

Szczecin, dnia 21.05.2019 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Wartość netto zamówienia w ramach prowadzonego postępowania nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro.

Przedmiot zamówienia jest finansowany ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w obszarze projektu Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej, realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-20.

I. Zamawiający:

Województwo Zachodniopomorskie, Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego.

Ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin

NIP: 851-287-14-98

tel. 91 42-53-632

email: jwojtowicz@wzp.pl

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Zamówienie obejmuje przygotowanie, dostarczenie i serwowanie posiłków oraz uprzątnięcie miejsca serwowania posiłków po zakończeniu, „Warsztatów uzupełniających szkolenia dla kadry RAR” (dla ich uczestników z terenu powiatu kołobrzeskiego i sławieńskiego), zwanych dalej „Warsztatami”.
2. Zamówienie ma być realizowane każdego dnia realizacji ww „Warsztatów”.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia oferty na realizację przedmiotu zamówienia w tylko jednym z ww powiatów.
4. Catering na jedno spotkanie, rozumiane jako każdy pojedynczy dzień „Warsztatów” obejmuje:

I – serwis kawowy:

- napoje gorące: kawa, herbata (łącznie co najmniej 250 ml na osobę),
- dodatki do napojów gorących: mleko do kawy, cytryna krojona w plasterki, cukier,
- woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w dzbankach lub butelkach (500 ml na osobę, ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej),
- ciastka kruche (co najmniej 2 rodzaje ciastek, co najmniej 30 g na osobę),
- kanapki dekoracyjne (co najmniej 3 sztuki na osobę, łącznie co najmniej 100g)
- naczynia ceramiczne lub szklane, sprzątanie.

II – serwis obiadowy:

- zupa: (co najmniej 250 ml na osobę),
- danie główne mięsne: 1 propozycja (co najmniej 200 g na osobę),
- danie główne wegetariańskie, 1 propozycja (co najmniej 200 g na osobę),

dodatki do dań głównych:

- ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron, kasza (co najmniej 200 g na osobę),
- zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych (co najmniej 200 g na osobę),
- gorąca kawa (co najmniej 250 ml na osobę),
- herbata w torebkach, co najmniej 2 rodzaje, w tym co najmniej 1 rodzaj herbaty czarnej i 1 rodzaj herbaty owocowej (jedna torebka na osobę),
- gorąca woda do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
- dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy w opakowaniach jednorazowych, cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),

napoje:

- woda niegazowana i gazowana, podawana w butelkach szklanych i plastikowych o pojemności nie większej niż 500 ml – ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej – co najmniej 250 ml na osobę).
- naczynia ceramiczne lub szklane, sprząatanie.

5. Termin i miejsce realizacji usługi:

4 „Warsztaty” (4 pojedyncze dni) w okresach:

- a) sierpień 2019r - 2 „Warsztaty” rozumiane jako 2 pojedyncze dni „Warsztatów”, w tym 1 (jeden) „Warsztat” dla uczestników z terenu powiatu kołobrzeskiego i 1(jeden) dla uczestników z terenu powiatu sławieńskiego,
- b) wrzesień 2019r - 2 „Warsztaty” rozumiane jako 2 pojedyncze dni „Warsztatów”, w tym 1(jeden) „Warsztat” dla uczestników z terenu powiatu kołobrzeskiego i 1(jeden) dla uczestników z terenu powiatu sławieńskiego.
- c) Dokładne terminy, godziny i lokalizacja będą podawane na 5 dni roboczych przed każdym „Warsztatem”, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia liczby „Warsztatów” o 25% (w ramach wartości umowy).

6. Liczba osób (maksymalna) na poszczególne „Warsztaty” (dokładna liczba będzie podawana na 2 dni robocze przed każdym „Warsztatem”): 4 „Warsztaty” razy 15 osób - maks. 60 osób, tj. po 2 „Warsztaty” i 30 osób w każdym z powiatów (kołobrzeski, sławieński). Łącznie 60 szt. osób/serwisów.
7. „Warsztaty” będą odbywać się w dni robocze, opcjonalnie również w soboty.
8. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go w sposób i przez osoby z odpowiednimi uprawnieniami, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
9. Wykonawca musi posiadać prawo do świadczenia ww. usług (np. wpis do KRS) będących przedmiotem oferty.

III. Opis kryteriów oceny ofert:

1) Cena: 60%

$$\frac{\text{Wartość najniższa ofert}}{\text{Wartość badana oferty}} \times 100 \% \times 60 \text{ pkt.} = \text{liczba uzyskanych punktów w przedmiotowym kryterium}$$

2) Aspekty społeczne: 40%

W tym kryterium Zamawiający będzie oceniał liczbę osób zatrudnionych przez Wykonawcę przy realizacji zamówienia będących osobami niepełnosprawnymi w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. poz. 721, ze zm.), wg następującej punktacji:

- 2 i więcej osób – 40 pkt
- 1 osoba - 20 pkt
- 0 osób - 0 pkt

W celu potwierdzenia zatrudnienia osób niepełnosprawnych przy realizacji zamówienia Wykonawca składa oświadczenie o zatrudnianiu takich osób na dzień składania ofert. W przypadku nie złożenia tego oświadczenia Zamawiający nie wezwie do uzupełnienia dokumentów i przyzna 0 pkt. w tym kryterium.

IV. Istotne postanowienia realizacji umowy

Płatność do 21 dni po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury/rachunku za realizację zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do organizacji spotkań z mniejszą liczbą osób, niż wskazana w zapytaniu ofertowym. Zamawiający przekaze Wykonawcy formularz zamówienia usługi na min. 2 dni robocze przed każdym „Warsztatem” wraz z planowaną liczbą osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby osób w terminie do 1 dnia roboczego przed „Warsztatem”, co będzie podstawą do wzajemnych rozliczeń co do ilości zamawianych usług.

V. Termin i sposób złożenia oferty przez wykonawcę

1. Sposób przygotowania kalkulacji cenowej oraz miejsce i termin składania:
 - a) Kalkulacja powinna zawierać cenę brutto ww. usługi w przeliczeniu na 1 osobę.
 - b) Zaproponowana cena musi obejmować wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
 - c) Kalkulację proszę przesłać na adres email: jwojtowicz@wzp.pl, do dnia 28 maja 2019r.;
2. Ogłoszenie nie jest równoznaczne z zaproszeniem do składania ofert na realizację zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo anulowania zapytania ofertowego, bez podawania przyczyny.
3. Zakładany termin udzielenia zamówienia: czerwiec-październik 2019 r.
4. W przypadku dodatkowych pytań prosimy o kontakt: 91 42 53 632, Jerzy Wójtowicz.
5. Załącznikiem do niniejszego zapytania ofertowego jest dołączony poniżej wzór oferty.