



Olsztyn, dnia 24.07.2017r.

ROZEZNANIE RYNKU

na świadczenie usług cateringowych

CPV:

55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków
55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków

W związku z realizacją projektu „Punkt zwrotny” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Stowarzyszenie „Bądź dobrej myśli” z siedzibą w Olsztynie zaprasza do złożenia oferty na świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu bufetu podczas zajęć grupowych i warsztatowych z udziałem beneficjentów ostatecznych projektu.

I. Nazwa i adres zamawiającego:

Stowarzyszenie „Bądź dobrej myśli”

ul. Wawrzyczka 42, 10-698 Olsztyn

tel. 606 787 998

e-mail: poczta@badzdobrejmysli.olsztyn.pl

www.badzdobrejmysli.olsztyn.pl

NIP: 739593034, Regon: 280083279

KRS: 0000245544

II. Miejsce i termin składania ofert:

Ofertę należy złożyć w terminie **do dnia 10.08.2017 r. do godz. 9:00.**

Sposób składania ofert

1. Poprzez adres e-mail: poczta@badzdobrejmysli.olsztyn.pl
2. Osobiście w siedzibie Stowarzyszenia lub pocztą/kurierem na adres: ul. Wawrzyczka 42, 10-762 Olsztyn

W przypadku wysłania oferty pocztą/kurierem decyduje data i godzina wpływu do Stowarzyszenia.

Oferta dostarczona osobiście lub pocztą /kurierem musi być w kopercie z dopiskiem

„Oferta na świadczenie usług cateringowych - projekt „Punkt zwrotny”.

Oferty złożone po upływie terminu nie będą rozpatrywane.

III. Przedmiot oraz zakres zamówienia obejmuje:

1. Przedmiotem zapytania ofertowego jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu bufetu podczas 26 spotkań ogółem dla 2142 osób, na terenie miasta Olsztyna.

2. Termin przeprowadzania zajęć:

Terminy zajęć/warsztatów	Liczba spotkań	Liczba uczestników
Październik – grudzień 2017r.	36	540
Opis szczegółowy: 3 grupy x 15 osób x 12 spotkań.		



Styczeń – luty 1018r.	24	360
Opis szczegółowy: 3 grupy x 15 osób x 8 spotkań.		
Lipiec – wrzesień 2018r.	36	540
Opis szczegółowy: 3 grupy x 15 osób x 12 spotkań.		
Kwiecień -maj 2018r.	18	162
Opis szczegółowy: 3 grupy x 9 osób x 6 spotkań		
Październik-listopad 2018r.	24	360
Opis szczegółowy: 3 grupy x 15 osób x 8 spotkań.		
Styczeń – luty 2019r.	18	180
Opis szczegółowy: 3 grupy x 10 osób x 6 spotkań		
Ogółem		2142 osoby

Liczba uczestników warsztatów w podziale na grupy została uśredniona.

3. Przewidywany czas trwania jednego spotkania to 4 godziny.

Spotkania będą odbywały się w przedziale czasowym od godz. 9.00 do 18.00. przy czym dopuszcza się przeprowadzenia dwóch spotkań w jednym dniu. Oznacza to, że wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia artykułów spożywczych dwa razy w ciągu jednego dnia.

Szczegółowy harmonogram spotkań zostanie opracowany we wrześniu 2017r.

4. Wykonawca w ramach obsługi w/w spotkań będzie zobowiązany zapewnić:
bufet kawowy, w tym:

- kawa rozpuszczalna nie zaparzona, w hermetycznie zamkniętym w opakowaniu min. 50 g na każde spotkanie
- herbata w saszetkach ze sznurkiem 30 szt na każde spotkanie
- cukier min. 200 g na każde spotkanie
- cytryna 1 szt. na każde spotkanie
- mleko do kawy 3,2% - 1l na każde spotkanie
- woda mineralna niegazowana (co najmniej 0,5 l na osobę) w butelkach 0.5l., sok owocowy 100% bez cukru (co najmniej 330ml na osobę) w butelkach min. 330ml - na każde spotkanie
- dwa rodzaje ciast. Ilość oraz rodzaje ciast podane w tabeli – menu
- owoce min. 3 rodzaje (do wyboru: jabłko, gruszka, winogron, mandarynka, banan, śliwki) po 1 kg każdego rodzaju na każde spotkanie
- 30 szt kubków do napojów gorących o poj. ok. 200 ml., 15 kubków do napojów zimnych o poj. ok. 200 ml., 30 łyżeczek małych, 15 szt. talerzy o średnicy min. 17 cm, 100 szt. serwetek papierowych na każde spotkanie
- 2 pojemniki na zużyte komponenty przerwy kawowej na każde spotkanie

Menu (gramatury podane w przeliczeniu na 1 osobę)

1 zestaw	Cisto drożdżowe z owocami (100g)	Jabłecznik (100g)	Kanapki z wędliną, żółtym serem i warzywami pomidor/ogórek/sałata 2 szt (waga każdej kanapki 90-100 g)	Ciastka maślane (100g)
2 zestaw	Sernik (100g)	Ciasto kruche ze owocami (100g)	Kanapki z wędliną, żółtym serem i warzywami	Herbatniki (100g)



			pomidor/ogórek/sałata 2 szt (waga każdej kanapki 90-100 g)	
3 zastaw	Biszkopt z owocami i galaretką (100g)	Pączek z marmoladą bez polewy lukrowej, posypki, cukru pudru (ok. 80g)	Kanapki z wędliną, żółtym serem i warzywami pomidor/ogórek/sałata 2 szt (waga każdej kanapki 90-100 g)	Ciastka maślane (100g)

Kanapki z chleba pszennego oraz żytniego – na każde spotkanie.

Dania dostarczone w pojemnikach posiadających odpowiednie atesty do przechowywania żywności. Dopuszcza się zmianę jadłospisu w zakresie kolejności spotkań po dokonaniu uzgodnień z Zamawiającym.

IV. Wymagania dotyczące przygotowywania posiłków:

- Usługa musi być realizowana zgodnie z wymogami określonymi w:
 - Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 nr 171 poz. 1225 z późn. Zm.)
 - zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.
- Posiłki powinny być przygotowywane w obiekcie (obiektach), dla którego Wykonawca posiada decyzję inspektora sanitarnego potwierdzającą, że kuchnia, w której będą przygotowane posiłki spełnia konieczne wymagania higieniczno-sanitarne w zakresie produkcji posiłków dla odbiorców zewnętrznych.
- Posiłki powinny być sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Warunki przechowywania, transport oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi higieniczno-sanitarne.
- Wykonawca powinien dysponować samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności poświadczone decyzją wydaną przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny. Wykonawca ma dostarczyć posiłki transportem spełniający wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności.
- Posiłki powinny być przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu dostawy. Przygotowanie i dostarczenie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i przewożone będą posiłki oraz czystość technologii przygotowywania i dostarczania posiłków.

V. Rozliczenie usługi

Spotkania rozliczane będą w ostatnim dniu miesiąca. Każde spotkanie na oddzielnej fakturze.

VI. Termin realizacji zamówienia: październik 2017r – luty 2019r.

Terminy spotkań, miejsce oraz godzinę dostawy uzgadniane będą z Wykonawcą nie później niż 3 dni przed spotkaniem.

VII. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie Wykonawcy, którzy spełniają następujące kryteria:

- posiadają uprawnienia do wykonywania działalności polegającej na świadczeniu usług cateringowych
- posiadają wiedzę i doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych



3. dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
4. nie znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej mogącej budzić poważne wątpliwości co do możliwości prawidłowego wykonania zamówienia
5. nie wszczęto wobec nich postępowania upadłościowego, ani nie ogłoszono upadłości
6. nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne
7. nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym
8. O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który zatrudni jedną osobę bezrobotną zgodnie z art. 29 ust. 4 ustawy – Prawo zamówień publicznych na podstawie skierowania z urzędu pracy zgodnie z ustawą z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (tekst jedn.: Dz. U. z 2015 r. poz. 149 z późn. zm.) lub właściwego dokumentu kierującego bezrobotnego do pracy, wystawionego przez organ zajmujący się realizacją zadań z zakresu rynku pracy określony w przepisach państwa członkowskiego UE lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
9. W/w osoba musi zostać zatrudniona nie później niż 14 dni od daty podpisania umowy, nieprzerwalnie przez cały czas trwania umowy.
10. Wykonawca w terminie 21 dni od daty podpisania umowy jest zobowiązany do przedłożenia Zamawiającemu kompletu dokumentów potwierdzających zatrudnienie osoby bezrobotnej tj: zgłoszenie oferty pracy przedstawionej urzędowi pracy, odpis skierowania osoby bezrobotnej wystawionego przez urząd pracy, umowę o pracę podpisaną z osobą bezrobotną, zakres obowiązków.
11. Zamawiający uprawniony jest do kontroli spełnienia przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia osoby bezrobotnej. Na żądanie zamawiającego Wykonawca obowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt trwania zatrudnienia poprzez przedłożenie dokumentów np. listy obecności.
12. Osoba zatrudniona musi wyrazić pisemną zgodę na przekazanie Zamawiającemu swoich danych osobowych. Osoba, która takiej zgody nie wyrazi nie może brać udziału w realizacji zamówienia.
13. Dopuszcza się zmianę osoby zatrudnionej – wykonującej przedmiot zamówienia z zastrzeżeniem wymagań określonych w punkcie 8. W przypadku wypowiedzenia lub rozwiązania umowy o pracę z osobą biorącą udział przy realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany pisemnie powiadomić Zamawiającego o tym fakcie w terminie 3 dni, licząc od dnia, w którym nastąpiło rozwiązanie stosunku pracy.
14. Wykonawca w terminie 14 dni od dnia powiadomienia, o którym mowa w punkcie 13 jest zobowiązany zatrudnić osobę bezrobotną zgodnie z wymaganiami określonymi w punkcie 8 i w terminie do 7 dni od chwili zatrudnienia przedłożyć Zamawiającemu dokumenty potwierdzające ten fakt tj. dokumenty określone w punkcie 8.
15. W przypadku nie zatrudnienia osoby bezrobotnej Zamawiający będzie naliczał Wykonawcy co miesiąc karę w wysokości 5% wartości zamówienia.

VIII. Kryteria, opis sposobu przygotowania oferty:

1. Ofertę należy przygotować w języku polskim, na piśmie, na załączonym **FORMULARZU OFERTOWYM** - załącznik nr 1
do oferty dołączyć
 1. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji wystawionego nie wcześniej **niż 6 miesięcy** przed upływem terminu składania ofert.
 2. Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do występowania w obrocie prawnym w imieniu Wykonawcy. W przypadku, gdy upoważnienie do podpisania oferty nie wynika bezpośrednio z odpisu z właściwego rejestru do oferty należy dołączyć upoważnienie



/pełnomocnictwo.

3. W przypadku spółki cywilnej oferta powinna być podpisana przez wszystkich wspólników

IX. Sposób oceny ofert:

Opis sposobu obliczania oceny

1. Cenę należy podać w sposób określony w formularzu ofertowym. Cena musi być wyrażona w polskich złotych, liczbowo z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cena musi zawierać należny podatek VAT. Prawidłowe ustalenie stawki należnego podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług oraz o podatku akcyzowym.
2. Cena oferty powinna zawierać wszystkie składniki i koszty niezbędne do wykonania zamówienia. Wartość brutto zamówienia będzie stanowiła podstawę oceny ofert

Kryteria oceny ofert:

a. Cena oferty - waga 80%, tj. 80 punktów

C_n

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 80\%$$

C_b

gdzie: C - liczba punktów za kryterium cena
C_n - najniższa cena spośród ofert nie odrzuconych
C_b - cena oferty badanej
80 - waga kryterium

b. Doświadczenie w realizacji usług cateringowych – waga 20% tj. 20 punktów

więcej niż 3 lata	20 punktów
3 - 2 lata	10 punktów
mniej niż 2 lata	0 punktów

1%=1 punkt

Ocena ostateczna = suma uzyskanych punktów a+b

Osoby uprawnione do kontaktów z Oferentami.

W sprawach przedmiotu zamówienia Barbara Gawlik tel. 606787998

Informacje dodatkowe

Złożenie oferty oznacza, że Wykonawca zobowiązuje się w przypadku wyboru jego oferty dostarczyć zamawiającemu dokumenty w oryginalnej wersji papierowej (w przypadku złożenia oferty za pośrednictwem poczty elektronicznej) oraz dołączyć decyzję/zezwoleńie właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydaną na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 171 poz. 1225 z późn. zm.) potwierdzającą, że kuchnia, w której będą przygotowane posiłki spełnia konieczne wymagania higieniczno-sanitarne w zakresie produkcji posiłków dla odbiorców zewnętrznych – kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym
3. Oświadczenie o spełnianiu klauzul społecznych



Załącznik 1

FORMULARZ OFERTOWY

Zamawiający:

Stowarzyszenie „Bądź dobrej myśli”
ul. Wawrzyczka 42, 10-698 Olsztyn
Tel. 606787998

Dane Wykonawcy:

Nazwa i adres wykonawcy:

.....
tel, fax e-mail:.....

NIP, REGON,

Działając w imieniu:

- własnym*/ spółki cywilnej*/ konsorcjum składającego się z *:

.....

/podać nazwę i adres podmiotów wchodzących w skład spółki / konsorcjum/

w odpowiedzi na zaproszenie do złożenia oferty na: świadczenie usługi cateringowej na potrzeby realizacji projektu „Punkt zwrotny” oferujemy realizację zamówienia zgodnie z wymogami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia:

L.p	Nazwa	Liczba osób	Cena netto za osobę (bez podatku VAT)	Wartość podatku VAT	Cena brutto za osobę (z podatkiem VAT)	Wartość usługi brutto
1.	Koszt usługi cateringowej	2142				
3	Łączna wartość zamówienia brutto					

OŚWIADCZAMY, że:

- kuchnia, w której będą przygotowane posiłki spełnia konieczne wymagania higieniczno-sanitarne w zakresie produkcji posiłków dla odbiorców zewnętrznych co potwierdza decyzja/zezwoleń właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydana na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 171 poz. 1225 z późn. zm.).
- dostarczymy posiłki transportem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności.
- zapoznaliśmy się z opisem przedmiotu zamówienia, w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego.

.....

Miejsce i data

.....
(podpisy osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy i składania oświadczeń woli)



Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych

Dotyczy

.....
.....

(przedmiot zapytania, nr ogłoszenia)

Ja niżej podpisany,

.....

Imię nazwisko osoby reprezentującej Wykonawcę

jako

.....

Funkcja/stanowisko

uprzedzony o odpowiedzialności karnej za składanie fałszywego oświadczenia, oświadczam że nie jestem powiązany osobowo i kapitałowo, co oznacza, że w stosunku do Zamawiającego:

1. nie uczestniczę w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
2. nie posiadam co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
3. nie pełnię funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
4. nie pozostaję w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....

Data

.....

Podpis



Załącznik 3.

Oświadczenie o spełnianiu klauzul społecznych

Dane Wykonawcy:

Nazwa i adres wykonawcy:

.....

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia na usługi cateringowe oświadczam, że przy realizacji zamówienia będą stosowane klauzule społeczne, tzn. przy jego realizacji zostanie zatrudniona 1 osoba bezrobotna. Przy realizacji zamówienia osoba ta będzie zajmowała się:

.....

.....

.....

.....

.....
Data

.....
Podpis Wykonawcy