



ROZEZNANIE RYNKU nr 02/7.3

Zapytanie ofertowe dotyczące usługi cateringu

w ramach

Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014 - 2020

OŚ PRIORYTETOWA VII

Konkurencyjny rynek pracy

Działanie 7.3

Zakładanie działalności gospodarczej

Projekt pn.: „**Most do sukcesu**” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowany przez Eurocentrum Innowacji i Przedsiębiorczości.

KOD CPV: 55520000-1

NAZWA KODU CPV: Usługi dostarczania posiłków

Zamawiający:

Eurocentrum Innowacji i Przedsiębiorczości
ul. Budowlanych 5
63 – 400 Ostrów Wielkopolski
NIP: 622 17 97 922

Tryb postępowania:

Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z: "Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020".

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas szkoleń organizowanych przez Zamawiającego – Eurocentrum Innowacji i Przedsiębiorczości w ramach Projektu pn.: „**Most do sukcesu**”, na terenie Gminy Wołczyn.
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą:
 - przygotowywaniu, dostarczaniu 585 ciepłych posiłków (zupa, drugie danie) na miejsce i w terminach wskazanych przez Zamawiającego;
 - organizacji (przygotowywaniu, dostarczaniu) bufetu kawowego i zimnego podczas przerw kawowych na miejsce i w terminach wskazanych przez Zamawiającego (45 dni szkolenia dla 13 osób/grupę).
3. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na wskazane szkolenie.



4. Termin realizacji zamówienia:

- 1 grupa (13 osób) - 9 dni - marzec 2017 r.; 2 grupa (13 osób) - 9 dni - marzec 2017 r.; 3 grupa (13 osób) - 9 dni - kwiecień 2017 r.; 4 grupa (13 osób) - 9 dni - kwiecień 2017 r.; 5 grupa (13 osób) - 9 dni - maj 2017 r.;
- szczegółowy termin usługi: termin i harmonogram godzinowy usługi w ramach danego szkolenia zostanie każdorazowo podany Wykonawcy najpóźniej na 2 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia.

5. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- przygotowania 585 ciepłych posiłków/lunchy dla 65 uczestników/uczestniczek szkoleń (13 osób/grupę - 5 grup);
- planowana ilość posiłków dla jednego uczestnika/uczestniczki = ilości przewidzianych wg harmonogramu szkolenia ilości osobodni (ilość dni szkoleniowych przypadających na jednego uczestnika/uczestniczkę w ramach wybranego szkolenia);
- przygotowania 45 poczęstunków/przerw kawowych podczas realizowanych szkoleń (9 dni szkolenia/grupę - 5 grup);
- planowana ilość poczęstunków/przerw kawowych dla jednego uczestnika/uczestniczki = ilości przewidzianych wg harmonogramu szkolenia ilości osobodni (ilość dni szkoleniowych przypadających na jednego uczestnika/uczestniczkę w ramach wybranego szkolenia);
- dowozu posiłków/lunchy oraz przygotowania stołów i zastawy minimum 30 minut przed rozpoczęciem ustalonej przerwy podczas szkolenia w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca, sali oraz w godzinach wskazanych (określonych w harmonogramie) przez Zamawiającego;
- dowozu poczęstunku oraz przygotowania poczęstunku (bufetu kawowego) w tym: stołów i zastawy na minimum 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca, sali oraz w godzinach wskazanych (określonych w harmonogramie) przez Zamawiającego.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. W ramach świadczenia usług cateringowych Wykonawca zapewni posiłek/lunch oraz bufet kawowy/zimny wg poniższej specyfikacji, jako przyjętego standardu:

Lunch obejmować będzie:

Zupa + danie główne mięsne (co najmniej 200 g na osobę)/danie główne rybne (co najmniej 200 g na osobę), /danie główne jarskie/wegetariańskie (co najmniej 200 g na osobę) w przypadku takiego zainteresowania ze strony Uczestników szkolenia + dodatki do dań głównych: ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron, kasza (co najmniej 300 g na osobę), zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych (co najmniej 300 g na osobę).

Bufet kawowy obejmować będzie:

Gorącą kawę (co najmniej 250 ml na osobę), herbatę w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej: 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (jedna torebka na osobę), gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania), soki owocowe 100%, woda gazowana/niegazowana (co najmniej 300 ml na



osobę), wybór ciastek deserowych, co najmniej 3 rodzaje (co najmniej 150 g na osobę), drobne przekąski słodkie i/lub słone, dodatki do napojów ciepłych - cukier, mleczko do kawy w opakowaniach jednorazowych, cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania).

Uwagi: prezentowany powyżej zakres usługi/ gramatura dotyczy pojedynczego dnia szkolenia.

Wykonawca zapewni, aby uczestnicy szkolenia mieli zapewniony dostęp do podawanych dań w ramach przewidzianych ilości oraz gramatur.

Podane powyżej przykłady posiłków (menu) służą wyłącznie do określenia oczekiwanego przez Zamawiającego standardu jakościowego i skalkulowania przez Wykonawcę ceny oferty, a tym samym przykłady te nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu umowy. Menu na poszczególne dni szkoleniowe będzie ustalone każdorazowo na podstawie zamówienia/zgłoszenia ilości posiłków składanego przez Zamawiającego. Niezwłocznie po otrzymaniu zamówienia Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego szkolenia. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.

2. Usługi cateringowe będą świadczone w miejscach wskazanych przez Zamawiającego (na terenie Gminy Wołczyn).
3. Szczegółowy harmonogram szkolenia na dane szkolenie zostanie przekazany Wykonawcy min. 2 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi.
4. Harmonogram szkolenia może ulec zmianie o czym Zamawiający niezwłocznie powiadomi Wykonawcę.
5. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - przygotowania, dowozu i podawania posiłków: na 30 minut przed rozpoczęciem przerwy obiadowej;
 - przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
 - ustawiania naczyń, pojemników do serwowania obiadów dla uczestników szkolenia w dni wskazane przez Zamawiającego, w sali wskazanej przez Zamawiającego w szczegółowym harmonogramie przekazanym Wykonawcy min. 2 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi na dane szkolenia;
 - zapewnienia liczby pracowników zapewniającą sprawną obsługę danego szkolenia;
 - świadczenia usług cateringowych na odpowiedniej zastawie;
 - zapewnienia we własnym zakresie niezbędnego do wykonania usługi wyposażenia, w tym w szczególności: urządzeń grzewczych, termosów, podgrzewaczy, naczyń i sztućców jednorazowego użytku, fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania takich produktów jak: cukier, mleko, soki w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników szkolenia;
 - dostarczania dań gorących (głównych), które muszą mieć temperaturę min. 62 st. C, sałatki i surówki 4 st. C ;
 - przygotowywania posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku: powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku, w tym surówek do zestawów obiadowych;



- uwzględnienia w jadłospisie produktów ze wszystkich grup produktów żywnościowych: produkty zbożowe, warzywa, owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka (zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków);
- przestrzegania wytycznych dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia: przygotowanie i dostarczenie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. DZ. U. z 2010 Nr 136 poz. 914);
- przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
- zachowania estetyki usługi cateringowej: Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie posiłków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 60 minut po zakończeniu jedzenia.

6. Szczegółowy opis realizacji i rozliczania usługi:

- miejsce usługi: w pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego (na terenie Gminy Wołczyn);
- liczba uczestników: zakłada się, że w okresie od marca 2017 r. do czerwca 2017 r. zostanie wydanych 585 porcji/lunchy/posiłków/wyżywienia dla 65 uczestników/uczestniczek projektu;
- każdorazowo w jednym szkoleniu/dniu szkoleniowym weźmie udział maks. 13 osób;
- jednostką rozliczeniową jest jeden osobodzień szkoleniowy. Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe. Wartość usługi za każde szkolenie będzie iloczynem liczby uczestników danego dnia szkoleniowego (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy). Zamawiający dostarczy Wykonawcy zestawienie planowanych szkoleń i dni szkoleń.
- Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych;
- zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców;
- szczegółowy jadłospis powinien być każdorazowo ustalany z koordynatorem projektu lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed realizacją usługi;
- Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do Wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzenie naczyń;
- organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi;



- Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością;
- Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego;
- pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności;
- Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego;
- Wykonawca zapewni obecności osoby obsługującej, wydającej porcje, dbającej o czystość podczas przerw obiadowych;
- Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę;
- Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.

Warunki udziału w postępowaniu:

W postępowaniu mogą brać udział Wykonawcy, którzy:

1. 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;
2. nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

Kryteria i opis sposobu oceny ofert:

Jako kryterium wyboru oferty przyjmuje się w niniejszym postępowaniu najkorzystniejszy bilans punktów przyznanych w oparciu o kryteria:

Lp.	Rodzaj kryterium	Waga	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1.	Cena	100%	100 punktów

Liczba punktów przyznana każdej z ocenianych ofert obliczona zostanie wg poniższego wzoru:

$$Lp = C$$

gdzie:

- Lp – łączna liczba punktów przyznanych ofercie,
C – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium – cena



Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru:

$$\frac{\text{cena brutto oferty najtańszej}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt} = \text{liczba punktów w danym kryterium}$$

Miejsce i termin składania ofert:

1. Termin składania ofert upływa **17 lutego 2017 r. o godz. 09.00**. Oferty złożone po tym terminie zostaną odrzucone.
2. Oferty należy dostarczyć do siedziby biura projektu osobiście/ pocztą tradycyjną na adres podany poniżej:

Wołczyński Ośrodek Kultury
Biuro projektu pn.: "Most do sukcesu"
ul. Opolska 2
46 – 250 Wołczyn

lub drogą elektroniczną (skan podpisanych dokumentów) na adres: sukces@euro.ctiw.pl

3. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wymienić swoją ofertę.
4. Zamawiający może żądać od Wykonawców dodatkowych wyjaśnień dotyczących złożonej oferty.

Sposób przygotowania oferty:

1. Oferent powinien utworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania.
2. Oferta powinna:
 - być opatrzona pieczętką firmową;
 - posiadać datę sporządzenia;
 - zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP; REGON;
 - być podpisana czytelnie przez wykonawcę.
3. Wraz z ofertą (formularzem oferty) Wykonawca dostarczy Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i braku powiązań.

Osoby uprawnione do kontaktu:

- Maciej Jarosław Tadel
Eurocentrum Innowacji i Przedsiębiorczości
ul. Budowlanych 5, 63 – 400 Ostrów Wielkopolski
tel. 62 736 10 27, m.tadel@euro.ctiw.pl
- Grażyna Przyjacielska
Eurocentrum Innowacji i Przedsiębiorczości



Biuro projektu pn.: "Most do sukcesu"
ul. Opolska 2, 46 – 250 Wołczyn
tel. 500 101 790, sukces@euro.ctiw.pl

Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty:

1. Rozstrzygnięcie procesu wyboru oferty odbędzie się w terminie dwóch dni od dnia zakończenia terminu składania ofert.
2. Jeżeli firma, której oferta została wybrana zrezygnuje z realizacji zamówienia, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

Postanowienia końcowe:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo przedłużenia terminu składania ofert oraz unieważnienia zapytania bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.
2. 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 treści zapytania ofertowego.

Niniejsze Rozznanie rynku/ zamówienie nie jest realizowane w oparciu o Ustawę z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 - Wzór formularza ofertowego.
2. Załącznik nr 2 - Wzór oświadczenia wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia i braku powiązań.