



Łowicz, dnia 21.01.2013 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Nr POKL.08.01.02-16-002/12-CATERING

Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w zasadach finansowania Programem Operacyjnym Kapitał Ludzki, wersja z dnia 24.12.2012r., Rozdział 2 Kwalifikowalność wydatków w ramach PO KL, pkt. 2.2.7.2 Zasada konkurencyjności

I. ZAMAWIAJACY:

Centrum Samorządności i Regionalizmu – Beneficjent Projektu

ul. Kozia 11/15, 99-400 Łowicz

NIP: 834-116-84-66, REGON: 750477916

www.csir.org.pl

Tel. 46-830-02-47

Biuro Projektu w Opolu

ul. Katowicka 65/4

45-061 Opole

Tel. 605-659-277

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiot zamówienia:

Świadczenie usług obejmujących dostarczanie cateringu na Warsztaty aktywnego poszukiwania pracy-(przewidziano 240 porcji cateringu- w tym 4 grupy po 9 osób, jedna grupa 14 osób i jedna grupa 10 osób) i kursy zawodowe (przewidziano 2085 porcji cateringu- 5 grup: w tym 2 grupy po 15 osób, jedna grupy 11 osób, kolejna grupa 10 osób i następną grupą 9 osób) dla Uczestników Projektu „*Na Froncie Pracy – reorientacja zawodowa żołnierzy zawodowych i pracowników cywilnych w województwie opolskim*” (nr projektu: POKL.08.01.02-16-002/12), realizowanego w ramach Priorytetu VIII. Regionalne kadry gospodarki, Działanie 8.1 Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie, Poddziałanie 8.1.2 Wsparcie procesów adaptacyjnych i modernizacyjnych w regionie, który jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Usługa cateringowa będzie świadczona na terenie województwa opolskiego:

- w Opolu Warsztaty aktywnego poszukiwania pracy- (przewidziano 184 porcje cateringu w tym cztery grupy po 9 osób i jedna grupa 10 osób) i kursy zawodowe (przewidziano 1777 porcji cateringu- 4 grupy: w tym 2 grupy po 15 osób, jedna grupa 10 osób i kolejną grupą 9 osób);



-w Brzegu Warsztaty aktywnego poszukiwania pracy- (przewidziano 56 porcji cateringu-1 grupa 14 osób) i kursy zawodowe (przewidziano 308 porcji cateringu- 1 grupa 11 osób).

Dokładne miejscu dostarczenia cateringu zostanie wskazane przez Zleceniodawcę min. 7 dni przed rozpoczęciem warsztatów/kursów. W tym celu Zleceniodawca dostarczy Zleceniobiorcy harmonogram, w którym wskaże dokładne miejsce dostarczenia cateringu, datę i godzinę oraz dokładną ilość porcji jaką należy dostarczyć.

Na usługę cateringową składa się :

-Obiad: Zestaw serwowany w trakcie przerwy dla jednej osoby, który powinien zawierać:

*do wyboru: ziemniaki, ryż, makaron, kasza gryczana - 200 gramów,

*porcja mięsa bez sosu 170 gramów lub sztuka mięsa z sosem 190 gramów, kotlet schabowy 100 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba z panierką 170 gramów, udziec z kurczaka 170 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub gulasz potrawka 200 gramów,

*surówka warzywna 100 gramów lub warzywa gotowane 150 gramów.

Posiłek dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym z kompletem sztućców jednorazowych i serwetek. Posiłek może być dostarczony jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania obiadu.

-Susz konferencyjny: przygotowany przed zajęciami, który powinien zawierać:

*kawę,

*herbatę,

*0,5 lista wody mineralnej gazowanej i 0,5 litra wody niegazowanej dla każdej osoby,

*cukier,

*cytrynę,

*śmietankę do kawy,

*ciastka suche 10 gram / bułka słodka/pączek dla każdej osoby.

*termosy z gorącą wodą,

*kubeczki do napojów gorących,

*kubeczki do napojów zimnych,

*mieszadłka,

*talerzyki jednorazowe.

2. Zakres wykluczenia podmiotów z udziału w niniejszym zamówieniu (zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w zasadach finansowania Programem Operacyjnym Kapitał Ludzki, wersja z dnia 24.12.2012r., Rozdział 2 Kwalifikowalność wydatków w ramach PO KL, pkt. 2.2.7.2 Zasada konkurencyjności).

Z niniejszego zamówienia wykluczone zostają podmioty powiązane z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;



- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
3. W trakcie realizacji zamówienia dopuszcza się wzrost wartości zamówienia do wysokości 10% jego wartości określonej w umowie z wykonawcą. Zwiększenie to może wynikać tylko i wyłącznie z konsekwencji zwiększenia ilości porcji cateringu. W takim przypadku nie jest konieczne ponowne stosowanie zasady konkurencyjności.

III. INNE ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA, DO ZAPEWNIENIA KTÓRYCH ZOBOWIĄZANY JEST WYKONAWCA:

- 1) **Okres realizacji usługi:** od 18.02.2013 r. do 30.09.2013 r.
- 2) **Cena -powinna obejmować wszystkie koszty oferenta związane z wykonaniem usługi, w tym:**

- usuwanie i utylizację odpadów po spożyciu cateringu;
- transport cateringu we wskazane miejsce przez Zleceniodawcę oraz podanie go zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia;
- zapewnienie obecności osoby obsługującej, wydającej porcje, dbającej o czystość podczas przerw obiadowych.

- 3) Wykonawca zobowiązany jest do:

- Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości, produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
- Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. In. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).

- 4) 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.
- 5) Rozliczenie finansowe z Wykonawcą będzie odbywało się po wydaniu usługi cateringowej oraz po wystawieniu faktury przez Wykonawcę.

IV. KRYTERIA DOSTĘPU

1. Wykonawca musi posiadać udokumentowane doświadczenie w realizacji podobnych usług, obejmujących dostarczanie cateringu na grupowe szkolenia/kursy/konferencje itp. Na potwierdzenie wymaganego doświadczenia oferent jest zobowiązany przedstawić informację o realizacji przynajmniej 1 zamówienia o wymaganym charakterze wraz z dokumentem potwierdzającym wykonanie takiego zamówienia/listem referencyjnym.
2. Wykonawca musi posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponować potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do prawidłowego wykonywania usługi.



V. KRYTERIUM MERYTORYCZNE (DOŚWIADCZENIE)

W celu oceny merytorycznej Wykonawca przedstawi w Załączniku B listę zrealizowanych usług obejmujących dostarczenie cateringu na grupowe szkolenia/kursy/konferencje itp. w okresie ostatnich 3 lat. Za każde przedstawione doświadczenie w realizacji usług o podobnym charakterze (tj. obejmujących dostarczanie cateringu na grupowe szkolenia/kursy/konferencje itp.) oferent otrzyma 5 pkt., nie więcej jednak niż 30 pkt. łącznie.

VI. PODSTAWOWE KRYTERIA OCENY OFERT:

1. Cena oferty = maksymalnie 70 pkt.
2. Doświadczenie w realizacji usług – maksymalnie 30 pkt.

VII. KRYTERIA OCENY OFERT I TRYB WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY:

1. Otwarcie ofert odbędzie się zgodnie z Procedurą wyłaniania wykonawców zgodnie z zasadą konkurencyjności.
2. Oferty posiadające uchybienia formalne (to jest: przygotowanie na druku innym niż Formularz Ofertowy (wraz z załącznikami) – stanowiący Załącznik do niniejszego zapytania, niewypełnienie wszystkich punktów, niepodpisanie przez osoby upoważnione, niezawierające wymaganych załączników, bądź posiadające załączniki w formie kopii niepotwierdzonych za zgodność z oryginałem) nie zostaną poddane ocenie Komisji Oceny Ofert.
3. Ocena zamówienia, dokonana zostanie według następującego wzoru:

$$\text{PUNKTACJA wg wzoru: } K = A + B$$

Gdzie:

A – Punkty uzyskane za ocenę finansową oferty

B – Punkty uzyskane za doświadczenie w realizacji usług obejmujących dostarczanie cateringu na grupowe szkolenia/kursy/konferencje itp.

A. Cena oferty:

Maksymalna liczba punktów za kryterium A wynosi 70 pkt., otrzyma ją Oferent, który zaproponuje najniższą cenę, natomiast pozostali Oferenci otrzymają odpowiednio mniejszą liczbę punktów zgodnie z poniższym wzorem:

$$A = (A_{\min} : A_{oc}) \times 70 \text{ pkt}$$

Gdzie:

A- liczba punktów za kryterium cena

A_{min} - najniższa cena wynikająca ze złożonych ofert

A_{oc}- cena oferty ocenianej

B. Doświadczenie w realizacji świadczenie usług obejmujących dostarczanie cateringu na grupowe szkolenia/kursy/konferencje itp.:

Komisja Oceny Ofert dokona oceny dodatkowego doświadczenia oferentów w realizacji świadczenia usług obejmujących dostarczanie cateringu na grupowe szkolenia/kursy/konferencje



itp. Ocena zostanie dokonana na podstawie informacji przekazanych w ofercie. Maksymalna liczba punktów za kryterium B wynosi 30 pkt. Za każdy przedstawioną usługę (jednak nie więcej niż 6 usług), oferent otrzyma 5 pkt.

Punktacja za przedstawione usługi obejmujące dostarczanie cateringu na grupowe szkolenia/kursy/konferencje itp.:

- B = 5 pkt. za jedną (1) usługę,
- B = 10 pkt. za dwie (2) usługi,
- B = 15 pkt. za trzy (3) usługi,
- B = 20 pkt. za cztery (4) usługi,
- B = 25 pkt. za pięć (5) usług,
- B = 30 pkt. za sześć (6) i więcej usług.

Gdzie: **B = liczba punktów za kryterium usług obejmujących dostarczanie cateringu na grupowe szkolenia/kursy/konferencje itp.**

Po przeprowadzeniu oceny złożonych ofert wyniki przekazuje się niezwłocznie oferentom.

VIII. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy sporządzić na druku „FORMULARZ OFERTOWY” stanowiącym integralną część zapytania ofertowego.
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
Ofertę należy dostarczyć w zamkniętej kopercie do siedziby Zamawiającego. Na kopercie należy umieścić napis: **„Oferta na realizację zamówienia Nr POKL.08.01.02-016-002/12-CATERING w ramach projektu „Na Froncie Pracy-reorientacja zawodowa żołnierzy zawodowych i pracowników cywilnych w województwie opolskim”. Otworzyć w dniu posiedzenia Komisji Oceny Ofert.**
3. Oferta powinna:
 - być opatrzona pieczęcią firmową,
 - posiadać datę sporządzenia,
 - zawierać nazwę i adres siedziby oferenta,
 - być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania oferenta.
4. Do oferty należy załączyć dokumenty formalne oraz dokumenty stanowiące kryterium dostępu wymienione w ust. IV pkt 1.:
 - Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert lub kopię ww. dokumentu poświadczoną za zgodność z oryginałem przez osoby/osobę uprawnioną do reprezentowania oferenta, uprawniającą do świadczenia usług stanowiących przedmiot niniejszego zamówienia.
 - Oświadczenie oferenta o braku powiązań, o których mowa w pkt. II.2. (załącznik C)
 - Informację o realizacji przynajmniej 1 zamówienia o wymaganym charakterze, o którym mowa w ust. IV pkt. 1 wraz z listem referencyjnym.



5. W przypadku wycofania oferty przez oferenta, powiadomienie o wycofaniu oferty, powinno być opakowane i zaadresowane w ten sam sposób co oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym przekazywane jest to powiadomienie należy opatrzyć napisem WYCOFANE.

IX. MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY

1. Ofertę należy złożyć osobiście lub przesłać drogą pocztową pod adres:

Centrum Samorządności i Regionalizmu

ul. Kozia 11/15, 99-400 Łowicz

2. W przypadku przesyłania oferty drogą pocztową, liczy się data i godzina wpływu oferty na adres wskazany w pkt. 1).
3. **Ofertę należy złożyć do dnia 07 lutego 2013 r. do godz.14:00.**
4. Oferty złożone po dacie i godzinie wskazanej w pkt. 3) będą uznane za nieważne i nie będą poddawane ocenie.
5. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert cząstkowych.

X. UMOWA

Umowa zostanie zawarta z wykonawcą, którego oferta otrzyma najwięcej punktów podczas oceny ofert. Umowa będzie umową ramową określającą stawki jednostkowe za:

- Jedną porcję usługi cateringowej.

XI. PROCEDURA ODWOŁAWCZA

Nie przewidziano procedury odwoławczej.

.....
(data, podpis osoby reprezentującej Zamawiającego)

Załącznik:

1. Formularz ofertowy.



Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego Nr POKL.08.01.02-016-002/12-CATERING

FORMULARZ OFERTOWY

.....
(Pieczęć Firmowa Oferenta)

.....
(miejsowość i data)

O F E R T A

**CENTRUM SAMORZĄDNOŚCI I REGIONALIZMU
UL. KOZIA 11/15, 99-400 ŁOWICZ**

.....
(Nazwa i adres Zamawiającego)

Odpowiadając na zaproszenie do składania ofert na świadczenie usług obejmujących dostarczenie cateringu w ramach projektu: Nr POKL.08.01.02-04-016/12 „Na Froncie Pracy- reorientacja zawodowa żołnierzy zawodowych i pracowników cywilnych w województwie opolskim”

1. Oferuję/oferujemy wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym.
2. Oświadczam/y, że zapoznałem/zapoznaliśmy się ze Zapytaniem Ofertowym, przyjmuję/przyjmujemy warunki w nim zawarte i nie wnosimy do niego zastrzeżeń.
3. Zobowiązuję/zobowiązujemy się do wykonania zamówienia w terminie określonym w zapytaniu ofertowym.
4. Oświadczam/y, że sytuacja finansowa Wykonawcy umożliwia wykonanie zamówienia zgodnie z wymogami zapytania ofertowego.
5. Oświadczam/y, że posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponujemy potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do prawidłowego wykonania zamówienia



6. W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązuję/zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

7. Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:

- 1) Formularz Ofertowy wraz z Załącznikami A i B.
- 2) Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert lub kopię ww. dokumentu poświadczoną za zgodność z oryginałem przez osoby/osobę uprawnioną do reprezentowania oferenta, uprawniające do świadczenia usług stanowiących przedmiot niniejszego zamówienia.
- 3) Oświadczenie oferenta o braku powiązań, o których mowa w pkt. II.2. Zapytania ofertowego -załącznik C.
- 4) Informację o realizacji przynajmniej 1 zamówienia o wymaganym charakterze, o którym mowa w ust. IV pkt. 1 wraz z listem referencyjnym.

8. Inne dokumenty (należy wymienić jakie):

- a)
- b)
- c)

.....

(Data i podpis Oferenta)



ZAŁĄCZNIK A DO FORMULARZA OFERTOWEGO – PROCEDURA Nr POKL.08.01.02-016-002/12-CATERING

FORMULARZ KOSZTORYSOWY:

.....

Pieczęć Firmowa Oferenta:

Odpowiadając na zaproszenie do składania ofert na **świadczenie usług obejmujących dostarczanie cateringu** w ramach projektu „**Na Froncie Pracy-reorientacja zawodowa żołnierzy zawodowych i pracowników cywilnych w województwie opolskim**” POKL.08.01.02-04-016/12, oferujemy wykonanie niniejszego zamówienia za cenę:

Cena jednostkowa jednej porcji cateringu:..... zł brutto

Razem: 2 325 porcji x = zł brutto.

(słownie:.....

..... zł brutto).

.....

(data i podpis Oferenta)



.....
Pieczęć Firmowa Oferenta:

**ZAŁĄCZNIK B DO FORMULARZA OFERTOWEGO – PROCEDURA NR
POKL.08.01.02-016-002/12-CATERING WYKAZ ZREALIZOWANYCH USŁUG
OBEJMUJĄCYCH DOSTARCZANIE CATERINGU NA GRUPOWE SZKOLENIA/
KURSY/ KONFERENCJE ITP. W OKRESIE OSTATNICH 3 LAT**

Lp.	Nazwa instytucji zlecającej	Rodzaj dostarczanego posiłku	Posiłek dostarczany na wskazane miejsce przez zlecającego: tak/nie	Okres realizacji (podać miesiąc i rok) od – do	Liczba dostarczonych porcji
1	2	3	4	5	6
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					

.....
(data i podpis Oferenta)



.....
Pieczęć Firmowa Oferenta:

ZAŁĄCZNIK C DO FORMULARZA OFERTOWEGO – PROCEDURA POKL.08.01.02-016-002/12-CATERING OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ

Oświadczenie

Oświadczam/y, że nie jestem/jesteśmy podmiotem, który jest powiązany z zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo w szczególności poprzez:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
(data i podpis Oferenta)