny 15:30
6	Liczba osób w grupie	średnio 9-12osób
7	Liczba uczestników projektu	168 osób
8	Miejsca świadczenia usługi	Zabrze - 7 grup Gliwice - 2 grupy Katowice - 2 grupy Chorzów - 3 grupy
9	Zakres usługi cateringowej dla szkoleń z języka angielskiego.	Usługa cateringowa ma być świadczona podczas zajęć z języka angielskiego w postaci tzw. bufetu kawowego. Przygotowanie, dostarczenie i rozłożenie poczęstunku leży po stronie Wykonawcy i powinno być zrealizowane każdorazowo na godzinę rozpoczęcia zajęć językowych. Pod pojęciem bufetu kawowego zapewnianego uczestnikom i dostępnego na czas zajęć, tj.: 180 minut Zamawiający uznaje: <ul style="list-style-type: none"> – kawa, herbata – min. 400ml./os – cukier, mleczko, cytryna – woda mineralna butelkowana - min. 600 ml./os – 1 kanapka - min. 120g./os (kanapka powinna składać się z przynajmniej dwóch składników) – Ciasto: drożdżówka, babeczka, ciastko z owocami, czekoladą, ciasto – min. 200 g./os Przygotowane, dostarczone i rozłożone artykuły spożywcze mają być świeże, nieprzeterminowane i nadające się do spożycia, a także zabezpieczone w taki sposób aby nie uległy zepsuciu w trakcie trwania zajęć.





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Strona 3 z 7

Zapytanie Ofertowe nr 2/eduGRANT/2013

		Po stronie Wykonawcy leży także zapewnienie tradycyjnego lub jednorazowego wyposażenia niezbędnego do podania posiłku w postaci talerzyków, kubków / filiżanek, łyżeczki / mieszadełka, oraz dostarczy serwetki jednorazowe. Po zakończonym szkoleniu, obowiązkiem Wykonawcy jest pozostawienie porządku w miejscu organizowanego cateringu.
--	--	---

Uwagi ogólne: Liczba grup może ulec zmianie w zależności od ostatecznego podziału osób na grupy. Zamawiający po wyborze Wykonawcy prześle ostateczny harmonogram zajęć z podaniem miejsca szkoleń, terminów oraz liczby osób w poszczególnych grupach językowych. Informacja o zapotrzebowaniu na liczbę posiłków w danym dniu zostanie przekazana w przypadku przerw kawowych przed pierwszym szkoleniem oraz w przypadku zmian, dzień przed zajęciami. Maksymalny termin świadczenia usług 07.2013 -31.12.2014.

Zadanie 2

Przygotowanie dostarczenie i rozłożenie poczęstunku w postaci jednodaniowego obiadu (drugie danie) oraz tzw. bufetu kawowego dla uczestników projektu – zajęcia z zarządzania projektami i pozyskiwania funduszy.

Lp.	Założenia	Sposób realizacji
1	Liczba spotkań na jednego uczestnika projektu	12 spotkań
2	Liczba godzin szkoleniowych dla każdego spotkania	8 godzin zegarowych
3	Łączną liczbą godzin szkoleniowych na jednego uczestnika	96 godzin
4	System zajęć	zajęcia stacjonarne prowadzone w systemie weekendowym sobota – niedziela
5	Godziny spotkań od godziny	W zależności od grupy uczestników nie wcześniej niż od godziny 9:00
6	Liczba osób w grupie	średnio 10-11
7	Liczba uczestników projektu	168 osób
8	Miejsca świadczenia usługi	Zabrze Gliwice Katowice Chorzów
9	Zakres usługi cateringowej dla szkoleń z zarządzania projektami i pozyskiwania funduszy.	Usługa cateringowa ma być świadczona podczas zajęć z zarządzania projektami i pozyskiwania funduszy w postaci jednodaniowego obiadu (drugie danie) i tzw. bufetu kawowego serwowanego uczestnikom w trakcie dwóch przerw. Przygotowanie, dostarczenie i rozłożenie poczęstunku leży po stronie Wykonawcy. Obiad Obiad powinien składać się z ciepłego dania (drugie danie), urozmaiconego pod względem menu, co oznacza iż na 12 spotkań dla 1 grupy (menu może powtórzyć się max. 3 razy). Każdorazowo minimalna gramatura przypadająca na osobę dla





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Strona 4 z 7

Zapytanie Ofertowe nr 2/eduGRANT/2013

		<p>poszczególnych składowych posiłku powinna wynieść:</p> <ul style="list-style-type: none">- mięso – min. 150g,- dodatki: ryż/kasza/ziemniaki/frytki –min.200g,- surówka –min. 200g. <p>Zamiennie zamiast dania mięsnego Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć danie wegetariańskie lub wegańskie. Informacja odnośnie rodzaju zestawu zostanie przekazana Wykonawcy na 2 dni przed szkoleniem.</p> <p>Bufet kawowy</p> <p>Do dyspozycji uczestników na każdej z 2 przerw kawowych powinny być dostępne minimum:</p> <ul style="list-style-type: none">- kawa, herbata – min. 200ml./os- cukier, mleczko, cytryna- woda mineralna butelkowana- min. 300 ml./os- Ciasteczka: wafelki, kruche ciasteczka, ciastka typu delicje min. 100 g./os <p>Dostarczone i rozłożone artykuły spożywcze oraz przygotowane posiłki mają być świeże, nieprzeterminowane i nadające się do spożycia, a także zabezpieczone w taki sposób aby nie uległy zepsuciu w trakcie trwania zajęć. Obiad powinien być ciepły i dostarczony na godzinę, wskazaną w harmonogramie jako „przerwa obiadowa”.</p> <p>Przygotowanie, dostarczenie i rozłożenie bufetu kawowego leży po stronie Wykonawcy i powinno być zrealizowane każdorazowo na godzinę rozpoczęcia zajęć lub na godzinę pierwszej przerwy oznaczonej w harmonogramie jako „I przerwa kawowa”.</p> <p>Po stronie Wykonawcy leży także zapewnienie tradycyjnego lub jednorazowego wyposażenia niezbędnego do podania posiłku (talerze, sztućce, kubiki/filizanki, łyżeczki/mieszadełka, serwetki jednorazowe).</p> <p>Po zakończonym szkoleniu, obowiązkiem Wykonawcy jest pozostawienie porządku w miejscu organizowanego cateringu.</p>
<p>Uwagi ogólne: Liczba grup może ulec zmianie w zależności od ostatecznego podziału osób na grupy. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za posiłki, które będą odpowiadały liczbie z zamówienia. Informacja o zapotrzebowaniu na liczbę posiłków w danym dniu zostanie przekazana w przypadku obiadu i przerw kawowych przed każdym szkoleniem na dzień przed planowanym terminem szkolenia. Posiłki (obiad i przerwy kawowe) mają być dostarczane w godzinach i miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Zamawiający po wyborze Wykonawcy przekaże ostateczny harmonogram zajęć z podaniem miejsca szkoleń, terminów oraz liczby osób w poszczególnych grupach językowych. Wykonawca po otrzymaniu harmonogramu zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu menu do akceptacji. Maksymalny termin świadczenia usług 07.2013 -31.12.2014.</p>		





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Warunki w zakresie świadczonej usługi:

Wykonawca zobowiązany jest do:

- Świadczenia usług cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
- Przestrzegania przepisów prawnych 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.).
- Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.

IV. FORMA, TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT:

1. **Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.** Pod pojęciem oferty częściowej rozumie się ofertę składaną na oba zadania ale ze wskazaniem miejsca realizacji usługi: do wyboru 1 lub kilka z 4 miast wskazanych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, np.: oferta dla miasta Katowice.
2. **Oferta składana na kilka miast jest traktowana dla każdego miasta jako osobne postępowanie.**
3. Wykonawca może złożyć ofertę na realizację usługi tylko w jednym bądź w kilku miastach.
4. Ofertę wraz z załącznikami, sporządzoną w języku polskim, w formie pisemnej, należy złożyć na załączonym formularzu ofertowym do dnia **10.07.2013 r. do godziny 10:00** na adres:

**Fundacja Rozwoju Kardiochirurgii im. prof. Zbigniewa Religi
41-800 Zabrze, ul. Wolności 345a, III p., pok. 15**

Z dopiskiem:

**usługa cateringu świadczona dla uczestników projektu
pn. „eduGRANT – z projektem po nowe technologie”.**

5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert w postaci elektronicznej.
6. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w terminie do **7 dni** od terminu ostatecznego składania ofert.
7. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty oraz zamieści informację na stronie internetowej projektu www.edugrant.frk.pl.
8. Z wyłonionym Wykonawcą Zamawiający zawrze Umowę.

V. WARUNKI UDZIAŁU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:
 - posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
 - posiadania wiedzy i doświadczenia oraz dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
 - sytuacji ekonomicznej i finansowej.
2. W postępowaniu nie mogą brać udziału Wykonawcy, którzy są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe należy rozumieć wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Strona 6 z 7

Zapytanie Ofertowe nr 2/eduGRANT/2013

Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
- 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 do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

VI. KRYTERIA OCENY OFERT

- W Formularzu Oferty, Wykonawca podaje jednostkową cenę dla każdej pozycji oraz łączną cenę brutto za zadania 1 i 2, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Oferta obejmująca kilka miast oznacza, że Wykonawca w tych miastach zrealizuje usługę za tę samą cenę.

Cena nie może ulec zmianie w trakcie trwania umowy.

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następującego kryterium:

cena – 100%

Kryterium cena – w ramach tego kryterium oceniana będzie cena brutto podana przez Wykonawcę w ofercie. Wykonawca, który przedstawi ofertę z najniższą ceną otrzyma 100 pkt., inni Wykonawcy odpowiednio mniej, stosownie do nw. wzoru.

Liczba punktów (P) w ramach kryterium ceny będzie wyliczona wg następującego wzoru:

$$P = \frac{\text{najniższa zaoferowana cena brutto}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 100$$

Jeżeli złożona zostanie oferta, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzspółnotowego nabycia towarów, wówczas Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

VII. TERMIN I WARUNKI DOSTAWY

Termin wykonania zamówienia - **do 31.12.2014 r.**, z zastrzeżeniem, że Zamawiający będzie przekazywał sukcesywne zamówienia (tzw. zamówienia cząstkowe).

VIII. WARUNKI PŁATNOŚCI

- Podstawą płatności będzie co miesięczna faktura wystawiona przez Wykonawcę wykonanej usługi.
- Wynagrodzenie będzie płatne do 21 dni na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, z zastrzeżeniem, że warunkiem zachowania terminu jest dostępność środków na finansowanie Projektu przekazanych Zamawiającemu przez Instytucję Pośredniczącą (Wojewódzki Urząd pracy w Katowicach) na wyodrębnionym dla tego celu rachunku bankowym.





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Strona 7 z 7

Zapytanie Ofertowe nr 2/eduGRANT/2013

3. Wynagrodzenie z tytułu wykonania niniejszej dostawy będzie współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

IX. DOKUMENTY WYMAGANE PRZY ZŁOŻENIU OFERTY

Dla uzyskania ważności oferta musi zawierać następujące dokumenty:

1. Wypełniony, podpisany przez Wykonawcę bądź osobę/y uprawnioną/e do reprezentowania Wykonawcy i opieczetowany (pieczęcią firmową i imienną) lub w przypadku braku pieczęci podpisany czytelnie, **Formularz Oferty**, zgodny co do treści z zał. nr 1.
2. Wypełnione i podpisane (zgodnie z powyższymi zaleceniami) **Oświadczenie** o braku powiązania osobowego i kapitałowego z Zamawiającym, zgodny co do treści z zał. nr 2.
3. Parafowany na każdej stronie **Projekt umowy** – zał. nr 3
4. Aktualny odpis z właściwego rejestru wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

X. WYJAŚNIENIA

W razie wątpliwości powstałych w trakcie prowadzonego postępowania Wykonawca może skierować do Zamawiającego zapytanie w celu ich wyjaśnienia. Zapytanie może być kierowane jedynie drogą elektroniczną, najpóźniej na 4 dni robocze przed upływem terminu składania ofert. Adres mailowy, na który należy składać zapytania: wpudlo@frk.pl, [magdalena.tomala@frk.pl](mailto:magdalenatomala@frk.pl)

Uwaga: **Zamawiający nie będzie udzielał odpowiedzi telefonicznie.**

XI. ZAŁĄCZNIKI

1. Zał. nr 1 - Formularz Oferty
2. Zał. nr 2 - Oświadczenie o braku powiązania osobowego i kapitałowego z Zamawiającym
3. Zał. nr 3 - Projekt Umowy

DYREKTOR GENERALNY

dr Jan Sarna

