

Szczecin, 10 maja 2021 roku.

ZAPYTANIE OFERTOWE

na usługę cateringu podczas szkoleń dla asystentów dorastania

I. Zamawiający

Województwo Zachodniopomorskie, Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego,
ul. Korsarzy 34,
70-540 Szczecin,
NIP 851-287-14-98,
tel.: 91 42 53 642,
email.: radim@wzp.pl

II. Tryb udzielenia zamówienia:

1. Wartość netto zamówienia w ramach prowadzonego postępowania nie przekracza kwoty 130 000 zł. Zamówienie udzielane jest na podstawie art. 2 pkt 1 ppkt 1 ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.) Zapytanie nie jest równoznaczne z zaproszeniem do składania ofert na realizację zamówienia.
2. Realizacja zadań z zakresu pomocy społecznej tj. zwiększenia dostępności usług społecznych w szczególności usług środowiskowych, opiekuńczych oraz usług wsparcia rodziny i pieczy zastępczej dla osób zagrożonych ubóstwem i/lub wykluczeniem społecznym projekt „Regionalna Akademia Dzieci i Młodzieży” dofinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach działania 7.6 Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020, Nr RPZP.07.06.00-32-K29/20.
3. Postępowanie jest prowadzone w języku polskim.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, przed upływem terminu do składania ofert, zmiany zapytania ofertowego oraz do unieważnienia postępowania w każdym czasie bez podania przyczyny
5. W przypadku unieważnienia postępowania, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie w stosunku do Zamawiającego.
6. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ogłoszeniu o zamówieniu i przedstawi najkorzystniejszą ofertę w oparciu o kryterium wyboru określone w ogłoszeniu o zamówieniu, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę oraz negocjacji warunków zamówienia.
7. Po dokonaniu wyboru oferty Zamawiający poinformuje Oferenta, którego ofertę wybrano jako najkorzystniejszą, o terminie podpisania umowy.

I. Przedmiot zamówienia obejmuje usługę cateringu na szkoleniach dla asystentów dorastania, w ramach projektu Regionalna Akademia Dzieci i Młodzieży.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringu dla uczestników szkoleń na asystentów dorastania. Pod pojęciem usługi cateringu Zamawiający rozumie serwis kawowy i obiadowy, zgodnie z poniżej opisaną specyfikacją. Zamówienie jest podzielone na 8 części, podział na części jest wynikiem zamawiania

usługi w 8 lokalizacjach na terenie Województwa Zachodniopomorskiego. Oferty mogą być składane na poszczególne części lub na całość zamówienia.

Zamówienie składa się z 8 części.

I. Część 1 – catering dla uczestników szkolenia w Kołobrzegu

Specyfika zamówienia:

- Catering dostarczony do: sali szkoleniowej PCPR Kołobrzeg przy ulicy Grottgera 11 w Kołobrzegu
- Catering dostarczany w dniach: 25-27.05.2021r. (3 dni); 10-11.06.2021r. (2 dni) oraz 21-22.06.2021r. (2 dni)
- Catering dla 17 osób
- Przerwa kawowa przewidziana jest na godzinę 10.30, natomiast przerwa obiadowa na godzinę 12.45
- Catering na przerwę kawową powinien obejmować: kawę, herbatę, cukier, mleczko, ciastka kruche – dwa rodzaje oraz wodę gazowaną i/lub niegazowaną (17 osób),
- Catering obiadowy obejmuje: zupę i drugie danie. Liczba porcji powinna odpowiadać liczbie uczestników szkolenia (17 osób).
- Posiłki dostarczone i serwowane w sposób tradycyjny na miejscu (dopuszcza się serwowane posiłków w opakowaniach jednorazowych wraz z plastikowymi sztućcami).
- Usługa obejmuje sprząatanie po posiłkach (każdego dnia)

II. Część 2 – catering dla uczestników szkolenia w Sławnie

Specyfika zamówienia:

- Catering dostarczany do: sali sesyjnej Starostwa Powiatowego w Sławnie, ul Sempołowskiej 2a w Sławnie
- Catering dostarczany w dniach: 31.05-02.06.2021r. (3dni) 17-18.06.2021r. (2dni) oraz 28-29.06.2021r. (2dni)
- Catering dla 17 osób
- Przerwa kawowa przewidziana jest na godzinę 10.00, natomiast przerwa obiadowa na godzinę 12.15
- Catering na przerwę kawową powinien obejmować: kawę, herbatę, cukier, mleczko, ciastka kruche – dwa rodzaje oraz wodę gazowaną i/lub niegazowaną (17 osób),
- Catering obiadowy obejmuje: zupę i drugie danie. Liczba porcji powinna odpowiadać liczbie uczestników szkolenia (17 osób).
- Posiłki dostarczone i serwowane w sposób tradycyjny na miejscu (dopuszcza się serwowane posiłków w opakowaniach jednorazowych wraz z plastikowymi sztućcami).
- Usługa obejmuje sprząatanie po posiłkach (każdego dnia)

III. Część 3 – catering dla uczestników szkolenia w Szczecinku

Specyfika zamówienia:

- Catering dostarczany do: sali szkoleniowej PCPR Szczecinek, ul. Wiatraczna 1 w Szczecinku
- Catering dostarczany w dniach: 7-9.06.2021r. (3dni) 23-24.06.2021r. (2dni) oraz 5-6.07.2021r. (2dni)
- Catering dla 17 osób
- Przerwa kawowa przewidziana jest na godzinę 10.00, natomiast przerwa obiadowa na godzinę 12.15
- Catering na przerwę kawową powinien obejmować: kawę, herbatę, cukier, mleczko, ciastka kruche – dwa rodzaje oraz wodę gazowaną i/lub niegazowaną (17 osób),
- Catering obiadowy obejmuje: zupę i drugie danie. Liczba porcji powinna odpowiadać liczbie uczestników szkolenia (17 osób).
- Posiłki dostarczone i serwowane w sposób tradycyjny na miejscu (dopuszcza się serwowane posiłków w opakowaniach jednorazowych wraz z plastikowymi sztućcami).
- Usługa obejmuje sprząatanie po posiłkach (każdego dnia)

IV. Część 4 - catering dla uczestników szkolenia w Koszalinie

Specyfika zamówienia:

- Catering dostarczany do: sali szkoleniowej na terenie Miasta Koszalin, dokładna lokalizacja podana będzie do 14 dni przed szkoleniem
- Catering dostarczany w dniach: 23-25.08.2021r. (3dni) 16-17.09.2021r. (2dni) oraz 30.09-01-10.2021r. (2dni)
- Catering dla 17 osób
- Przerwa kawowa przewidziana jest na godzinę 10.30, natomiast przerwa obiadowa na godzinę 12.45
- Catering na przerwę kawową powinien obejmować: kawę, herbatę, cukier, mleczko, ciastka kruche – dwa rodzaje oraz wodę gazowaną i/lub niegazowaną (17 osób),
- Catering obiadowy obejmuje: zupę i drugie danie. Liczba porcji powinna odpowiadać liczbie uczestników szkolenia (17 osób).
- Posiłki dostarczone i serwowane w sposób tradycyjny na miejscu (dopuszcza się serwowane posiłków w opakowaniach jednorazowych wraz z plastikowymi sztućcami).
- Usługa obejmuje sprząatanie po posiłkach (każdego dnia)

V. Część 5 - catering dla uczestników szkolenia w Koszalinie

Specyfika zamówienia:

- Catering dostarczany do: w sali szkoleniowej na terenie Miasta Koszalin, dokładna lokalizacja podana będzie do 14 dni przed szkoleniem
- Catering dostarczany w dniach: 23-25.08.2021r. (3dni) 16-17.09.2021r. (2dni) oraz 30.09-01-10.2021r. (2dni)
- Catering dla 17 osób
- Przerwa kawowa przewidziana jest na godzinę 10.30, natomiast przerwa obiadowa na godzinę 12.45

- Catering na przerwę kawową powinien obejmować: kawę, herbatę, cukier, mleczko, ciastka kruche – dwa rodzaje oraz wodę gazowaną i/lub niegazowaną (17 osób),
- Catering obiadowy obejmuje: zupę i drugie danie. Liczba porcji powinna odpowiadać liczbie uczestników szkolenia (17 osób).
- Posiłki dostarczone i serwowane w sposób tradycyjny na miejscu (dopuszcza się serwowane posiłków w opakowaniach jednorazowych wraz z plastikowymi sztućcami).
- Usługa obejmuje sprząatanie po posiłkach (każdego dnia)

VI. Część 6 - catering dla uczestników szkolenia w Wałczu

Specyfika zamówienia:

- Catering dostarczany do: sali szkoleniowej PCPR Wałcz przy al. Zdobywców Wału Pomorskiego 54 w Wałczu
- Catering dostarczany w dniach: 13-15.09.2021r. (3dni) 04-05.10.2021r. (2dni) oraz 25-26.10.2021r. (2dni)
- Catering dla 17 osób
- Przerwa kawowa przewidziana jest na godzinę 10.30, natomiast przerwa obiadowa na godzinę 12.45
- Catering na przerwę kawową powinien obejmować: kawę, herbatę, cukier, mleczko, ciastka kruche – dwa rodzaje oraz wodę gazowaną i/lub niegazowaną (17 osób),
- Catering obiadowy obejmuje: zupę i drugie danie. Liczba porcji powinna odpowiadać liczbie uczestników szkolenia (17 osób).
- Posiłki dostarczone i serwowane w sposób tradycyjny na miejscu (dopuszcza się serwowane posiłków w opakowaniach jednorazowych wraz z plastikowymi sztućcami).
- Usługa obejmuje sprząatanie po posiłkach (każdego dnia)

VII. Część 7 - catering dla uczestników szkolenia w Stargardzie

Specyfika zamówienia:

- Catering dostarczany do: sali szkoleniowej na terenie Miasta Stargard, dokładna lokalizacja podana będzie do 14 dni przed szkoleniem
- Catering dostarczany w dniach: 13-15.09.2021r. (3dni) 04-05.10.2021r. (2dni) oraz 25-26.10.2021r. (2dni)
- Catering dla 17 osób
- Przerwa kawowa przewidziana jest na godzinę 10.30, natomiast przerwa obiadowa na godzinę 12.45
- Catering na przerwę kawową powinien obejmować: kawę, herbatę, cukier, mleczko, ciastka kruche – dwa rodzaje oraz wodę gazowaną i/lub niegazowaną (17 osób),
- Catering obiadowy obejmuje: zupę i drugie danie. Liczba porcji powinna odpowiadać liczbie uczestników szkolenia (17 osób).
- Posiłki dostarczone i serwowane w sposób tradycyjny na miejscu (dopuszcza się serwowane posiłków w opakowaniach jednorazowych wraz z plastikowymi sztućcami).

- Usługa obejmuje sprząatanie po posiłkach (każdego dnia)

VIII. Część 8 - catering dla uczestników szkolenia w Goleniowie

Specyfika zamówienia:

- Catering dostarczany do: sali szkoleniowej PCPR Goleniów przy ulicy Pocztowej 43 w Goleniowie
- Catering dostarczany w dniach: 27-29.09.2021r. (3dni) 18-19.10.2021r. (2dni) oraz 4-5.11.2021r. (2dni)
- Catering dla 17 osób
- Przerwa kawowa przewidziana jest na godzinę 10.30, natomiast przerwa obiadowa na godzinę 12.45
- Catering na przerwę kawową powinien obejmować: kawę, herbatę, cukier, mleczko, ciastka kruche – dwa rodzaje oraz wodę gazowaną i/lub niegazowaną (17 osób),
- Catering obiadowy obejmuje: zupę i drugie danie. Liczba porcji powinna odpowiadać liczbie uczestników szkolenia (17 osób).
- Posiłki dostarczone i serwowane w sposób tradycyjny na miejscu (dopuszcza się serwowane posiłków w opakowaniach jednorazowych wraz z plastikowymi sztućcami).
- Usługa obejmuje sprząatanie po posiłkach (każdego dnia)

V. Terminy realizacji zamówienia:

Od maja do listopada 2021 r., zgodnie ze terminami zawartymi w specyfice zamówienia dla każdej części zamówienia

VI. Miejsce realizacji zamówienia:

Województwo Zachodniopomorskie, lokalizację zgodnie z informacjami podanymi w opisie poszczególnych części zamówienia.

VII. Kod i nazwa zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

- 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków
- 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

VIII. Istotne warunki zamówienia :

1. Czas trwania umowy: od daty podpisania do 5 listopada 2021 r.
2. Płatność za usługę po wykonaniu całości usługi lub części, po podpisaniu protokołu zdawczo-odbiorczego.
3. Terminy płatności – faktury/rachunku 14 od momentu dostarczenia poprawnie wystawionego dokumentu

IX. Wymagania, które powinien spełniać Wykonawca:

- Dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

- Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

X. Przygotowanie oferty

Oferty mogą być składane na poszczególne części zamówienia lub na całość.

Należy uzupełnić załącznik nr 1 - formularz ofertowy w formie załączonego wzoru

XI. Termin i sposób złożenia oferty przez Wykonawcę

Podpisana oferta powinna zawierać **cenę netto i brutto** wykonania całego przedmiotu zamówienia wraz ze wskazaniem stawki VAT oraz jednostkową **cenę netto i brutto** za dostarczenie cateringu na jeden dzień szkoleniowy dla wszystkich uczestników wraz ze wskazaniem stawki VAT. Odpowiedź cenową zgodnie z załącznikiem nr 1 proszę przelać pocztą elektroniczną na adres: radim@wzp.pl do dnia **17.05.2021** roku.

XII. Kryteria oceny ofert

Sposób oceny ofert

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyniku osiągniętej liczby punktów przyznanych przez komisję oceniającą w oparciu o następujące kryteria i ustaloną punktację do 100 (100 % = 100 pkt):

1. Kryterium cena (waga 80%)

Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$$\frac{\text{Cena brutto oferty najtańszej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100 \times 80\% (\text{waga kryterium}) = \text{liczba punktów}$$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku. Maksymalna liczba punktów za to kryterium 80 pkt.

2. Kryterium społeczne (waga 20%).

Wykonawca zatrudnia / zatrudni do wykonania zamówienia osoby będące członkami grup społecznie marginalizowanych

W tym kryterium Zamawiający będzie ocenił wskazaną w ofercie Wykonawcy liczbę osób należących do jednej z poniższych grup społecznie marginalizowanych, zatrudnionych przez Wykonawcę przy realizacji usługi

- 1) osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2020 r. poz. 426 ze zm.);
- 2) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1482 ze zm.);
- 3) osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia;

4) osób będących członkami mniejszości znajdujące się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będących członkami mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (Dz. U. z 2017 r. poz. 823 ze zm.) .

Ocena zostanie przyznana w poniższy sposób :

- Od 1 do 3 osób (10 pkt)
- Powyżej 4 osób (20 pkt)

Maksymalna liczba punktów przyznawana za spełnienie tego kryterium wynosi 20 punktów,

Ocena przyznawana na podstawie oświadczenia Oferenta, natomiast sposób weryfikacji zatrudnienia osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych przy wykonywaniu zamówienia (w trakcie realizacji umowy)

XIII. Osoby wskazane do kontaktów:

Dodatkowe informacje udzielane są drogą mailową (adres: nflorek@wzp.pl; radim@wzp.pl lub telefonicznie, pod numer telefonu +48 693 547 443 – Natalia Florek-Zalewska)

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – formularz ofertowy