

Znak sprawy:

.....
(pieczęć)

Zapytanie ofertowe - Nr 9

Postępowanie prowadzone w oparciu o art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych /tj. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 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 treningów kompetencji i umiejętności społecznych (warsztatów), 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 10 uczestników 4 treningów kompetencji i umiejętności społecznych (4 warsztatów), realizowanych w ramach projektu RPO „Aktywnie w przyszłość”, w okresie - nie wcześniej niż od 08.05.2017 r. i nie później niż do 14.06.2017 r. – w planowanych terminach:**

- 1 spotkanie – 15.05.2017 r.
- 2 spotkanie – 22.05.2017 r.
- 3 spotkanie – 29.05.2017 r.
- 4 spotkanie – 05.06.2017 r.

Miejsce realizacji: **Gryfice (miasto).**

1. Uczestnikami szkoleń są osoby niepełnosprawne o niepełnosprawności w stopniu lekkim i umiarkowanym oraz jeden uczestnik w stopniu znacznym (porusza się o kulach). Jeden uczestnik jest diabetikiem o odpowiednich wymaganiach dietetycznych, które Wykonawca powinien uwzględnić w ofercie posiłków.

Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi cateringowej na potrzeby warsztatów. Usługa uwzględnia 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 warsztatów 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).

2. Zamówienie realizowane będzie w trakcie 4 jednodniowych treningów (warsztatów) każdorazowo z udziałem 10 osób, w okresie: nie wcześniej niż od 08.05.2017 r. i nie później niż do 14.06.2017 r. – w planowanych terminach:

- 1 spotkanie – 15.05.2017 r. – 10 osób
- 2 spotkanie – 22.05.2017 r. – 10 osób
- 3 spotkanie – 29.05.2017 r. – 10 osób
- 4 spotkanie – 05.06.2017 r. – 10 osób

W okresie realizacji usługi Wykonawca dostarczy posiłki w trakcie w/w 4 spotkań (warsztatów), każdorazowo z udziałem tej samej liczby uczestników tj. 10 osób.

Łącznie - w trakcie 4 spotkań w planowanych terminach - Wykonawca dostarczy 40 obiadów.

Zajęcia odbywać się będą w dni robocze od poniedziałku do piątku, w godz. od 8.00. do 15.00, w tym obejmować będą jedną przerwę obiadową (30 minut) – planowana godz. 13.30 – 14.00.

Dokładne terminy i miejsce realizacji warsztatów Zamawiający wskaże niezwłocznie po wyłonieniu Wykonawcy, jednak nie później niż w dniu podpisania umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości i terminu zamówienia.

3. Zakres usługi stanowiącej przedmiot zamówienia obejmuje: 1) przygotowanie posiłku, 2) dowóz posiłków do wskazanego miejsca odbywania warsztatu, 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.

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 (každorazowej dostawy

posiłków) Wykonawca zobowiązany jest odebrać używany serwis (termosy, naczynia, sztuce, itp.)

4) W przypadku obecności na warsztatach osób o specjalnych wymogach 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 warsztatach osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 2 dni przed planowanym warsztatem.

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 zamówienia przysługuje wynagrodzenie, płatne na podstawie: faktury przedłożonej Zamawiającemu w terminie do 7 dni od zakończenia usługi.

Zapłata następuje w terminie nie późniejszym niż 10 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury z terminem płatności do 10 dni, wraz z wykazem dot. zakresu wykonanej usługi (ilość wydanych obiadów) i innej wymaganej przez Zamawiającego dokumentacji oraz po potwierdzeniu przez Zamawiającego terminowego i prawidłowego wykonania usługi, będącej przedmiotem zamówienia.

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 jest 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 - nie później niż do **14.06.2017 r.**

VII. Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty i ich wagi procentowe:

O wyborze oferty najkorzystniejszej stanowić 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

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

VIII. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.

1. Na załączonym formularzu cenowo - ofertowym należy przedstawić cenę ofertową brutto za wykonanie / udzielenie przedmiotu zamówienia zgodnie z ust. II pkt 1 lit A pkt 1) - 3) niniejszego zapytania ofertowego.
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 05.05.2017 r. do godz. 12.00.

w zamkniętej kopercie z dopiskiem:

„Usługa cateringu - projekt „Aktywnie w przyszłość” w ramach RPO” NIE OTWIERAĆ PRZED 05.05.2017 r. do godz. 12.00

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 25.04.2017 r.

ZATWIERDZIŁ:

DYREKTOR

Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie w Gryficach
Joanna Malińska