

Projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, IV osi priorytetowej Innowacje Społeczne i współpraca ponadnarodowa, Działanie 4.3 Współpraca ponadnarodowa, pod tytułem „Nowy Zawód: Ekspert przez Doświadczenie („EX-IN”)” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego POWR.04.03.00-IP.07-00-001/15

Kołobrzeg, 26.05.2017

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

W związku z realizacją projektu „Nowy Zawód: Ekspert przez Doświadczenie („EX-IN”)”, dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Priorytet IV. Innowacje społeczne i współpraca międzynarodowa, 4.3 Współpraca ponadnarodowa realizowanego na podstawie umowy o dofinansowanie numer: UDA-POWR.04.03.00-00-W317/15-00 zapraszamy Państwa do złożenia oferty w procedurze rozeznania rynku. Niniejsze zapytanie ma na celu weryfikację cen rynkowych i wybranie wykonawcy usługi.

Postępowanie jest prowadzone w trybie zasady konkurencyjności zgodnie rozdziałem 6.5 punktem 2 wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014- 2020. Zamawiający jest podmiotem niezobowiązanym do stosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo Zamówień Publicznych.

### **1. Zamawiający**

Stowarzyszenie Użytkowników  
Psychiatrycznej Opieki  
Zdrowotnej oraz Ich Rodzin  
i Przyjaciół „Feniks”  
<http://www.feniks.kolobrzeg.pl/>  
+48 94-35-30-312  
NIP 6711631844  
REGON 331094200

### **2. Przedmiot zamówienia (kod CPV)**

- 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków.
- 55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków.
- 55320000-9 - Usługi podawania posiłków.

### **Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowych podczas kursu terapeutycznego organizowanego przez Stowarzyszenie „Feniks” w Kołobrzegu w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Działanie 4.3 Partnerstwo Ponadnarodowe.

Od czerwca 2017 roku do grudnia 2017 roku odbędzie się 10 spotkań, w których będzie brało udział od 27 do 31 osób. Każde spotkanie będzie trwało 3 dni (piątek, sobota, niedziela lub inne kolejne dni



tygodnia), od rana do wieczora. Spotkania będą organizowane na terenie miasta Kołobrzeg w lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego.

W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- przygotowania przerwy kawowej dla uczestników obejmującej minimum:
  - a) kawę mieloną i rozpuszczalną, herbatę, cukier w saszetkach, mleko, cytrynę – bez ograniczeń
  - b) ciastka drobne i przekąski słone (w sumie minimum 3 rodzaje, 100 gram na osobę)
  - c) ciasto np. sernik (minimum 2 kawałki na osobę ok 100 gram)
  - d) owoce (różne rodzaje)
  - e) soki owocowe (500 ml na osobę)
  - f) woda mineralna bez ograniczeń
- przygotowania obiadu składającego się z 2 dań
  - a) zupa
  - b) danie mięsne/niemięsne (min. 120 g/os) + dwa dodatki (w sumie ok. 300 gram)
- świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem:
  - posiłków przygotowywanych na bieżąco z produktów świeżych w I gatunku,
  - jednolitej zastawy jednorazowego użytku wraz z kubkami jednorazowego użytku,
  - jednolitych sztućców jednorazowego użytku dla każdego z uczestników spotkań,
  - naczyń służących do podania owoców, ciastek, ciast i kanapek (np. tace ze stali nierdzewnej, półmiski ceramiczne lub porcelanowe), dzbanków szklanych o maksymalnej pojemności do 1 l. do podawania soków owocowych, warników i podgrzewaczy do dań na gorąco, a także przedłużaczy i innych elementów niezbędnych do podłączenia ww. sprzętu,
  - wykorzystania obrusów w jednym kolorze
  - zagwarantowania serwetek papierowych,
- w razie informacji ze strony Zamawiającego, przygotowania wyznaczonej ilości posiłków specjalnych (np. wegetariańskich, bezglutenowych itp.),
- zapewnienia odpowiedniej liczby osób obsługujących catering dla grupy,
- zapoznania się z miejscem odbywania spotkań i zaplanowania miejsca rozmieszczenia stołów z naczyniami w sposób umożliwiający swobodne korzystanie z cateringu i przemieszczanie się uczestników,
- elastycznego dowozu posiłków,
- dostarczania przerwy kawowej na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 45 min. przed rozpoczęciem spotkań i ciepłego posiłku, obiadu najpóźniej 30 min przed planowaną godziną obiadową,
- przygotowania pojemników plastikowych do spakowania pozostałej po spotkaniach żywności i przekazania jej Zamawiającemu.
- uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach po zakończeniu spotkania, w tym samym dniu.



W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:

- a. używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
- b. 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.),
- c. dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- d. posiadania ważnej decyzji zatwierdzającej oraz zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
- e. posiadania aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.
- f. zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
- g. zatrudnienia, przy realizacji przedmiotu zamówienia dwóch osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub dwóch osób chorych psychicznie, w rozumieniu przepisów o ochronie zdrowia psychicznego w całym okresie realizacji zamówienia.

### 3. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

W postępowaniu mogą brać udział Oferenci, którzy:

- nie znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej mogącej budzić poważne wątpliwości co do możliwości prawidłowego wykonania zamówienia, nie wszczęto wobec nich postępowania upadłościowego, ani nie ogłoszono upadłości; nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne,
- nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.
- posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności.
- posiadają ważną decyzję zatwierdzającą oraz zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

### 4. KRYTERIA I OCENA OFERT

Wybór ofert będzie polegał na ocenie wniosków ofertowych w oparciu o 2 kryteria:

a) Pierwszym kryterium wyboru ofert będzie cena usługi cateringowej, która będzie stanowić **80 % wagi punktowej**. Kryterium zostanie obliczone według wzoru:

$$\frac{\text{cena brutto oferty najtańszej}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 80 \text{ pkt.} = \text{liczba punktów w kryterium „Cena”}$$

b) Drugim kryterium będzie kryterium społeczne stanowiące **20 % wagi** oceny oferty, według wzoru:



- zatrudnienie jednej osoby niepełnosprawnej w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub jednej osoby z zaburzeniami psychicznymi, w rozumieniu przepisów o ochronie zdrowia psychicznego w całym okresie realizacji zamówienia = 20 pkt

Zamawiający informuje, że uzna ten warunek za spełniony także wtedy, jeżeli wykonawca realizujący zamówienie osobiście będzie posiadał status osoby niepełnosprawnej.

Klauzula społeczna = liczba punktów w kryterium społeczne

Ostateczna ilość punktów, będzie stanowić sumę kryterium a i b.

W momencie gdy dwie oferty uzyskają jednakową liczbę punktów, kryterium rozstrzygającym będzie niższa cena.

## 5. SKŁADANIE OFERT I KONTAKT

- Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami jest Jarosław Wosicki tel.: 601-313-294, [fenikskg@op.pl](mailto:fenikskg@op.pl).
- korespondencję dotyczącą zapytania należy kierować do Zamawiającego za pomocą poczty elektronicznej na ww. adres poczty elektronicznej lub na adres
- każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną całościową ofertę, oferty częściowe nie będą rozpatrywane.
- Ofertę należy złożyć na formularzach, których wzory stanowią załączniki do niniejszego zapytania ofertowego. Załączniki powinny zostać złożone w oryginale, pozostałe dokumenty mogą być złożone w kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy. Wszystkie załączniki powinny zostać dostarczone w zamkniętej kopercie z wyraźnym dopiskiem „Oferta cateringowa”
- Termin składania ofert upływa **02.06.2017 o godzinie 16:00.**
- Miejscem składania ofert jest , oferty można składać osobiście w Powiatowym Ośrodku Wsparcia ul. Łopuskiego 31-33, 78-100 Kołobrzeg, pocztą na adres ul. Łopuskiego 31-33, 78-100 Kołobrzeg, lub w wersji skanów na adres [fenikskg@op.pl](mailto:fenikskg@op.pl)
- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- Zamawiający odrzuci ofertę jeżeli wystąpią sytuacje, o których mowa w pkt. 3 lub jeśli dokumentacja nie będzie kompletna.
- Ofertę składa się w formie pisemnej, w języku polskim. Oferta powinna być opatrzona podpisem osoby upoważnionej wraz z pieczęcią.
- Zamawiający będzie się kontaktował z wykonawcą w razie potrzeby wyjaśnienia treści oferty lub uzupełnienia dokumentacji.
- Zamawiający może zmienić opis przedmiotu zamówienia oraz wydłużyć termin składania ofert w uzasadnionych przypadkach.



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



- Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewybrania ofert, jeśli te nie będą mieścić się w przewidzianym budżecie projektu i będą przekraczać stawki przewidziane w regulaminie konkursu, w ramach którego realizowany jest Projekt.
- wszystkie załączniki do ogłoszenia dostępne są na stronie internetowej [www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl](http://www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl).
- O wyniku postępowania Zamawiający poinformuje po jego zakończeniu, zamieszczając informację na stronie internetowej [www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl](http://www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl), oraz kontaktując się ze oferentem, który zdobył największą ilość punktów.