

Projekt „Nowe otwarcie”
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach
Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020
realizowany przez Stowarzyszenie Wspólny Cel w partnerstwie z NEXORIS Sp. z o.o.
na podstawie Umowy nr RPPK.08.01.00-18-0035/18-00
zawartej z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Rzeszowie w dniu 31.08.2018 r.
Priorytet VIII. Integracja społeczna
Działanie 8.1 Aktywna integracja osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym – projekty konkursowe

Rzeszów, 15.11.2018 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE nr 5/NO/2018/RR
W RAMACH PROCEDURY ROZEZNANIA RYNKU
w przedmiocie usługi cateringowej podczas zajęć w ramach projektu „Nowe otwarcie” realizowanego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020,
Priorytet VIII. Integracja społeczna, Działanie 8.1 Aktywna integracja osób zagrożonych ubóstwem lub
wykluczeniem społecznym -projekty konkursowe, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu
Społecznego i budżetu państwa.**

Projekt „Nowe otwarcie” realizowany jest przez Stowarzyszenie Wspólny Cel z siedzibą w Rzeszowie, ul. Wieniawskiego 63/16, 35-330 Rzeszów, NIP 8133705844 w partnerstwie z NEXORIS Sp. z o.o. z siedzibą w Rzeszowie ul. Piłsudskiego 34, 35-001 Rzeszów, NIP: 5170362868 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020, Priorytet VIII. Integracja społeczna, Działanie 8.1 Aktywna integracja osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym - projekty konkursowe, w ramach umowy o dofinansowanie nr RPPK.08.01.00-18-0035/18-00 i współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i budżetu państwa.

I. Zamawiający

NEXORIS Sp. z o.o. z siedzibą w Rzeszowie
ul. Piłsudskiego 34
35-001 Rzeszów
NIP: 5170362868, REGON 180979518
e-mail: biuro@nexoris.pl

Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest Sylwia Czapla – Specjalista ds. wsparcia, telefon kontaktowy: 608 396 822 (od pon. do pt. w godz. od 7:30 do 15:30).

Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020” Rozdział 6. Wspólne warunki i procedury w zakresie kwalifikowalności wydatków, Podrozdział 6.5. Zamówienia udzielane w ramach projektów, Sekcja 6.5.2 Zasada konkurencyjności.

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zapytania jest usługa cateringowa dla 70 Uczestników projektu podczas Warsztatów funkcjonowania społeczno-zawodowego, w tym:

- a) Warsztatów Aktywnego Poszukiwania Pracy (WAPP) 70 UP x 6dni = 420 osobodni
- b) Warsztatów Komunikacyjnych (KOM) 70 UP x 2dni = 140 osobodni
- c) Warsztatów Gospodarowania Budżetem Domowym (GBD) 70 UP x 3dni = 210 osobodni

Zamówienie obejmuje łącznie 770 osobodni (70 osób x 11 dni zajęć).

Miejsce realizacji zamówienia: Miasto Rzeszów. Zamawiający nie wyklucza jednak przeprowadzenia wsparcia

w innej miejscowości np. w przypadku zebrania się grupy zamieszkałej w innej lokalizacji na terenie województwa podkarpackiego. Dokładne miejsca realizacji zajęć zostaną podane po zrekrutowaniu grup.

2. KOD CPV.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55321000-6 – Usługa przygotowania posiłków, 55320000-9 – Usługa podawania posiłków, 55520000-1 Usługa dostarczenia posiłków

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- Świadczona usługa cateringowa obejmuje przygotowanie i dostarczenie:
 - całodziennej przerwy kawowej, w skład której wchodzi: woda, kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko do kawy, drobne słone i słodkie przekąski (np. paluszki, kruche ciastka, owoce)
 - ciepłego obiadu, obejmującego dwa dania (zupa i drugie danie) oraz napój. Menu serwowanych posiłków powinno być urozmaicone. W piątki dostarczane posiłki mogą być jarskie. Zamawiający zastrzega sobie możliwość indywidualnego dopasowania menu do potrzeb Uczestników projektu, tj. specjalistyczna dieta wg potrzeb niepełnosprawnych, które wchodzi w skład grupy docelowej i indywidualnych preferencji i przekonań Uczestników projektu, np. wegetarianie.
- Zamawiający zastrzega, że zajęcia będą odbywały się w godzinach przedpołudniowych i/lub popołudniowych, w godzinach od 7:00 do 21:00, w dni robocze oraz weekendy, w zależności od preferencji Uczestników projektu.
- Liczba dostarczonych posiłków uzależniona będzie od frekwencji Uczestników na zajęciach, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby dostarczanych posiłków w trakcie realizacji usługi.
- Zamawiający przekazuje Wykonawcy szczegółowy harmonogram realizacji danych warsztatów na dzień przed planowanym rozpoczęciem warsztatów, wraz z podaniem liczby osób uczestniczących w danych warsztatach. Każda grupa liczyć będzie średnio 10 osób.
- Termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy, nie później niż do końca lipca 2019 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.
- Godziny prowadzenia zajęć oraz dostarczania posiłków będą dopasowane do preferencji Uczestników projektu i zostaną ustalone z wybranym Wykonawcą.
- Wykonawca gwarantuje, że usługi w ramach niniejszej umowy świadczone będą na najwyższym poziomie.
- Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość i świeżość dostarczanych posiłków.
- Posiłki są sporządzane według gramatury obowiązującej w zakładach żywienia zbiorowego.
- Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia na swój koszt i ryzyko właściwego transportu posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami sanitarno-epidemiologicznymi oraz opakowania, w taki sposób, aby gwarantował nienaruszalność oraz stałą ciepłotę.
- Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia pomieszczenia każdorazowo po zakończeniu warsztatów.
- W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług cateringowych wyłącznie z produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.).

III. Warunki udziału w postępowaniu ofertowym.

Do składania ofert zapraszamy wyłącznie Wykonawców spełniających łącznie następujące warunki:

- Nie są powiązani z Zamawiającym (NEXORIS Sp. z o.o.) lub Partnerem wiodącym (Stowarzyszeniem Wspólny Cel) kapitałowo lub osobowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym oraz Partnerem wiodącym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego oraz Partnera wiodącego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego oraz Partnera wiodącego czynności związane z przygotowaniem i 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 PO;
- 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.

Weryfikacja spełnienia warunku:

Zamawiający dokona oceny spełnienia ww. warunku na podstawie oświadczenia Wykonawcy w przedmiocie ww. powiązań, którego wzór stanowi Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku poprzez zastosowanie kryterium spełnia-nie spełnia. Wykonawcy powiązani z Zamawiającym oraz Partnerem wiodącym kapitałowo lub osobowo zostaną wykluczeni z udziału w postępowaniu. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

- Dysponują doświadczeniem gwarantującym wykonanie niniejszego zamówienia, tj.: dysponują doświadczeniem w realizacji usług będących przedmiotem zamówienia, tj. w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzonej działalności jest krótszy – w tym okresie) zrealizowali co najmniej 6 usług cateringowych dla co najmniej 10 osób każda.

Weryfikacja spełnienia warunku:

Podstawę do oceny w/w warunku stanowić będzie Wykaz posiadanego doświadczenia w realizacji usług cateringowych (Załącznik 4) oraz załączone do oferty dokumenty potwierdzające doświadczenie Wykonawcy wykazane w Załączniku nr 4 do zapytania ofertowego (np. referencje, poświadczenia, protokoły lub inne dokumenty potwierdzające doświadczenie). Dokumenty załączone do oferty, dotyczące posiadanego doświadczenia, muszą potwierdzać co najmniej okoliczności wskazane w Oświadczeniu, którego wzór stanowi Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu poprzez zastosowanie kryterium spełnia-nie spełnia. Wykonawcy niespełniający ww. warunku udziału w postępowaniu zostaną wykluczeni z udziału w postępowaniu. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

- Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy znajdujący się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.

Weryfikacja spełnienia warunku:

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie tego warunku. Ocena spełnienia przez Wykonawcę w/w warunku, nastąpi na podstawie oświadczenia Wykonawcy, którego wzór stanowi Załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu poprzez zastosowanie kryterium spełnia-nie spełnia. Wykonawcy niespełniający ww. warunku udziału w postępowaniu zostaną wykluczeni z udziału w postępowaniu. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

IV. Warunki zawarcia umowy

Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że Zamawiający z tytułu realizacji przedmiotu umowy przez Wykonawcę ponosi pełną odpowiedzialność finansową, która przekracza określone w umowie łączącej strony wynagrodzenie Wykonawcy. Wynika to z zapisów Umowy o dofinansowanie projektu zawartej pomiędzy Partnerem wiodącym (Stowarzyszeniem Wspólny Cel) a Wojewódzkim Urzędem Pracy w Rzeszowie - Instytucją Pośredniczącą oraz odpowiednich reguł i warunków wynikających z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020, przepisów prawa unijnego i prawa krajowego oraz właściwych wytycznych.

1. Z uwagi na powyższe, Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż Zamawiający określił możliwe

do zastosowania warunki zabezpieczenia prawidłowej realizacji umowy przez Wykonawcę w niżej określony sposób. Zamawiający informuje, a Wykonawca składając ofertę akceptuje, że w umowie będą znajdowały się między innymi następujące zapisy:

- przewiduje możliwość kary umownej w wysokości 100% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku nie przestrzegania przez Wykonawcę zapisów Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020
- przewidujące karę umowną w wysokości 100% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku braku możliwości realizowania umowy na rzecz Zamawiającego w ustalonej ilości osobodni,
- przewidujące karę umowną w wysokości 100% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku realizowania przez Wykonawcę umowy niezgodnie z harmonogramem,
- przewidujące karę umowną w wysokości 100% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku nie wykonywania przez Wykonawcę zlecenia w sposób zgodny z postanowieniami umowy oraz bez zachowania należytej staranności w szczególności nieuwzględniania dodatkowych wymagań Zamawiającego zgłaszanych podczas realizacji usługi cateringowej,
- w przypadku zaistnienia wątpliwości co do jakości usługi cateringowej lub nieprawidłowości w tym zakresie Zamawiający wstrzymuje do czasu wyjaśnienia wszystkie płatności,
- w przypadku rozwiązania niniejszej umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 100% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy określonego w umowie,
- w przypadku naruszenia obowiązków przez Wykonawcę określonych w umowie Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 20% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy określonego w umowie,
- w przypadku nie zrealizowania usługi cateringowej w wyznaczonym terminie bez uzasadnienia (przy czym o przyjęciu uzasadnienia lub jego odrzuceniu decyduje wyłącznie Zamawiający) Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 30% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy określonego w umowie,
- w przypadku, gdy zastrzeżone kary umowne nie pokryją w całości szkody Zamawiający zastrzega możliwość dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych do wysokości faktycznych strat jakie poniósł Zamawiający na skutek działania lub zaniechania działania Wykonawcy oraz pokrycia wszelkich kosztów poniesionych przez Zamawiającego w związku z przygotowaniem zajęć w innym terminie,
- zastrzegające możliwość potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy przez Zamawiającego,
- zastrzegające prawo do dochodzenia odszkodowania przez Zamawiającego do wysokości faktycznych strat jakie poniósł Zamawiający na skutek działania lub zaniechania Wykonawcy (określona w pkt. 1 odpowiedzialność finansowa Zamawiającego przewyższająca wartość umowy Zamawiającego z Wykonawcą) oraz pokrycia wszelkich kosztów poniesionych przez Zamawiającego w związku z niewywiązywaniem się z umowy przez Wykonawcę,
- zastrzegające 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, realizacji przedmiotu umowy niezgodnie z przedstawianym przez Zamawiającego harmonogramem oraz nieuwzględniania dodatkowych wymagań Zamawiającego zgłaszanych podczas realizacji usługi cateringowej.

V. Przygotowanie i złożenie oferty

1. Oferta powinna być sporządzona wg wymagań zawartych w niniejszym zapytaniu ofertowym.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę dotyczącą niniejszego zapytania ofertowego. Wykonawca przedkłada jeden Formularz Oferty. W przypadku Wykonawcy, który złoży więcej niż jedną ofertę – wszystkie jego oferty zostaną odrzucone i nie będą podlegać ocenie.
3. Ofertę należy złożyć na formularzach, których wzory stanowią załączniki do niniejszego zapytania ofertowego. Oferty złożone w oparciu o inne wzory formularzy zostaną odrzucone i nie będą podlegać

- ocenie.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z opracowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.
 5. Oferta powinna zawierać co najmniej:
 - Formularz oferty - Załącznik nr 1
 - Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – Załącznik nr 2
 - Oświadczenie w sprawie braku powiązań osobowych i kapitałowych – Załącznik nr 3
 - Wykaz posiadanego doświadczenia w realizacji usług cateringowych – załącznik nr 4
 - Wzór deklaracji możliwości realizacji diety specjalnej – Załącznik nr 5
 - dokumenty potwierdzające doświadczenie Wykonawcy wykazane w Załączniku nr 4 do zapytania ofertowego (np. referencje, poświadczenia, protokoły lub inne dokumenty potwierdzające doświadczenie)
 - inne dokumenty, o ile konieczność ich złożenia wynika z zapytania ofertowego.
 6. Oferta powinna być sporządzona czytelnie w języku polskim, w formie pisemnej, w wersji papierowej.
 7. Wszystkie wymagane załączniki muszą być podpisane czytelnie przez Wykonawcę. Wszystkie kopie dokumentów muszą być potwierdzone „za zgodność z oryginałem”. Nie spełnienie któregośkolwiek warunku spowoduje odrzucenie oferty.
 8. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.
 9. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
 10. Wykonawca składający ofertę akceptuje, że wycofanie się z oferty może stanowić podstawę do roszczenia rekompensaty z tytułu strat poniesionych przez Zamawiającego na skutek opóźnienia w realizacji projektu powstałego w wyniku działania Wykonawcy (złożenie oferty a następnie wycofanie się).
 11. Ofertę zatrzymuje Zamawiający. Złożone wraz z ofertą dokumenty lub oświadczenia nie podlegają zwrotowi.
 12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do poprawienia w tekście przesłanej oferty oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę.
 13. Oferta Wykonawcy musi zawierać cenę brutto, która zawiera wszystkie koszty, podatki, narzuty na wynagrodzenie i wszelkie składniki niezbędne do wykonania zamówienia,
 14. Oferta powinna:
 - posiadać datę sporządzenia,
 - zawierać adres Wykonawcy, numer telefonu, adres e-mail,
 - być podpisana czytelnie przez Wykonawcę.
 15. Zamawiający zastrzega sobie prawo przedłużenia terminu składania ofert oraz prawo unieważnienia zapytania bez podania przyczyny i bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych. Składającym oferty z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia.
 16. Do upływu terminu składania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lub uzupełnienia treści niniejszego zapytania ofertowego. W tej sytuacji Wykonawcy, którzy złożyli ofertę, zostaną poinformowani o nowym terminie składania ofert oraz o dokonanej zmianie w treści zapytania ofertowego.
 17. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, dodatkowych dokumentów, wyznaczając im odpowiedni termin na przedłożenie wyjaśnień. Brak złożenia wyjaśnień lub przedłożenia dokumentów w wyznaczonym terminie skutkować będzie odrzuceniem złożonej oferty.

VI. Miejsce i termin składania ofert:

1. Oferty wraz z załącznikami prosimy dostarczać osobiście, drogą pocztową/kurierem na adres: NEXORIS Sp. z o.o. Biuro projektu „Nowe otwarcie” ul. Piłsudskiego 34, 35-001 Rzeszów (C.H. EUROPA II, IV piętro).
2. Wykonawca powinien umieścić ofertę wraz z załącznikami w zamkniętej kopercie z napisem: **„Oferta dotycząca Zapytania ofertowego nr 5/NO/2018/RR, projekt „Nowe otwarcie”. Nie otwierać do dnia 23.11.2018 r. do godz. 10:00.”** Nie dopełnienie tego obowiązku spowoduje odrzucenie oferty.

3. Termin składania ofert: 23.11.2018, godz. 10:00.
4. Decyduje data i godzina wpływu oferty do Biura projektu. Oferty dostarczone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. O wyborze Wykonawcy Zamawiający zawiadomi ofertodawców niezwłocznie.

VII. Kryteria oceny ofert:

1. Wybór Wykonawcy nastąpi z zachowaniem zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę zawierającą jedną jednoznaczną ofertę dotyczącą niniejszego zapytania ofertowego. Wykonawca przedkłada jeden Formularz Oferty. Jeśli Wykonawca złoży więcej niż jedną ofertę – wszystkie jego oferty zostaną odrzucone.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru więcej niż jednego Wykonawcy
4. Po spełnieniu przez Wykonawców wymaganych w zapytaniu warunków - ocena ofert zostanie dokonana zgodnie z następującymi kryteriami:

K1: KRYTERIUM CENA (80%):

Liczba punktów uzyskanych za Cena jednostkowa brutto za osobodzień oferowana za realizację usługi cateringowej – max. 80 punktów

K2: KRYTERIUM REALIZACJA DIETY SPECJALNEJ (20%):

Liczba punktów uzyskanych za realizację diety specjalnej - max. 20 punktów

Wykonawca oceniać będzie fakt zadeklarowania możliwości dostarczania posiłków przy uwzględnieniu ewentualnych indywidualnych preferencji/alergii.

Ostateczna ilość punktów dla danej oferty (KO) będzie obliczana wg. wzoru:

$$KO = K1+K2$$

tj.:

- KO = Punkty za KRYTERIUM CENA + punkty za KRYTERIUM REALIZACJA DIETY SPECJALNEJ

łącznie oferta, może uzyskać maksymalnie 100 pkt. (100%)

Oferta, która uzyska najwięcej punktów (KO) będzie wybrana jako najkorzystniejsza.

Wynik zostanie przedstawiony w punktach.

- Punkty w KRYTERIUM CENA zostaną przyznane wg poniższego wzoru:

$$K1 = \frac{\text{Najniższa oferowana cena jednostkowa brutto wskazana w złożonych ofertach}}{\text{Cena jednostkowa brutto oferty ocenianej}} \times 80$$

- Punkty w KRYTERIUM REALIZACJA DIETY SPECJALNEJ zostaną przyznane wg poniższego wzorca

Punkty przyznawane w ramach niniejszego kryterium będą zgodnie z poniższymi przedziałami punktowymi:

- a) brak deklaracji możliwości realizacji diety specjalnej - 0%, tj. 0 pkt.
- b) deklaracja realizacji diety specjalnej – w tym wyłącznie wegetariańskiej - 10%, tj. 10 pkt.
- c) deklaracja realizacji diety specjalnej – w tym wegetariańskiej, bezlaktozowej, bezglutenowej i innych możliwych zgłaszanych przez Uczestników projektu - 20%, tj. 20 pkt.

Wykonawca za kryterium REALIZACJA DIETY SPECJALNEJ może zdobyć maksymalnie 20 pkt. Kryterium będzie weryfikowane na podstawie Załącznika nr 5.

5. Cenę oferty należy podać w następujący sposób: cenę łącznie z należnym podatkiem VAT (brutto), podatek VAT %.
6. Cena ofertowa musi być podana w złotych polskich, cyfrowo i słownie. W innym przypadku, oferta zostanie odrzucona.
7. Wszystkie wartości przedstawione w zapytaniu ofertowym muszą być podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglania: końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza).
8. Obliczenia będą prowadzone z dokładnością do 2 miejsc po przecinku.
9. Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która w sumie uzyska największą liczbę punktów. (KO)
10. Jakiegokolwiek omyłki rachunkowe, rozbieżności czy błędy w formularzu oferty będą stanowiły podstawę do odrzucenia oferty.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odrzucenia oferty, jeżeli zawierać będzie rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia
12. 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.
13. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, który złożył najkorzystniejszą ofertę telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej lub poprzez zamieszczenie stosownej informacji na stronie internetowej Zamawiającego.

VIII. Informacje uzupełniające:

1. Brak któregokolwiek dokumentu lub załącznika z wymaganych przez Zamawiającego, złożenie oferty niekompletnej lub złożenie oferty niejednoznacznej lub złożenie oferty zawierającej błędy rachunkowe - spowoduje odrzucenie oferty.
2. Zamawiający odrzuci oferty nie spełniające warunków udziału w postępowaniu określonych w pkt. III zapytania.
3. Zamawiający odrzuci oferty niezgodne z treścią niniejszego zapytania ofertowego oraz zawierające nieprawdziwe informacje.
4. W przypadku gdy oferty dopuszczone do postępowania, jako prawidłowo złożone przez Wykonawców przewyższają kwotę wydatków przeznaczonych na zamówienie Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z Wykonawcami, w kolejności od najkorzystniejszej oferty.
5. W przypadku uzyskania przez dwóch lub więcej Wykonawców takiej samej liczby punktów, decyduje niższa cena. Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji ze wspomnianymi Wykonawcami.
6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
7. Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni licząc od dnia upływu terminu składania oferty.
8. W wyniku postępowania Zamawiający wyłania Wykonawcę/Wykonawców, których oferty zostaną uznane za najkorzystniejsze. Wybór oferty najkorzystniejszej nie oznacza zaciągnięcia zobowiązania przez Zamawiającego do zawarcia umowy z Wykonawcą.
9. Podpisanie umowy nastąpi w biurze projektu, pod adresem: 35-001 Rzeszów, ul. Piłsudskiego 34. O terminie i godzinie podpisania umowy, Wykonawca powiadomiony zostanie telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej. W przypadku odmowy podpisania umowy przez Wykonawcę (brak stawienia się Wykonawcy w terminie i o godzinie wyznaczonej przez Zamawiającego traktowane będzie jako odmowa podpisania umowy), skutkować będzie brakiem podpisania umowy.
10. W przypadku uchylania się Wykonawcy od podpisania umowy, Zamawiający zastrzega możliwość podpisania umowy z następnym w kolejności Wykonawcą.
11. Zamawiający zastrzega, że może unieważnić niniejsze postępowanie w każdym momencie jego trwania i po jego zakończeniu bez podania przyczyn unieważnienia.
12. Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia wartości zamówienia (w przypadku gdy zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy), w wysokości nie przekraczającej 50% wartości

zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

13. W przypadku zaistnienia sytuacji związanej z potrzebą dokonania stosownych zmian w umowie w celu właściwej realizacji zamówienia, zastrzega się możliwość dokonania niniejszych zmian w drodze aneksu do umowy. Zakres zmian może dotyczyć m.in.:
- okresu realizacji umowy,
 - ostatecznej ilości posiłków do zrealizowania,
 - ostatecznej ilości Uczestników projektu,
 - miejsca realizacji umowy,
 - zabezpieczenia i kar umownych,
 - zmiany wartości zamówienia (w wysokości nie przekraczającej 50% wartości zamówienia określonego w umowie).
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie zrealizowania pełnego zakresu usług określonych zamówieniem, a jedynie jego część.
15. Od niniejszego postępowania nie przysługują środki odwoławcze
16. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego. Decyzja Zamawiającego o odrzuceniu oferty jest decyzją ostateczną.

IX. Informacje dodatkowe z treścią klauzuli informacyjnej z art. 13 RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Zgodnie z art. 13 i art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.Urz.UE.L.119.1 z 04.05.2016, str.1), dalej „RODO”) informujemy, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest NEXORIS Sp. z o.o., ul. Piłsudskiego 34, 35-001 Rzeszów (dane kontaktowe: Telefon: [882 053 817](tel:882053817), adres e-mail: biuro@nexoris.pl, adres strony internetowej: www.nexoris.pl).
- Kontakt do inspektora ochrony danych osobowych w NEXORIS Sp. z o.o., ul. Piłsudskiego 34, 35-001 Rzeszów - email: biuro@nexoris.pl, Telefon: 882 053 817.
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zasady konkurencyjności numer **5/NO/2018/RR** z dnia **15.11.2018 r.** dotyczącego **usługi cateringowej podczas zajęć dla 70 Uczestników** projektu „Nowe otwarcie” realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014 – 2020, Oś priorytetowa: VIII Integracja Społeczna, Działanie 8.1 Aktywna integracja osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym - projekty konkursowe, nr umowy o dofinansowanie RPPK.08.01.00-18-0035/18-00 z dnia 31 sierpnia 2018 r.; odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania ofertowego, prowadzonego w trybie zasady konkurencyjności.
- Pani/Pana dane osobowe w celach archiwizacyjnych będą przechowywane przez okres realizacji, trwałości oraz okres przechowywania dokumentacji związanej z realizacją projektu (umowa o dofinansowanie nr RPPK.08.01.00-18-0035/18-00 z dnia 31 sierpnia 2018 r., projekt pn. „Nowe otwarcie”).
- Pani/Pana dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane.
- Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w oparciu o zasadę konkurencyjności.
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
 - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

Załączniki

- Załącznik nr 1 - Formularz oferty
- Załącznik nr 2- Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
- Załącznik nr 3 -Oświadczenie w sprawie braku powiązań osobowych i kapitałowych
- Załącznik nr 4 -Wykaz posiadanego doświadczenia w realizacji usług cateringowych
- Załącznik nr 5- Wzór deklaracji możliwości realizacji diety specjalnej