

Znak Sprawy: PCPR.RPO.2.27.271.14.2018

.....
pieczęć

Zapytanie ofertowe - Nr 14

Postępowanie prowadzone w oparciu o art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych /tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 zm. Dz. U. z 2017 r. poz. 2018/

I. Zamawiający:

POWIAT GRYFICKI
PLAC ZWYCIĘSTWA 37 72-300 GRYFICE
Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Gryficach
Ul. Dworcowa 22 72-300 Gryfice
Adres do korespondencji:
Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Gryficach
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 oraz 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 planowanych 41 uczestników** szkoleń oraz warsztatów realizowanych w ramach projektu „Aktywnie w przyszłość” na terenie powiatu gryfickiego (miejscowości: Gryfice, Trzebiatów) począwszy od **07.02.2018 r.** (planowany termin rozpoczęcia).

Wykaz szkoleń oraz warsztatów z planowaną liczbą osób i miejscem realizacji stanowi załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

1. Uczestnikami szkoleń oraz warsztatów są osoby usamodzielniane w ramach systemu pieczy zastępczej w wieku 18-25 lat oraz osoby niepełnosprawne.

2. Łącznie w wymaganym terminie PLANOWANYCH do przygotowania i dostarczenia jest 416 obiadów (planowana liczba może ulec zmianie).

3. Zamówienie realizowane będzie w okresie: **planowany termin 07.02.2018r.- 15.06.2018r.**

4. Szkolenia oraz warsztaty organizowane będą w godzinach od 8 do 16 od poniedziałku do piątku (w dni robocze).

5. Zamówienie realizowane będzie w terminie i miejscach, zgodnie z wykazem stanowiącym załącznik do ogłoszenia (załącznik nr 3), w godzinach ustalonych z Zamawiającym.

W przypadku szkoleń nr 1,9,10 oraz warsztatów - Zamawiający wskaże dokładne miejsce i termin realizacji oraz dokładną liczbę obiadów, w późniejszym terminie, po wyłonieniu ofert na realizację w/w szkoleń i warsztatów, jednak nie później niż na 2 dni przed ich rozpoczęciem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości i terminu zamówienia.

6. 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.
- 5) Obiad powinien obejmować:
 - a) zupę – jedna porcja min. 300ml/os.
 - b) danie główne:
 - danie mięsne lub danie bezmięsne, np. ryba (min. 120 g 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.

7) Wykonawca musi zapewnić różnorodność posiłków, tzn. w proponowanym (tygodniowym) jadłospisie posiłki nie będą się powtarzały a wykonawca przedstawi minimum 5 wariantów menu obiadowego.

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

9) Wykonawca uwzględni w ofercie posiłków specjalne potrzeby żywieniowe, przygotowując posiłek zgodnie z potrzebami osób wskazanych przez Zamawiającego poniżej.

a) Specjalne wymogi żywieniowe (w odniesieniu do szkoleń – załącznik nr 3)

- Szkolenie nr 5 - dieta cukrzycowa (1 osoba)
- Szkolenie nr 1 - dieta cukrzycowa bez soli (1 osoba)

b) Specjalne wymogi żywieniowe (w odniesieniu do warsztatów) - dieta cukrzycowa (1 osoba), dieta cukrzycowa bez soli (1 osoba) – dokładną informację o udziale osoby o specjalnych wymogach żywieniowych w danym warsztacie, Zamawiający przekaze Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem danego warsztatu.

B) Wymagania związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia:

1. Łączna CENA JEDNOSTKOWA brutto za usługę przygotowania i dostarczenia 1 obiadu wskazanego w ofercie powinna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją ww. zamówienia (cena za 1 obiad).

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. Wykonawca 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. (posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy oraz produktów gotowych).
- 4) uwzględnienia w ramach menu posiłku dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego w ramach ogłoszenia, lub w terminie min. 2 dni przed planowanym szkoleniem.
- 5) estetycznego podawania posiłków.
- 6) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
- 7) 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.),
- 8) dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- 9) kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
- 10) zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

C)

1). Zamawiający przewiduje częściowe wynagrodzenie za zrealizowanie usługi, tj. po wykonaniu części usługi i po przedstawieniu przez Wykonawcę faktury (wraz z protokołem).

Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie wypłacane w dwóch częściach:

- **pierwsza płatność** nastąpi po przedłożeniu nie później niż w terminie **do dnia 27.03.2018 r. faktury za faktycznie zrealizowaną usługę** (ilość wydanych obiadów) w danym okresie realizacji.

- **druga płatność** nastąpi po przedłożeniu faktury, za faktycznie zrealizowaną usługę w pozostałym okresie realizacji, jednak nie później niż do **20.06.2018 r.**

2). Zapłata następuje w terminie nie późniejszym niż do 14 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury/rachunku oraz innej wymaganej przez

Zamawiającego dokumentacji tj. PROTOKÓŁ zawierający informację o zrealizowanych usługach ze wskazaniem terminów i ilości wydanych obiadów na poszczególnych szkoleniach/ warsztatach (pod wskazanymi adresami), zatwierdzony przez Zamawiającego. **Wzór protokołu Zamawiający przekaże wykonawcy nie później niż w dniu podpisania umowy.**

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 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 **15.06.2018 r. (planowany termin)**

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 jednostkowa brutto /C/ = waga 100

Punkty zostaną obliczone wg następującego wzoru:

1) Punkty za kryterium „Cena jednostkowa brutto - /C/”

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

VIII. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.

1. Na załączonym formularzu cenowo - ofertowym należy przedstawić **cenę ofertową jednostkową brutto za wykonanie / udzielenie przedmiotu zamówienia (cena za 1 obiad)**.
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 05.02.2018 r. do godz. 15.30.

w zamkniętej kopercie z dopiskiem:

„Usługa cateringu - projekt „Aktywnie w przyszłość” w ramach RPO WZ” NIE OTWIERAĆ PRZED 05.02.2018 r. do godz. 15.30

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.



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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.
3. Wykaz szkoleń oraz warsztatów.

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

Gryfice, dnia 29.01.2018 r.

ZATWIERDZIŁ:

DYREKTOR

Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie w Gryficach
Joanna Malińska