

Załącznik nr 1 do Regulaminu zamówień udzielanych w ramach projektu „OWES TŁOK” z dnia 08.08.2016 r.

## Zapytanie ofertowe nr 35/2017/OWES z dnia 08.12.2017

Stowarzyszenie Kujawsko-Pomorski Ośrodek Wsparcia Inicjatyw Pozarządowych „Tłok” z siedzibą w Toruniu, zwane dalej Zamawiającym, zaprasza do składania ofert w postępowaniu na usługi dostarczenia posiłków w projekcie „OWES TŁOK” realizowanym w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020.

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie zasady konkurencyjności, która dotyczy wszystkich zamówień publicznych prowadzonych w ramach w/w projektu, przekraczających wartość 50 tys. PLN netto, tj. bez podatku od towarów i usług (VAT).

I. Data ogłoszenia: 08.12.2017 r.

II. Zamawiający:

Nazwa: Stowarzyszenie Kujawsko-Pomorski Ośrodek Wsparcia Inicjatyw Pozarządowych „Tłok”

NIP: 956 21 46 357, REGON 340028363

Osoba uprawniona do kontaktu z Oferentami i udzielania wyjaśnień: Ewa Kwiesielewicz-Szyska

III. Przedmiot zamówienia: usługa dostarczania posiłków (kod CPV 55520000-1).

IV. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest wybór oferentów świadczących usługi dostarczania posiłków polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków w formie lunchu/obiadu oraz przygotowania i zapewnienia serwisu kawowego dla uczestników projektu w następujących zasięgach terytorialnych - powiatowych w województwie kujawsko-pomorskim:

- 1) brodnickim
- 2) golubsko-dobrzyńskim, rypińskim
- 3) wąbrzeskim.

**Oferta może być rozłączna. Oferent w formularzu ofertowym zaznacza interesujący go zakres terytorialny.**

V. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

### 1. Przygotowanie i dostarczenie na miejsce wyznaczone przez Zamawiającego wyżywienia:

- obiadów uwzględniających dania mięsne, wegetariańskie i wegańskie,
- przerw kawowych (ciasto i/lub kanapki, owoce, woda, soki, kawa, herbata),

średnio w każdym roku na terenie każdego powiatu zakłada się przygotowanie 132 obiadów i przerw kawowych, podczas średnio 11 wydarzeń, w trakcie każdego podanie przerw i obiadów dla średnio 12 osób.

#### 1a) W skład przerwy kawowej wchodzi:

- zapewnienie gorącej kawy (co najmniej 1 na osobę), gorącej herbaty (co najmniej 1 na osobę), cukier, cytryna oraz śmietanka do kawy w wystarczającej ilości,
- zapewnienie niezbędnych naczyń i sztućców w wystarczającej ilości,
- zapewnienie soków min. 0,2 l na osobę lub wody min. 0,5 l na osobę,
- zapewnienie przynajmniej 2 rodzajów ciasta, i/lub kanapek przekąskowych.

**2a) W skład lunchu/obiadu (mięsnego/wegetariańskiego/wegańskiego) wchodzi przygotowana i dostarczona:**

- zupa (co najmniej 300 ml na osobę),
- porcja dania głównego, składającego się z mięsa/dania wegetariańskiego/wegańskiego (co najmniej 100-150 gram na osobę),
- ziemniaki (co najmniej 200 gram na osobę) lub ryż (co najmniej 200 gram na osobę) lub frytki (co najmniej 200 gram na osobę),
- surówki (co najmniej 150 gram na osobę),
- zapewnienie niezbędnych naczyń, sztućców, wody gazowanej i niegazowanej lub soków (co najmniej 0,2 litra na osobę),
- deser: zapewnienie przynajmniej 1 rodzaju ciasta i owocu na osobę i zapewnienie gorącej kawy (co najmniej 1 na osobę), gorącej herbaty (co najmniej 1 na osobę), cukier, cytryna oraz śmietanka do kawy w wystarczającej ilości.

**1c) Szczegóły techniczne:**

- Przygotowania stołów – obrusów do świadczenia usługi.
- Posprzątania po wykonanej usłudze.
- Zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, talerzy lub plastikowych sztućców/naczyń itp.) zgodnie z wymaganiami menu.
- Zapewnienia obsługi niezbędnej do świadczenia usługi.
- Dowozu cateringu (w formie obiadu i przerwy kawowej) o ustalonej godzinie i w terminie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego.
- Świadczenia usługi dostarczania posiłków w formie obiadu i przerw kawowych na najwyższym poziomie, a mianowicie dostarczone produkty żywnościowe będą świeże i powinny być przyrządzone w dniu dostawy.

- Świadczenia usługi dostarczania posiłków w formie obiadu wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
- Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).
- Zagwarantowania dostępności usługi w dowolnym terminie w okresie obowiązywania umowy.
- W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników szkolenia faktu bycia wegetarianinem/ką lub weganem/ką, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie/wegańskie. Każdorazowo, Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę posiłków wegetariańskich i wegańskich.
- Wykonawca zobowiązuje się do terminowego świadczenia usługi w możliwie jak największym wyborze w określonym terminie w miejscu szkoleń wskazanych przez Zamawiającego.

**2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki lub dysponują osobami spełniającymi następujące warunki (osoby wskazane do wykonania zamówienia osobiście, wymienione w wykazie zrealizowanych usług):**

- a. Posiadają niezbędny potencjał techniczny i osoby zdolne wykonać zamówienie w miejscu i czasie wskazanym przez zamawiającego.
- b. Posiadają uprawnienia i badania sanepidu dot. przygotowania posiłków.
- c. Są dyspozycyjni – możliwość świadczenia usługi – w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.

**4. Dodatkowe informacje szczegółowe:**

- a) Wykonawca sporządza ofertę na załączonym formularzu ofertowym stanowiącym *Załącznik nr 1* do regulaminu zamówień oraz dołączyć niezbędne dokumenty.
- b) Oferta oraz wszelkie załączniki muszą być podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. W przypadku, gdy oferta jest podpisana przez inną osobę niż przedstawiciel/e prawny/i Wykonawcy, do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną kopię stosownego pełnomocnictwa wystawionego przez osoby do tego upoważnione.
- c) Wzory dokumentów dołączonych do niniejszego zapytania powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę i dołączone do oferty, bądź też przygotowane przez Wykonawcę w formie zgodnej z niniejszym zapytaniem.
- d) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- e) Wykonawca w toku postępowania może zwracać się z pytaniami o wyjaśnienie niniejszego zapytania.
- f) Wykonawcy są zobowiązani do regularnego przeglądania strony internetowej, na której zamieszczone jest niniejsze zapytanie celem rejestrowania wszelkich zmian zapytania i udzielonych wyjaśnień.

- g) Wykonawca przed upływem terminu składania ofert może dokonywać jej zmian, uzupełnień, wycofań.
- h) **Wykonawca zobowiązany jest podać w formularzu ofertowym stawkę brutto oddzielnie za obiad (za 1 os) i oddzielnie za przerwę kawową (za 1 os.).**
- i) W celu potwierdzenia warunków określonych w punkcie V Zamawiający wymaga przedłożenia następujących dokumentów:
  - menu obiadu i przerwy kawowej
- j) Osoba wskazana do realizacji nie będzie podlegała zmianom z wyjątkiem sytuacji losowych. W takim wypadku nowa wskazana do realizacji osoba będzie musiała spełniać wymagania z punktu V i VIII niniejszego Zapytania i będzie podlegała zatwierdzeniu przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega możliwość sprawdzenia powyższych informacji.
- k) Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawione w formie oryginałów lub poświadczonych przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem kopii.
- l) Zamawiający może wyłonić kilku oferentów.

**VI. Termin wykonania zamówienia:** od momentu podpisania umowy do 30.09.2019 r.

**VII. Miejsce wykonania zamówienia.**

Usługi dostarczania posiłków świadczone są na terenie realizacji projektu tj. w powiatach: brodnickim, golubsko-dobrzyńskim, rypińskim, wąbrzeskim w woj. kujawsko-pomorskim.

Zostaną wyłonieni oferenci w następujących zasięgach terytorialnych - powiatowych w województwie kujawsko-pomorskim:

- 1) brodnickim
- 2) golubsko-dobrzyńskim, rypińskim
- 3) wąbrzeskim.

Ofertę należy złożyć na świadczenie usługi w wybranych zasięgach terytorialnych. Wybrany zasięg/i należy zaznaczyć w formularzu ofertowym. Istnieje możliwość zaznaczenia więcej niż jednego zasięgu.

**VIII. Warunki wykonania usługi:**

- 1) Wykonawca pokrywa koszty związane z dojazdem do miejsca świadczenia usług.
- 2) Istnieje możliwość wyłonienia więcej niż 1 Wykonawcy,
- 3) Zamawiający informuje Wykonawcę o liczbie posiłków z kilkudniowym wyprzedzeniem. Liczba zamawianych posiłków może ulec zmianie najpóźniej do godziny 8.30 w dniu realizacji zamówienia, o czym Zamawiający informuje Wykonawcę.

**IX. Informacje na temat wykluczenia**

- 1. Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowo 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 lub 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. Zamawiający może wykluczyć z postępowania podmiot, który wcześniej wykonał zamówienie z nienależytą starannością, w szczególności nieterminowo lub nierzetelnie.

3. Oferent nie złożył kompletnej lub poprawnie wypełnionej oferty i/lub złożył po upływie terminu składania ofert.

4. Osoby pozostające w stosunku pracy z Zamawiającym w projekcie OWES TŁOK nie mogą złożyć oferty.

**X. Kryteria oceny:**

a) Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej w oparciu i następujące kryteria

- Cena za wykonanie całości zamówienia – 70 % (70 pkt).

b) Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyniku osiągniętej zsumowanej liczby punktów w oparciu o przedstawione kryteria i ustaloną punktacją do 100 (100% = 100 pkt).

c) Punkty za kryterium „cena” zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$$P(C_i) = C_{\text{MIN}}/C_i \times 70\%$$

$P(C_i)$  – liczba punktów za kryterium ceny

$C_{\text{MIN}}$  - cena brutto za wykonanie całości zamówienia oferty najtańszej ofert i nie odrzuconej

$C_i$  - cena brutto za wykonanie całości zamówienia oferty badanej

d) Punkty dodatkowe zostaną dodane do kryterium ceny w następujący sposób:

30 pkt - dla oferenta, będącego podmiotem ekonomii społecznej.

e) Przyznane punkty będą stanowiły podstawę do wyboru wykonawcy.

f) Zamawiający udzieli zamówienia temu wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów w oparciu o ustalone powyżej kryteria.

**XI. Dokumentacja niezbędna do złożenia oferty:**

- Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego – Formularz ofertowy wraz z oświadczeniem o braku powiązań z Zamawiającym

- Załączenie menu obiadu i przerwy kawowej

**XII. Informacje na temat składania ofert:**

1. Termin składania ofert od 08.12.2017 r. do 18.12.2017 r., (liczy się data otrzymania).

2. Oferty otrzymane po upływie tego terminu nie będą podlegały ocenie.

3. Sposób składania ofert w jeden ze wskazanych sposobów:

- wersja elektroniczna z uwzględnieniem opcji: „potwierdzenie odczytu - tak” na adres mailowy [zapytania.owes@tlok.pl](mailto:zapytania.owes@tlok.pl);
  - dostarczenie do siedziby Zamawiającego lub przesłanie oferty listem poleconym na adres: **Stowarzyszenie Kujawsko-Pomorski Ośrodek Wsparcia Inicjatyw Pozarządowych TŁOK, Sukiennicza 6/2, 87-100 Toruń** z dopiskiem: Zapytanie ofertowe nr 35/2017/OWES z dnia 08.12.2017 r.; (liczy się data wpływu ofert do Zamawiającego).
4. Zamawiający nie odsyła nadesłanych ofert.
  5. O wyniku wyboru oferty Zamawiający informuje wszystkich, którzy złożyli oferty.
  6. Do niniejszego zapytania ofertowego ma zastosowanie regulamin Zamawiającego dotyczący realizacji zamówień w ramach projektu OWES TŁOK dostępny na stronie internetowej Zamawiającego.