



OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NR PGD/TWP/004

**POSTĘPOWANIE PROWADZONE NA PODSTAWIE ZASADY KONKURENCYJNOŚCI W ROZUMIENIU
Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego
Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego
oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020**

na świadczenie usług cateringowych dla uczestników szkoleń

Usługi dostarczania posiłków do szkół
CPV 55524000-9

SPORZĄDZIŁ: Kamil Zbroja

Zamawiający:

Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie

Adres poczty elektronicznej: kancelaria@kamilzbroja.eu

Strona internetowa: www.kamilzbroja.eu

Numer telefonu: 500 205 198;

Numer faksu: 59 841 33 49;

I. Termin składania ofert:

Oferty należy składać w nieprzekraczalnym terminie:

do dnia 01.12.2017 roku pocztą elektroniczną na adres: kancelaria@kamilzbroja.eu

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla uczestników projektu podczas 36 zjazdów w latach 2017 - 2020 x średnio 300 osób:
 - a. w roku 2017 – 240 osób
 - b. w roku 2018 – 3.600 osób
 - c. w roku 2019 – 2.640 osób
 - d. w roku 2020 – 720 osóbrazem 7.200 posiłków
2. Maksymalna ilość osób korzystających jednocześnie z posiłków wynosi 120.
3. Planowane daty poszczególnych zjazdów:

I edycja:

1. 9-10.12.2017
2. 20-21.01.2018
3. 3-4.02.2018
4. 17-18.02.2018
5. 03-04.03.2018
6. 17-18.03.2018
7. 14-15.04.2018
8. 28-29.04.2018
9. 19-20.04.2018
10. 16-17.06.2018
11. 30.06-01.07.2018
12. 14-15.07.2018

II edycja:

1. 20-21.10.2018
2. 17-18.11.2018
3. 01-02.12.2018



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

4. 15-16.12.2018
5. 12-13.01.2019
6. 26-27.01.2019
7. 09-10.02.2019
8. 23-24.02.2019
9. 09-10.03.2019
10. 23-24.03.2019
11. 13-14.04.2019
12. 11-12.05.2019

III edycja:

1. 14-15.09.2019
2. 28-29.09.2019
3. 12-13.10.2019
4. 26-27.10.2019
5. 30.11 - 01.12.2019
6. 14-15.12.2019
7. 11-12.01.2020
8. 25-26.01.2020
9. 08-09.02.2020
10. 22-23.02.2020
11. 07-08.03.2020
12. 21-22.03.2020

4. Podane powyżej daty są jedynie planem i podają w przybliżeniu okresy, w których organizowane będą szkolenia.
5. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę drogą mailową na wskazany adres e-mail nie później niż na 7 dni przed terminem szkolenia o dokładnych terminach oraz liczbie uczestników Projektu korzystających z cateringu.
6. Ramowy harmonogram szkoleń:

Sobota:

- 9.45 – 11.15 – 2 godziny zajęć
11.15 – 11.30 – przerwa
11.30 – 13.00 – 2 godziny zajęć
13.00 – 14.00 – przerwa obiadowa – ciepły posiłek oraz prowiant na kolację
14.00 – 15.30 – 2 godziny zajęć
15.30 – 15.45 – przerwa
15.45 – 17.15 – 2 godziny zajęć
17.15 – 17.30 – przerwa
17.45 – 20.00 – 3 godziny zajęć

Niedziela:

- 8.00 – 9.30 – 2 godziny zajęć
9.30 – 9.45 – przerwa
9.45 – 11.15 – 2 godziny zajęć
11.15 – 11.30 – przerwa
11.30 – 13.00 – 2 godziny zajęć
13.00 – 14.00 – przerwa obiadowa – ciepły posiłek
14.00 – 15.30 – 2 godziny zajęć

7. Zamawiający wymaga żeby serwis kawowy był dostępny cały czas od co najmniej 15 minut przed planowaną godziną rozpoczęcia zajęć do planowanej godziny zakończenia zajęć.
8. Miejsce realizacji usługi: przy ul. Monte Cassino 15, 70-466 Szczecin.
9. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić osobę wyznaczoną do pełnienia funkcji koordynatora zamówienia dostępną pod numerem telefonu oraz adresem poczty elektronicznej przez cały czas realizacji usługi.



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

10. Minimalne standardy usługi:

- a. przerwy kawowe:
 - kawa: serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych (min. 400 ml na osobę dziennie);
 - herbata: 3 rodzaje herbat – ekspresowa pakowana pojedynczo (m.in.: czarna, zielona, owocowa, minimum 4 torebki na osobę dziennie);
 - gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych bez ograniczeń;
 - napoje zimne: woda (minimum 0,5 litra na osobę dziennie) niegazowana oraz gazowana;
 - soki owocowe minimum 2 rodzaje (minimum 0,5 litra na osobę dziennie);
 - dodatki: cukier biały i/lub brązowy, słodzik, cytryna w plasterkach, mleko i śmietanka naturalne;
 - ciastka (minimum cztery rodzaje, np.: biszkopt w czekoladzie z galaretką, wafelki, ciastka z bakaliami w czekoladzie, z wyłączeniem herbatników i paluszków) – w liczbie minimum 12 sztuk na osobę.
- b. Zapewnienie obiadokolacji: jedna dziennie, która powinna uwzględniać:
 - danie główne (danie mięsne/ryba o wadze min. 150 gram., pasujący dodatek typu ziemniaki, kasza, ryż, makaron itp. o wadze min. 200 gram surówka min. 150 gram);
 - owoc dla każdej osoby (np.: jabłko, gruszka, banan, 2 mandarynki, pomarańcz itp. lub porcje minimum 10 gramowe na osobę: winogrona, czereśnie, śliwki, itp.)
 - dodatkowo w soboty Wykonawca dostarczy prowiant stanowiący kolację dla każdego uczestnika projektu to jest minimum 4 kanapki zapakowane w sposób umożliwiający ich zabranie do hotelu.
- c. dodatkowo bez ograniczeń: serwetki jednorazowe, naczynia do zimnych i ciepłych napoi, talerzyki na ciastka i owoce, łyżeczki, mieszadła.

III. 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 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.

IV. Termin realizacji zamówienia

1. Zamówienie zostanie zrealizowane w terminie od podpisania umowy do 31.03.2020 roku.
2. Szczegółowy termin realizacji poszczególnych usług edukacyjnych będzie opracowywany na bieżąco przez Wykonawców poszczególnych części zamówienia.

V. Opis sposobu przygotowania ofert:

1. Zaleca się przygotowanie ofert z wykorzystaniem załącznika do niniejszego ogłoszenia.
2. Oferta winna zawierać treść wymienioną w Formularzu ofertowym.
3. Ofertę należy przygotować w sposób czytelny i niebudzący wątpliwości, co do jej treści.

VI. Opis sposobu obliczenia ceny:

1. Cenę należy obliczyć i wpisać do Formularza ofertowego w następujący sposób:
w rubryce cena ofertowa brutto należy podać całkowite wynagrodzenie brutto ryczałtowe zawierające wszystkie opłaty, podatki oraz koszty związane z realizacją zamówienia obejmującą łączne wynagrodzenie za usługę cateringową to jest przerwy kawowe oraz obiadokolacji dla jednej osoby.
2. Podana cena ma charakter ryczałtowy, jest ostateczna i Zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z realizacją zamówienia.

VII. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:

1. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą, na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:



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

Nr	NAZWA KRYTERIUM	WAGA (Wg)
1.	Całkowita cena za usługę cateringową (przerwy kawowe oraz obiad jednego dnia dla jednej osoby)	60%
2.	Odległość kuchni, w której przygotowywane będą obiady od miejsca dostawy	40%

- KRYTERIUM I (Całkowita cena za usługę cateringową (przerwy kawowe oraz obiad jednego dnia) dla jednej osoby)
- Oferty oceniane będą na podstawie ceny, podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym i obliczane według następującego wzoru:

$$P = \frac{C_n}{C_b} \times 100 \text{ pkt.} \times W_g$$

gdzie:

- P - oznacza liczbę punktów przyznanych badanej ofercie
- C_n - oznacza cenę całkowitą brutto oferty najtańszej
- C_b - oznacza cenę całkowitą brutto badanej oferty
- W_g - oznacza wagę kryterium (w %) = W_g

- KRYTERIUM II** (odległość kuchni, w której przygotowywane będą posiłki od siedziby Zamawiającego):
- Oferty oceniane będą w następujący sposób:
- Z uwagi na konieczność zapewnienia jak najkrótszego czasu przewozu ciepłych posiłków do miejsca ich spożywania w celu zachowania ich jakości oraz uniknięcia opóźnień oferta Wykonawcy, który będzie przygotowywał posiłki w kuchni położonej najbliżej miejsca prowadzenia zajęć ul. Monte Cassino 15, 70-466 Szczecin otrzyma największą ilość punktów.
- Wykonawca winien wpisać na formularzu ofertowym adres kuchni, w której gotowane i przygotowywane będą posiłki oraz odległość kuchni w metrach wynikającą z trasy obliczonej przez serwis internetowy www.maps.google.pl jak dla samochodu osobowego.
- Punkty będą przyznawane według następującego wzoru:

$$P = \frac{O_n}{O_b} \times 100 \text{ pkt.} \times \text{waga } W_g.$$

gdzie:

- P - oznacza liczbę punktów przyznanych badanej ofercie
- O_n - oznacza najmniejszą odległość wynikającą ze złożonych ofert
- O_b - oznacza odległość kuchni z oferty badanej.

- W sytuacji kiedy Wykonawca nie poda adresu kuchni, w której przygotowywane będą posiłki otrzyma w kryterium zero punktów.
- Liczba otrzymanych punktów zostanie pomnożona przez wagę tj. W_g.
- Otrzymane w poszczególnych kryteriach oceny ofert punkty, po zsumowaniu będą stanowiły ocenę oferty.
- Zamawiający udzieli zamówienia temu Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów łącznie w oparciu o powyższe kryteria oceny ofert.

VIII. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego:

- Ilości podane w ogłoszeniu mają charakter szacunkowy i nie muszą zostać zamówione. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialność prawnej ani finansowej za nie zamówienie i nie zrealizowanie całości zamówienia.



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

2. Płatności za zrealizowanie zamówienia dokonywane będą w okresach miesięcznych po zrealizowaniu usług na podstawie dostarczonych przez Wykonawcę dowodów księgowych wraz z protokołami odbioru podpisanymi przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego.
3. Warunkiem dokonania zapłaty wynagrodzenia na rzecz Wykonawcy jest realizacja wszystkich ustaleń zawartych w niniejszej umowie.
4. Termin płatności wynosi 14 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu dowodu księgowego wraz z podpisanym protokołem odbioru.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy kary umownej za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w następujących przypadkach:
 - za opóźnienie wynoszące więcej niż 1 godzinę w dostawie posiłków w wysokości 10% wartości danej dostawy brutto,
 - za odstąpienie lub rozwiązanie umowy przez Zamawiającego z przyczyn zależnych od Wykonawcy - 10% łącznego wynagrodzenia brutto,
 - za odstąpienie lub rozwiązanie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn niezależnych od Zamawiającego - 10% łącznego wynagrodzenia brutto.
6. Za powody uzasadniające rozwiązanie lub odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w szczególności uznać należy:
 - dziesięciokrotne dostarczenie posiłków (obiadów) zimnych,
 - dziesięciokrotne dostarczeni posiłków, które co najmniej 70% uczestników projektu uzna za niesmaczne,
 - dziesięciokrotne opóźnienie w dostawie posiłków wynoszące więcej niż 1 godzinę.
7. W przypadku opóźnienia w dostawie posiłków w terminie uzgodnionym przez Strony wynoszącego więcej niż 1 godzinę zegarową Zamawiający ma prawo zamówić posiłki zastępcze w innym miejscu obciążając kosztem ich dostawy Wykonawcę.
8. Wykonawca upoważnia Zamawiającego do udzielania zamówień na posiłki zastępcze w jego imieniu oraz odbioru faktur/rachunków za posiłki zastępcze.
9. Wykonawca dokona zapłaty za posiłki zastępcze w terminie do 30 dni od daty wystawienia dowodu księgowego.



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

FORMULARZ OFERTOWY

Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie, ul. Potulicka 16, 70-952 Szczecin

Wykonawca:
Adres.....
Tel./Fax.....
E-mail.....
NIP:

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia nr PGD/TWP/004 na świadczenie usług cateringowych oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania, to jest nie jestem powiązany kapitałowo i osobowo z Zamawiającym. 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 związane 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 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.
2. Oferuję wykonanie zamówienia:
 - a. za łączną cenę ryczałtową brutto:..... PLN za świadczenie usługi cateringowej (tj. przerwy kawowe oraz obiadokolacji jednego dnia dla jednej osoby),
 - b. odległość kuchni (od ul. Monte Cassino 15, 70-466 Szczecin), w której przygotowywane będą posiłki wynosi: metrów bieżących najkrótszą drogą publiczną dla pojazdów samochodowych według trasy wyznaczonej przez www.maps.google.com.
 - c. Adres kuchni:

Podpisano:

.....
(podpis przedstawiciela Wykonawcy)