

Znak sprawy: .....

.....  
(pieczęć)

### Zapytanie ofertowe – Nr 8

Postępowanie prowadzone w oparciu o art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych /tj. Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm./

#### I. Zamawiający:

Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Gryficach  
Adres do korespondencji: ul. Dworcowa 22, 72-300 Gryfice  
tel. 91/ 384-66-26, faks 91/ 384-66-26  
e-mail: pcpr@gryfice.pl  
www: pcpr.gryfice.ibip.pl

#### Zaprasza do złożenia ofert cenowych na:

**Świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu obiadu w formie dwudaniowej dla uczestników szkoleń realizowanych w ramach projektu „Aktywnie w przyszłość” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014 – 2020, Oś priorytetowa VII Włączenie społeczne, Działanie 7.1.**

#### II. Opis przedmiotu zamówienia

##### 1. Specyfika głównych wymagań:

A) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu obiadu w formie dwudaniowej **dla 20 uczestników szkoleń realizowanych**

**w ramach projektu „Aktywnie w przyszłość”, na terenie powiatu gryfickiego (miasta Gryfice, Trzebiatów) począwszy od 13 marca 2017 r. do 14 kwietnia 2017 r.**

1. Uczestnikami szkoleń są osoby usamodzielniane tj. osoby pełnoletnie które opuściły pieczę zastępczą i kontynuują naukę oraz osoby niepełnosprawne o niepełnosprawności w stopniu lekkim i umiarkowanym oraz jeden uczestnik w stopniu znacznym (Szkolenie nr 2). 2 uczestników (Szkolenie nr 1, Szkolenie nr 5) jest diabetykami o odpowiednich wymaganiach dietetycznych, które Wykonawca powinien uwzględnić w ofercie posiłków.

2. Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi cateringowej na potrzeby szkoleń. Usługa uwzględnienia aspekt społeczny polegający na zaspokojeniu potrzeb osób będących odbiorcami usługi stanowiącej przedmiot niniejszego zapytania - zgodnie z artykułem 29 oraz artykuł 30, na podstawie którego Zamawiający określając warunki udziału w postępowaniu może uwzględniać elementy społeczne w przypadku, gdy wymaga tego przedmiot zamówienia. Wykonawca w związku z aspektem społecznym usługi musi uwzględnić potrzeby uczestników szkolenia tj. osób niepełnosprawnych przez zapewnienie odpowiedniej obsługi i podania posiłków w sposób odpowiedni do potrzeb osób niepełnosprawnych lub

zapewnienia menu posiłków uwzględniających potrzeby i ograniczenia zdrowotne osób niepełnosprawnych (jeżeli takie wystąpią).

3. Zamówienie realizowane będzie w okresie:

- 1) Szkolenie nr 1: Gryfice, **5 osób**, planowany termin realizacji: **13.03.2017 r. – 30.03.2017 r.** (14 dni szkolenia) – **70 obiadów**
- 2) Szkolenie nr 2: Gryfice, **8 osób**, – planowany termin realizacji: **13.03.2017 r. – 30.03.2017 r.** (14 dni szkolenia) – **112 obiadów**
- 3) Szkolenie nr 3: Trzebiatów, **2 osoby**, – planowany termin realizacji – **13.03.2017 r. – 30.03.2017 r.** (14 dni szkolenia) – **28 obiadów**
- 4) Szkolenie nr 4: Gryfice, **2 osoby** – planowany termin realizacji - **13.03.2017 r. – 07.04.2017 r.** (20 dni szkolenia) – **40 obiadów**
- 5) Szkolenie nr 5: Gryfice **3 osoby** – planowany termin realizacji - **23.03.2017 r. – 14.04.2017 r.** (17 dni szkolenia) – **51 obiadów**

Dokładne miejsce dostarczenia obiadów Zamawiający wskaże w dniu podpisania umowy.

**Łącznie w wymaganym terminie do przygotowania i dostarczenia - 301 obiadów.**

4. Szkolenia organizowane będą w godzinach od 9:00 do 15:00 od poniedziałku do piątku poza Szkoleniem nr 3, które odbywać się będzie w godz. 14.00-20.00.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości i terminu zamówienia.

5. Zakres usługi stanowiącej przedmiot zamówienia obejmuje: 1) przygotowanie posiłku, 2) dowóz posiłków do wskazanych miejsc odbywania szkolenia, 3) zapewnienie serwisu w trakcie obiadu, 4) odbiór używanego serwisu.

1) Obiad powinien obejmować:

- a) zupę – jedna porcja min. 300 ml/os.
- b) danie główne:
  - danie mięsne lub danie bezmięsne, np. ryba (min. 120g na osobę).
  - dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie – jedna porcja/min.150g/os.
  - dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty jedna porcja min. 120g/os.,
  - napój, kompot 250 ml./os.

2) Wykonawca musi zapewnić różnorodność posiłków. Na potrzeby niniejszego zapytania zapewnienie różnorodności będzie uważane za spełnione, jeśli w proponowanym jadłospisie posiłki nie będą się powtarzały. Za różnorodność Zamawiający uznaje minimum 5 wariantów menu obiadowego.

3) Wykonawca powinien zapewnić naczynia i sztucze niezbędne do wydania posiłków (pojemniki / talerze, kubeczki, filiżanki, sztucze, serwetki), dopuszcza się możliwość wykorzystania naczyń jednorazowych. Po wykonaniu zamówienia (każdorazowej dostawy posiłków) Wykonawca zobowiązany jest odebrać używany serwis (termosy, naczynia, sztucze, itp).

4) W przypadku obecności na szkoleniach osób o specjalnych wymaganiach żywieniowych (wegetarianizm, alergie pokarmowe) Wykonawca zapewni odpowiedni dla nich posiłek.

#### **B) Wymagania związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia:**

1. Łączna cena brutto na usługę dostarczania posiłków podanych w ofercie powinna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją ww. zamówienia.

2. Do składania ofert dopuszczeni są wyłącznie Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

1) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania; Zamawiający uzna ten warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że prowadzi działalność gospodarczą w zakresie usług przygotowania i dostarczania posiłków. Ocena spełniania tego warunku będzie dokonywana w oparciu o załączenie do oferty wydruku dokumentu rejestrowego (CEiDG, KRS, itp.) – kopia/wydruk potwierdzona za zgodność z oryginałem.

3. W trakcie realizacji usługi zobowiązuje się do:

1) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem: świeżych produktów żywnościowych,

2) przyrządzania posiłków obiadowych w dniu świadczenia usług cateringowych,

3) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

4) Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy oraz produktów gotowych.

5) Uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego w sytuacji udziału w szkoleniach osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 2 dni przed planowanym szkoleniem.

6) Estetycznego podawania posiłków.

4. W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:

1) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,

2) przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.),

3) dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,

4) kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,

5) zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

C) Po wykonaniu usługi Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy przysługuje wynagrodzenie wypłacane w 2 częściach po przedstawieniu faktur:

- **pierwsza płatność** nastąpi po przedłożeniu faktury za faktycznie zrealizowaną usługę w wymaganym terminie **do dnia 29.03.2017 r.**,

- **druga część płatności** nastąpi na podstawie faktury za pozostałą część usługi przedłożonej w terminie **7 dni od zakończenia usługi**.

Zapłata następuje w terminie nie późniejszym niż 10 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury/rachunku oraz innej wymaganej przez Zamawiającego dokumentacji zawierającej informację o zrealizowanych usługach.

2. Przedmiot zamówienia opisany został wg. następujących kodów **CPV – 55321000-6**

3. Wykonawca związany jest ofertą 30 dni.

4. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

### III. Dokumenty, jakie Wykonawca powinien załączyć do oferty:

1. Zamawiający wymaga, aby każda oferta zawierała minimum następujące dokumenty:

1) wypełniony i podpisany przez Wykonawcę **formularz cenowo - ofertowy** (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego)

2) **Aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż **6 miesięcy** przed upływem terminu składania ofert.

3) **kopie dokumentów** potwierdzających ważne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej.

2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

### IV. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.

Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie, za pomocą faksu lub drogą elektroniczną.

### V. Osoby po stronie Zamawiającego uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami

1. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami i udzielania wyjaśnień dotyczących postępowania w jest Dyrektor PCPR, tel. 91 384-66-26 oraz Pan Grzegorz Szczudło, koordynator projektu, tel. 577 767 966.

2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie istotnych warunków udzielenia zamówienia w godzinach pracy urzędu tj.: od poniedziałku do piątku w godz. od 07.30 do 15.30

### VI. Termin wykonania zamówienia.

Od daty obowiązywania umowy do dnia 14.04.2017 r.

## VII. Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty i ich wagi procentowe:

O wyborze oferty najkorzystniejszej stanowiąc będą przedstawione niżej kryteria i przypisane im maksymalne ilości punktów:

1. Cena brutto /C/ = waga 100

Punkty zostaną obliczone wg następującego wzoru:

- 1) Punkty za kryterium „Cena brutto - /C/” - wartość brutto całego zamówienia

$$C = \frac{\text{Cena brutto oferty najtańszej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100 = \text{ilość punktów}$$

## VIII. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.

1. Na załączonym formularzu cenowo - ofertowym należy przedstawić cenę ofertową brutto za wykonanie / udzielenie przedmiotu zamówienia, tj. usługa cateringowa - łącznie 301 obiadów, zgodnie z ust. II pkt 1A ust. 1) - 5).
2. Wartość cenową należy podać w złotych polskich cyfrą – z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku oraz słownie.
3. Cena powinna zawierać wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.
4. Wszelkie rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będą w złotych polskich.

## IX. Miejsce i termin składania ofert:

Ofertę cenową należy:

- złożyć w siedzibie Zamawiającego

**Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie**  
**ul. Dworcowa 22**  
**72-300 Gryfice**  
**w sekretariacie (parter pokój nr 2)**

**w terminie do dnia 10.03.2017 r. do godz. 13.00**

**w zamkniętej kopercie z dopiskiem:**

**„Usługa cateringu - projekt „Aktywnie w przyszłość” w ramach RPO” NIE OTWIERAĆ PRZED 10.03.2017 r. do godz. 13.00**

Oferty można składać osobiście lub wysłać na powyższy adres (liczy się data i godzina wpływu do PCPR).

## X. Informacje o formalnościach

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia o wyniku postępowania – poprzez zamieszczenie na stronie internetowej BIP oraz na tablicy ogłoszeń PCPR informacji o

wyborze najkorzystniejszej oferty oraz zawiadomi telefonicznie wykonawcę, którego oferta została wybrana.

2. Zamawiający zawrze umowę (projekt umowy - załącznik nr 2 do zapytania ofertowego). z wybranym Wykonawcą po przekazaniu zawiadomienia o wyborze Wykonawcy, ale nie później niż w terminie związania ofertą.

3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

4. Do prowadzonego postępowania nie przysługują Wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach Ustawy Prawo zamówień publicznych tj. odwołanie, skarga.

5. Niniejsze postępowania prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego. Nie mają w tym przypadku zastosowania przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych.

#### **XI. Załączniki:**

1. Formularz cenowo – ofertowy.
2. Projekt umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania postępowania w przypadku braku ofert lub ofert przekraczających możliwości finansowe Zamawiającego.

Gryfice, dnia 03.03.2017 r.

**ZATWIERDZIŁ:**

**DYREKTOR**

Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie w Gryficach

*Joanna Malińska*