



Szczecin, dnia 18 marca 2021r.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU wartości powyżej kwoty 50 tys. PLN

1. ZAMAWIAJĄCY:

Zachodniopomorska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości, ul. Królowej Korony Polskiej 25, 70-486 Szczecin.

2. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

1) Przygotowanie i dostarczenie poczęstunków podczas kursów/szkoleń oraz posiłków regeneracyjnych podczas staży uczniowskich w projekcie: **Doświadczenia otoczenia społeczno-gospodarczego drogą do dostosowania kształcenia zawodowego do potrzeb regionalnego rynku pracy II.**

Rodzaj i tryb udzielania zamówienia: **art. 6.5.2 „Zasada konkurencyjności”** Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 wartości powyżej kwoty 50 tys. PLN

2) Opis przedmiotu, zakresu i wielkości zamówienia:

a) Przedmiot zamówienia -Kody CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków;

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

b) Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie poczęstunków podczas kursów/szkoleń (lakiernik samochodowy, SEP, CNC, TIG) i posiłków regeneracyjnych podczas staży uczniowskich u pracodawców:

- Poczęstunki (kawa, herbata, ciasteczka itp.) Łącznie 2.220 poczęstunków:

3 grupy x 10 os. x 45 dni = 1.350szt.

2 grupy x 10 os. x 10 dni = 200szt.

2 grupy x 10 os. (38 dni+29dni) = 670szt.

-Posiłki regeneracyjne podczas staży u pracodawców, dla uczniów ZSS w Szczecinie:

4 grupy (41 osób x 19 dni) = 779 szt.

Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.

c) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w Instrukcji dla wykonawców, zwanej dalej Instrukcją, stanowiącą załącznik do Ogłoszenia o zamówieniu, zwanego dalej Ogłoszeniem.

3. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Termin wykonania zamówienia: od dnia zawarcia umowy do 31.08.2022 r., każdorazowo termin i miejsce w uzgodnieniu z Zamawiającym.

KRYTERIUM DOSTĘPU

Warunkiem udziału przystąpienia do składania ofert w niniejszym postępowaniu na przedmiotowe zamówienie jest przeprowadzenie w ostatnich dwóch latach i udokumentowanie powyższego przez Oferenta, poprzez załączenie referencji/ zaświadczeń, protokołu odbioru lub faktury z potwierdzeniem otrzymania wpłaty na rachunek bankowy, minimum czterech usług cateringowych przygotowania i dostarczenia poczęstunków dla co najmniej 10 osobowych grup i co najmniej 4 usług na przygotowanie i dostarczenie posiłków regeneracyjnych dla min 10 osobowych grup - przez min. 15 dni, wg. zał. nr 1a do Instrukcji dla Wykonawcy.

4. KRYTERIA OCENY OFERT

1) Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował kryterium:

Cena – waga kryterium: 80%

Doświadczenie zawodowe związane z przedmiotem zamówienia: 10%

Aktywny wpis do CEiDG lub KRS: 5 %

Aspekt społeczny- Wykonawca oświadczy, że zatrudnia osoby/osób z niepełnosprawnością, w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. z 2011r. Nr 127, poz.721 z późn. zmianami) na podstawie umowy o pracę i na warunkach zgodnych z zawartymi w Instrukcji dla Wykonawcy: 5%

2) Liczba uzyskanych punktów jest sumą punktów uzyskanych za:

- cenę,

- doświadczenie zawodowe



- aktywny wpis do CEiDG lub KRS
- aspekt społeczny
- 3) Wybór oferty najkorzystniejszej zostanie dokonany według następujących kryteriów oceny ofert:
 - Sposób przyznania punktów w kryterium „cena” (maksymalnie 80%):
cena najniższa
----- x 100 pkt x znaczenie kryterium 80 %
cena oferty ocenianej
 - Doświadczenie zawodowe związane z przedmiotem zamówienia (maksymalnie 10%):
 - do pięciu lat - 5 pkt
 - powyżej pięciu lat - 10 pkt
 - Aktywny wpis do CEiDG lub KRS (maksymalnie 5 %):
 - posiada wpis- 5 pkt
 - brak aktywnego wpisu- 0 pkt
 - Aspekt społeczny- Wykonawca oświadczy zatrudnienie osoby/osób z niepełnosprawnością, zgodnie z opisem w pkt.1 oraz instrukcją dla Wykonawcy (maksymalnie 5%):
 - zatrudnienie osoby/osób z niepełnosprawnością- 5 pkt
 - brak zatrudnienia osoby/osób z niepełnosprawnością- 0 pkt

Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, której zostanie przyznana najwyższa ilość punktów. Wszystkie wyniki zostaną przez zamawiającego zaokrąglone, zgodnie z zasadami matematycznymi, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjowania z Wykonawcą, w tym stawki cenowej.

5. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

- 1) Ofertę należy złożyć w siedzibie Zachodniopomorskiej Izby Rzemiosła i Przedsiębiorczości, ul. Królowej Korony Polskiej 25, pok.105, 70-486 Szczecin w godzinach pracy biura tj. 8:00-15:00 lub na adres mailowy: zirzipszczecin@onet.eu do godziny 23:59 ostatniego dnia wyznaczonego terminu

w terminie do dnia 25 marca 2021r.

- 2) Termin związania ofertą wynosi 60 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

6. INFORMACJE DODATKOWE:

- 1) Pytania i wyjaśnienia dotyczące treści Instrukcji dla wykonawców proszę kierować na adres e-mail: zirzipszczecin@onet.eu.
- 2) Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy/om, którego/ych oferta będzie odpowiadała wszystkim wymaganiom określonym w Ogłoszeniu oraz Instrukcji.
- 3) Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę na całość zamówienia. Złożenie przez tego samego wykonawcę więcej niż jednej oferty, spowoduje ich odrzucenie.
- 4) Z wybranym/i wykonawcą/ami zostanie zawarta pisemna umowa.

Lista załączników:

- Instrukcja dla Wykonawcy;
- Zał.1 Formularz Oferty;
- Zał.1A Wykaz składany w celu spełnienia kryterium dostępu;
- Zał.1B Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
- Zał.2 Wykaz składany w celu przyznania punktów w kryterium doświadczenie w dostarczaniu cateringu
- Zał.3 Oświadczenie wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia;
- Zał.4 Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych;
- Zał.4A Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej/Informacja o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej;
- Zał. 5 Wzór umowy;
- Zał. 6 Oświadczenie RODO

Renata Owczarek
Dyrektor ZIRZiP

Zbigniew Maciaszek
Prezes ZIRZiP