



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt realizowany w ramach *Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych*

ZAPYTANIE OFERTOWE NA WYBÓR DOSTAWCY OBIADU (kod CPV 55321000-6 i 55520000-1) W TRYBIE ROZEZNANIA RYNKU

Data dodania: 11.05.2016 / Autor: Przemysław Sipika

Kategoria: Zapytania ofertowe

W ramach Projektu „PERSPEKTYWY” Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój Oś priorytetowa I Osoby młode na rynku pracy Działanie 1.2 Wsparcie osób młodych pozostających bez pracy na regionalnym rynku pracy – projekty konkursowe Poddziałanie 1.2.2 Wsparcie udzielane z Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych.

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Krajowe Stowarzyszenie Wspierania Przedsiębiorczości

ul. Staszica 2A, 26-200 Końskie, województwo: świętokrzyskie

Tel.: 41 375 14 55

Fax: 41 375 14 56

REGON: 290592085

NIP: 658-12-20-917

e-mail: kswp@kswp.org.pl

strona internetowa Zamawiającego: www.kswp.org.pl

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia:

a. nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015, Nr 0, poz. 2164 z późniejszymi zmianami). W niniejszym postępowaniu przepisy tej ustawy stosuje się odpowiednio, o ile Zapytanie ofertowe zawiera odesłanie do tych uregulowań, jak również w celu ustalenia definicji pojęć występujących w Zapytaniu ofertowym.

b. uwzględnia *Wytyczne w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020* wydane przez Ministra Infrastruktury i Rozwoju.



Projekt realizowany w ramach *Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych*

3. OPIS PRZEDMIOTU ORAZ ZAKRES I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie gorącego posiłku (obiadu) dla uczestników projektu „PERSPEKTYWY” i dostarczenie go własnym transportem na miejsce realizacji zajęć wskazane przez Zamawiającego.

Zajęcia będą się odbywać w lokalu zapewnionym przez Zamawiającego na terenie miasta Piotrków Trybunalski lub w innym mieście w odległości do 50 km.

Obiad powinien składać się z zupy, drugiego dania oraz deseru, a także napoju.

W ramach projektu przewidziano obiady dla 6 grup (12 osobowych) podczas dwóch rodzajów zajęć:

- Grupowego poradnictwa (dostarczenie posiłku przez 4 dni dla każdej grupy) – łącznie 288 obiadów;
- Szkolenia (dostarczenie posiłku przez 19 dni dla każdej grupy) – łącznie 1368 obiadów.

Termin realizacji Zlecenia od dnia podpisania umowy tj. najpóźniej od 31.05.2016 r. do 16.06.2017 r.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z obowiązującymi normami i zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171 poz.1225 z późn.zm), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy .

Realizacja zajęć będzie się odbywała od poniedziałku do piątku - dostarczenie posiłku przewidywane jest w godzinach od 12.30 do 13.30 (do ustalenia na etapie podpisywania umowy).

4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, o ile posiada on uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

5. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy przygotować zgodnie z wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do „Zapytania ofertowego”.

Do oferty należy dołączyć:

- propozycję menu na poszczególne zajęcia tj. na 4 dni w przypadku Grupowego poradnictwa oraz 19 dni w przypadku szkoleń;
- kserokopie poświadczoną za zgodność z oryginałem aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.

2. Wykonawca przedstawi ofertę zgodnie z wymogami określonymi w „Zapytaniu ofertowym”.

3. Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej, w języku polskim, trwałą i czytelną techniką.



6. MIEJSCE, TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

7.1. Ofertę należy złożyć:

- osobiście w siedzibie Zamawiającego Krajowe Stowarzyszenie Wspierania Przedsiębiorczości, 26-200 Końskie, ul. Staszica 2A lub w Biurze Projektu w Piotrkowie Trybunalskim, ul. Sieradzka 10.
- lub listownie pod w/w adresy.

7.2. Termin złożenia oferty: ofertę należy złożyć do dnia – 20.05.2016 r. do godz. 15:00.

Oferty, które wpłyną po tym terminie nie będą rozpatrywane.

7.3 Oferty składane w siedzibie Zamawiającego lub Biurze Projektu powinny znajdować się w zamkniętym i nieprzezroczystym opakowaniu zaadresowanym do Zamawiającego z dopiskiem „Oferta obiady – projekt PERSPEKTYWY”. Poza oznaczeniami podanymi wyżej koperta zewnętrzna powinna posiadać nazwę i adres Wykonawcy.

7.4 Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni od ostatniego dnia wyznaczonego na składanie ofert.

7. KRYTERIA OCENY OFERT:

Oferty będą podlegały ocenie zgodnie z następującymi kryteriami:

1. K_1 - Cena 80% (maksymalnie możliwych do uzyskania 80 pkt), z pkt. III Załącznika nr 1 do *Zapytania ofertowego*
2. K_2 - Propozycja Menu 20% (maksymalnie możliwych do uzyskania 20 pkt), z Załącznika nr 2 do *Zapytania ofertowego*

Łącznie możliwych do uzyskania 100 pkt (100%)

Ostateczna ilość punktów (K) będzie obliczana wg następującego wzoru:

$$K = K_1 + K_2$$

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów (K).

Ad. 1

Sposób przyznawania punktacji za spełnienie kryterium:

$$K_1 = (C_{\min} : C) \times 80$$

K_1 – liczba punktów uzyskana za kryterium ceny

$C_{\min}$ – cena najniższa spośród ważnych ofert

C – cena badanej oferty

Liczba uzyskanych punktów będzie zaokrąglana do dwóch miejsc po przecinku.



Ad. 2

Sposób przyznawania punktacji za spełnienie kryterium „propozycja menu”:

W celu uzyskania punktów w kryterium „propozycja menu” Wykonawca musi wykazać propozycję różnorodnego menu z przybliżonym określeniem proporcji wagowych posiłku tj.

- zupa (nazwa, zawartość oraz ilość mililitrów. np. nazwa zupy/ z makaronem, ryżem lub ziemniakami – 0,5 l);
- II danie (ilościowo w gramach np. ziemniaki/ kasza /ryż – 150 gram + klops/kotlet mielony/pulpet – 100 gram + surówka/warzywa gotowane – 50 gram lub kopytka/pyzy/pierogi – 200 gram);
- deser (ilościowo w gramach np. ciasto sernik – 200 gram);
- napój (rodzajowo i ilość mililitrów np. kompot – 200 ml.)

K_2 = Ilość punktów ze spełnienie kryterium „propozycja menu”

Ilość punktów za spełnienie kryterium „propozycja menu” będzie przyznawana w następujący sposób:

- a) jakościowa i ilościowa ocena I dania – od 1pkt do 5 pkt
- b) jakościowa i ilościowa ocena II dania – od 1pkt do 5 pkt
- c) jakościowa i ilościowa ocena deseru – od 1pkt do 5 pkt
- d) jakościowa i ilościowa ocena napoju – od 1pkt do 5 pkt

W przypadku, jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty, które uzyskały identyczną liczbę punktów Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli oferty, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który spełni wszelkie warunki postawione w niniejszym zapytaniu ofertowym.

8. DODATKOWE INFORMACJE:

1. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony ; rodzaj potraw nie może się powtarzać w okresie dekady (10 dni);
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;



Projekt realizowany w ramach *Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych*

- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

- co najmniej 3 posiłki w tygodniu (II danie) powinny być mięsne.

2. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

3. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji na miejsce zajęć wskazane przez Zlecającego realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

4. Wykonawca zapewni własne naczynia lub naczynia jednorazowe – talerze, sztućce;

5. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków uczestnikom.

6. Koszt związany z wydawaniem posiłków lub ewentualnym myciem naczyń (w przypadku wykorzystywania własnych naczyń) ponosić będzie Wykonawca.

7. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może wymagać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.

6. Informacja o dokonanych wyborze zostanie przekazana Wykonawcy telefonicznie.

7. Osobami uprawnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami i udzielania wyjaśnień dotyczących postępowania jest Anna Pasieka – Koordynatorka projektu - telefon (41) 375-14-55 lub Weronika Roszak – Asystentka koordynatorki projektu – telefon (44) 647-48-08.

8. Niniejsze zapytanie nie jest postępowaniem przetargowym w rozumieniu art. 69 Ustawy PZP.

9. Oferty, które nie zostały wybrane nie będą odsyłane.

10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z Wykonawcą, który złoży ważną najkorzystniejszą ofertę w przypadku, gdy cena tej oferty przekracza budżet projektu, którym dysponuje Zamawiający. W przypadku, gdy negocjacje w zakresie wskazanym w zdaniu poprzednim nie przyniosą efektu, Zamawiający unieważni postępowanie.

9. ZAŁĄCZNIKI:

Załącznik 1 do Zapytania obiad - oferta

Elementy powiązane



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt realizowany w ramach *Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych*

- PERSPEKTYWY

