



ZAPYTANIE O CENĘ – szacowanie wartości zamówienia

W związku z realizacją projektu „Pora na seniora” – działania zwiększające aktywność seniorów niepełnosprawnych wzrokowo z terenu województwa zachodniopomorskiego, Nr projektu: RPZP.07.06.00-32-K002/21 realizowanym przez *Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie*. Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Regionalny Program Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020, Priorytet VII Włączenie społeczne, działanie 7.6 Wsparcie rozwoju usług społecznych świadczonych w interesie ogólnym, zwracamy się z zapytaniem o cenę.

I. ZAMAWIAJĄCY

Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie przy Potulickiej 16, 70-234 Szczecin (biuro projektu), REGON 810405595, NIP 8510207566, twp@twp.szczecin.pl, 914480021.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie cateringu w formie śniadania oraz jednodaniowego obiadu dla 30 uczestników w/w projektu, którymi są osoby powyżej 60 r.ż. zrzeszeni w szczecińskim Kole Polskiego Związku Niewidomych Okręgu Zachodniopomorskiego z orzeczoną znacznym lub umiarkowanym stopniem niepełnosprawności ze względu na wzrok.

1. Termin realizacji usługi: od 01 sierpnia 2022 r. do 31.10.2023 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy. Śniadanie dostarczane na godzinę 8:30, obiad dostarczany na godzinę 12:00.

2. Szacunkowa ilość posiłków (śniadanie + obiad tj. drugie danie):

9900 posiłków (15m-ce x 22 dni/m-c x 30 osób)

3. Miejsce dostarczania posiłków:

Siedziba PZN – Klub Seniora ul. J. Piłsudskiego 37 w Szczecinie. Koszty dojazdu pokrywa w całości Wykonawca.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczonych posiłków danego dnia wg potrzeb Zamawiającego w zależności od frekwencji uczestników. O liczbie posiłków na każdy kolejny tydzień Wykonawca będzie informowany w każdy piątek do godziny 12:00. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden rodzaj posiłku pomimo zwiększenia lub zmniejszenia nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji umowy.

5. Jadłospis i posiłki.

a) Dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, jak również uwzględniać urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłków. Danie mięsne dostarczone powinno być co najmniej dwa razy w tygodniu.

b) Usługa obejmuje przygotowanie posiłków z produktów świeżych, wysokiej jakości, z uwzględnieniem wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25.08.2008r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (dz. U. 2017r. poz. 149) rozporządzeniach wykonawczych i

*niepotrzebne skreślić

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykonawcą projektu jest *Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie*, ul. Potulicka 16, 70-234 Szczecin, tel.: 91 4480021, www.twp.szczecin.pl



innych obowiązujących w tym zakresie przepisach z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP, zasad żywienia dietyki stosowanej opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia.

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

d) Wykonawca zobowiązany jest przedkładać do piątku do godz. 12:00 jadłospis na kolejny tydzień ze wskazaniem gramatury posiłków. Jadłospis będzie akceptowany przez Zamawiającego i dostosowany do potrzeb uczestników.

6. Zamawiający zastrzega, że wszystkie posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

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

7. Posiłki powinny uwzględniać dzienne zapotrzebowanie energetyczne osoby dorosłej

ŚNIADANIE: pieczywo mieszane min.(120 g), masło min. (20 g), wędliny/sery/ryby/jaja w ilości nie mniejszej niż 120 g, świeże warzywa, np. pomidory, ogórki, sałatki warzywne, rzodkiew min.(100g), cytryna), napoje gorące (herbata/kawa/mleko min. (250ml), cukier min. 10g oraz dodatku np. jogurt naturalny, owoc, min. (120 g.)

OBIAD: Drugie danie: mięso/ryby/jaja min. (150g), ziemniaki/kasza/ryż min. (200g), dodatek warzywny min. (150g) (np. surówka z marchwi, buraki, mizeria, surówka z kapusty, pomidory) lub dania mączne (placki, bliny, kluski, pierogi (ruskie, z mięsem, z owocami itp.) min. (400 g) z dodatkiem warzywnym (jak wyżej) oraz kompot wykonany z owoców sezonowych min. (200 ml.). Dodatek do obiadu: owoce, ciasto, budyń, kisiel, galaretka z owocami, jogurt. min. (150g)

Kalkulacja cenowa powinna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, jedno bezmięsne, jedno danie jarskie i rybne w ciągu tygodnia.

8. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

9. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków pod wskazany adres i we wskazanym terminie zgodnie z harmonogramem dostarczonym przez Zamawiającego w odpowiednio przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych lub styropianowych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem.

10. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych uczestników.

11. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

*niepotrzebne skreślić



12. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.

13. Zamówienie będzie realizowane w ramach projektu współfinansowanego przez Unię Europejską pn.: „Pora na seniora” – działania zwiększające aktywność seniorów niepełnosprawnych wzrokowo z terenu województwa zachodniopomorskiego, Nr projektu: RPZP.07.06.00-32-K002/21 realizowanym przez *Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie*, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020, Priorytet VII Włączenie społeczne, działanie 7.6 Wsparcie rozwoju usług społecznych świadczonych w interesie ogólnym.

III. INFORMACJE DODATKOWE

1. Wszystkie wymogi winny zostać zrealizowane i zapewnione w ramach kwoty jednostkowej brutto podanej w formularzu Oferty złożonej w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe.
2. Cena brutto przedmiotu zamówienia – obejmuje wszelkie wydatki związane z realizacją przedmiotu zapytania dla danej części, w tym wszelkie daniny o charakterze publicznoprawnym i inne (w tym w szczególności podatki pośrednie, bezpośrednie, związane z obowiązkowymi ubezpieczeniami). Wynagrodzenie (cena) nie będzie podlegało podwyższeniu.
3. Termin płatności wynosi 7 dni od daty dostarczenia faktury przez Wykonawcę. W przypadku braku środków finansowych na koncie projektu płatność zostanie dokonana niezwłocznie po wpływnięciu kolejnej transzy dotacji bez odsetek za opóźnienie.
4. Zapytanie o cenę nie stanowi przedmiotu zamówienia publicznego regulowanego ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. –Prawo zamówień publicznych (t. jedn.: Dz. U z 2018r., poz. 1986 ze zm.).
5. Niniejsze zapytanie o cenę jest umieszczone: na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego *Towarzystwo Wiedzy Powszechnej OR w Szczecinie*, ulica Potulicka 16, oraz na stronie internetowej www.twp.szczecin.pl
6. Kryterium wyboru:
 - całkowita cena za usługę cateringową (śniadanie oraz obiad (drugie danie) jednego dnia dla jednej osoby) -60%
 - odległość kuchni, w której przygotowywane będą obiady od miejsca dostawy czyli Piłsudskiego 7 w Szczecinie -40%
7. **Klauzula społeczna wymagana do spełnienia przez wykonawcę, z którym zostanie podpisana umowa** – Zamawiający wymaga, żeby Wykonawca spełnił wymogi klauzuli społecznej tj. zatrudnia/zatrudni (na podstawie umowy o pracę do realizacji zamówienia), minimum jedną osobę należącą do kategorii:
 - a. bezrobotnych lub młodocianych w celu przygotowania zawodowego, o których mowa w przepisach o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
 - b. niepełnosprawnych, o których mowa w przepisach o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych,
 - c. innych niż określone w literach a i b, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

IV. Wykonawcy wykluczeni z postępowania:

Wykluczone z postępowania są podmioty powiązane kapitałowo i osobowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub

*niepotrzebne skreślić

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykonawcą projektu jest *Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie*, ul. Potulicka 16, 70-234 Szczecin, tel.: 91 4480021, www.twp.szczecin.pl



osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. 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.

V. Termin realizacji zamówienia

1. Zamówienie zostanie zrealizowane w terminie od podpisania umowy do 31.10.2023 roku.
2. Szczegółowy harmonogram zostanie przekazany Wykonawcy najpóźniej na tydzień przed rozpoczęciem dostawy.

VI. OPIS SPOSOBU SKŁADANIA OFERT

1. Oferty powinny być sporządzone na Formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik do niniejszego Zapytania o cenę.

Oferta musi zawierać:

- Pełną nazwę składającego ofertę oraz adres lub siedzibę, numer telefonu, nr NIP i Regon;
- Cenę oferty przedstawionej jako cena brutto (cena wyrażona w PLN tj. z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku);
- Oferta winna zawierać treść wymienioną na formularzu ofertowym;
- Cena podana w ofercie powinna uwzględniać wszystkie koszty związane z wykonaniem Przedmiotu zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego;
- Osobę do kontaktu;
- Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby upoważnione;
- Ofertę należy przygotować w sposób czytelny i niebudzący wątpliwości;
- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty można składać pocztą elektroniczną na adres: mdrewniok@twp.szczecin.pl do dnia 14 czerwca 2022 r., g.12:00.
2. Zamawiający może podjąć negocjacje ze składającym ofertę, który złożył najkorzystniejszą ofertę, w przypadku gdy cena najkorzystniejszej oferty dotycząca Przedmiotu zamówienia (lub jego części – zgodnie ze złożoną ofertą) przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

*niepotrzebne skreślić

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykonawcą projektu jest Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie, ul. Potulicka 16, 70-234 Szczecin, tel.: 91 4480021, www.twp.szczecin.pl



FORMULARZ OFERTOWY

Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie, ul. Potulicka 16, 70-234 Szczecin

Wykonawca:

Adres.....

Tel./Fax.....

E-mail.....

NIP:

Przystępując do zapytania o cenę na **świadczenie usług w zakresie zapewnienia cateringu w formie śniadania oraz jednodaniowego obiadu** w ramach projektu „Pora na seniora” – działania zwiększające aktywność seniorów niepełnosprawnych wzrokowo z terenu województwa zachodniopomorskiego, Nr projektu: RPZP.07.06.00-32-K002/21 realizowanym przez *Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie*, dla 30 uczestników w/w projektu zgodnie z opisem określonym w zapytaniu ofertowym i oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:

(uwaga – należy wpisać cenę w sposób jednoznaczny i niepozostawiający wątpliwości.)

Usługa	Cena jednostkowa netto za usługę cateringową	Podatek VAT	Cena jednostkowa brutto za usługę cateringową
Usługa cateringowa – śniadanie i jednodaniowy obiad dla jednej osoby			
Łączna wartość zamówienia: Usługa cateringowa – śniadanie i jednodaniowy obiad 9900 posiłków (15m-ce x 22 dni/m-c x 30 osób)			

Oświadczam, że:

- ✓ zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia oraz warunkami realizacji przedmiotu zamówienia i przyjmuję je bez zastrzeżeń,
- ✓ zobowiązuję się wykonać zamówienie w terminie i na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym,
- ✓ świadczenie usług cateringowych wraz z dowozem obejmujących dostarczenie gorącego posiłku w wyznaczonym terminie i o czasie wskazanym przez Zamawiającego
- ✓ jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni, licząc od dnia składania ofert, podanego w zapytaniu ofertowym.

.....
(podpis przedstawiciela wykonawcy/wykonawcy)

*niepotrzebne skreślić

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykonawcą projektu jest *Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie, ul. Potulicka 16, 70-234 Szczecin, tel.: 91 4480021, www.twp.szczecin.pl*