



Olsztyn, dnia 9 listopada 2016r.

Zapytanie ofertowe Nr OSB.ZP.462.3-464.3/2016

Dotyczące świadczenia usługi cateringowej dla **220** uczestników kursów realizowanych w ramach projektu „Pielęgniarki i położne na miarę XXI wieku”

Grupa OSB s.c. Bożena Ziomek i Adam Ziomek w Olsztynie

zaprasza Wykonawców do składania ofert w ramach projektu „*Pielęgniarki i położne na miarę XXI wieku*” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, V Osi priorytetowej Wsparcie dla obszaru zdrowia PO WER - Działanie 5.4 Kompetencje zawodowe i kwalifikacje kadr medycznych.

I. Zamawiający:

Grupa OSB s.c. Bożena Ziomek i Adam Ziomek
Al. Warszawska 105/4H
10-704 Olsztyn
Tel.: 89 895424270
fax 895424274
e-mail: osb@osb.edu.pl
Osoba do kontaktu: Małgorzata Nowacka, tel. 600-800-133, mail m.nowacka@osb.edu.pl

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z „Zasadą konkurencyjności” poprzez:

- 1) Umieszczenie zapytania ofertowego na stronie internetowej Zamawiającego: www.osb.edu.pl
- 2) Zebranie i ocenę ofert;
- 3) Wybór Wykonawcy;
- 4) Sporządzenie protokołu;
- 5) Zamawiający zobowiązany jest do uwzględnienia aspektów społecznych przy udzielaniu zamówienia.

II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Wspólny słownik zamówień (CPV) 55520000-1 (usługi dostarczania posiłków)
2. Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usługi cateringowej obiad i serwis kawowy dla uczestników projektu.
3. Zamówienie będzie realizowane w soboty i niedziele, w terminie XI.2016r.- IV. 2018r.
4. Szczegółowy harmonogram dostarczania cateringu Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy na bieżąco, minimum 3 dni przed rozpoczęciem każdego z kursów.
5. Szczegółowe menu będzie uzgadniane z Wykonawcą na 3 dni przed planowanymi zajęciami.
6. Jedna grupa szkoleniowa liczy 20 uczestników, przy czym jednocześnie mogą być realizowane zajęcia dla maksymalnie 3 grup szkoleniowych.
7. Zamawiający przewiduje, że dzienne zamówienie obiadów będzie wynosiło od 20 do maksymalnie 60 sztuk.
8. Zamawiający przewiduje możliwość przygotowania i dostarczenia w terminie XI.2016r.- IV. 2018r. łącznie 1700 obiadów.
9. Każdorazowo dwudniowy serwis kawowy dla jednej grupy szkoleniowej będzie obejmował dostarczenie do Zamawiającego produktów wg wykazu z tabeli. Łącznie Zamawiający przewiduje 43 serwisy kawowe. Produkty muszą być dostarczone do siedziby Zamawiającego, najpóźniej na dwa dni przed terminem realizacji kursu.
10. Wykonawca zapewni personel do obsługi obiadu i serwisu kawowego.
11. Zaproponowana cena obowiązywać będzie w całym okresie trwania umowy.

Projekt „Pielęgniarki i położne na miarę XXI wieku” współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój



Zamawiający określa następującą gramaturę potraw:

Obiad

- **zupę** – jedna porcja minimum 300 ml/os.
- **danie główne: danie mięsne, rybne:** jedna porcja minimum 150 g/os., lub **danie bezmięsne** – jedna porcja minimum 150 g/os. (o konieczności przygotowania dania bezmięsnego Wykonawca zostanie poinformowany niezwłocznie po otrzymaniu informacji od uczestnika projektu) oraz **dodatki do dań na gorąco** – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kasza, kluski śląskie - jedna porcja minimum 150 g/os. oraz **dodatek warzywny** – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty jedna porcja minimum 120 g/os,
- **100% sok owocowy** o pojemności minimum 250 ml/os.
- **deser** (2 rodzaje ciasta pieczonego) jeden rodzaj- porcja minimum 100 g/os lub dwa rodzaje owoców jeden rodzaj- porcja minimum 100 g/os (podawane naprzemiennie).

Dwudniowy serwis kawowy dla jednej grupy szkoleniowej obejmuje następujące produkty:

| L.p. | Nazwa produktu | j.m. | ilość |
|------|---|----------------------|-------|
| 1. | Kawa ziarnista 100% Arabica | opak. min. 1 kg | 1 |
| 2. | Kawa rozpuszczalna zawierająca 100% kawy naturalnej (np: Nescafe, Jacobs) | opak. 200 g | 4 |
| 3. | Herbata ekspresowa czarna (np: Lipton, Irving) | opak. 100 szt. | 1 |
| 4. | Herbata ekspresowa owocowa (np: Lipton, Irving) 5 rodz. | opak. 20 szt. | 5 |
| 5. | Mleko UHT 3,2% | karton 1 l | 10 |
| 6. | Cukier | kg | 2 |
| 7. | Słone paluszki | opak. 300 g | 8 |
| 8. | Słone przekąski (precelki, krakersy) | opak. min. 200 g | 8 |
| 9. | Krucze ciasteczka 5 rodzajów, w tym dwa czekoladowe | opak. min. 600 g | 10 |
| 10. | Woda mineralna niegazowana | but. 1,5 l | 6 |
| 11. | Sok w kartonie (2 rodzaje) | 2 l | 6 |
| 12. | Cytryna | szt. | 6 |
| 13. | Mieszadłka | szt. | 200 |
| 14. | Jednorazowa brązowa filiżanka do kawy 180 ml. | szt. | 200 |
| 15. | Kubki jednorazowe białe 200 ml | szt. | 100 |
| 16. | Serwetki składane kolorowe 33x33 | opak. min. 20 szt. | 2 |
| 17. | Serwetki białe | opak. min. 100 sztuk | 1 |
| 18. | Talerzyki jednorazowe śr. 25 cm. | szt. | 3 |

Obiad (pierwsze i drugie danie) powinien być dostarczony w styropianowym jednorazowym opakowaniu, w tym drugie danie w trójdzielnym opakowaniu typu lunchbox, dodatkowo hermetycznie ofoliowanym. Opakowania muszą posiadać opcję podgrzania w nich żywności w kuchence



mikrofalowej. Do opakowań muszą być dołączone każdorazowo dla wszystkich uczestników: jednorazowe, papierowe serwetki i jednorazowe sztucce (łyżka, widelec, nóż). Obiad musi być ciepły i dostarczony w dniu i o godzinie określonej przez Zamawiającego.

Składając ofertę Oferent zobowiązuje się do:

- świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem: świeżych produktów żywnościowych,
- przyrządzania posiłków obiadowych w dniu świadczenia usług cateringowych,
- przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych
- uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego w sytuacji udziału w warsztatach osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie minimum 3 dni przed planowanym kursem,
- estetycznego podawania posiłków,
- dostarczania posiłków do siedziby Zamawiającego

W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:

- używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
- przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.),
- dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- kontroli aktualnych badań sanitarno – epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
- zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności

Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wrywkowej kontroli gramatury potraw.

III. Warunki udziału w postępowaniu

1. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące kryteria:

1. nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym,
2. nie znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej mogącej budzić wątpliwości co do możliwości prawidłowego wykonania zamówienia, nie wszczęto wobec nich postępowania upadłościowego, ani nie ogłoszono upadłości; nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne,
3. posiadają odpowiednie doświadczenia zgodne z przedmiotem zamówienia,
4. dysponują odpowiednimi zasobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
5. spełni klauzule społeczne dotyczące przestrzegania bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony zdrowia na etapie realizacji przedmiotu zamówienia.

IV. Miejsce realizacji usług i termin

1. Miejscem realizacji usługi będzie siedziba GRUPY OSB, ul. Warszawska 105/4H, 10-701 Olsztyn
2. Termin realizacji XI.2016r.- IV. 2018r.
3. Szczegółowy harmonogram dostarczania posiłków wraz z ich ostateczną liczbą, Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem realizacji kursu.



V. Postanowienia ogólne

1. Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych ani wariantowych.
2. Oferenci nie mogą korzystać z usług podwykonawców.
3. Powyższe zapytanie ofertowe nie stanowi oferty zawarcia umowy ani też oferty prowadzenia negocjacji w tym celu i jest skierowane do wielu adresatów.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - 1) Zamknięcia niniejszego postępowania bez wyboru jakiejkolwiek oferty i bez podania przyczyny, o czym poinformuje niezwłocznie wszystkich Oferentów,
 - 2) Unieważnienia niniejszego postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, o czym poinformuje niezwłocznie wszystkich Oferentów,
 - 3) Unieważnienia postępowania w sytuacji kiedy cena za wykonanie Zamówienia jest wyższa od kwoty jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację Zamówienia,
 - 4) Wystąpienia z zapytaniem dotyczącym dodatkowych informacji, dokumentów lub wyjaśnień.

VI. Sposób przygotowania oferty, miejsce i termin złożenia oferty

1. Oferta musi zawierać „Formularz ofertowy”, zgodny ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
3. Oferta musi zawierać pełną nazwę Wykonawcy, adres siedziby, dane kontaktowe (telefon, e-mail), NIP lub PESEL.
4. Wykonawca jest zobowiązany do wypełnienia „Formularza ofertowego” i określenia w nim cen na wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia. Ceny oferty muszą być przedstawione w PLN jako ceny brutto (zawierać podatek VAT), zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.
5. Wykonawca w „Formularzu ofertowym” powinien wskazać cenę za jeden obiad/uczestnik i jeden serwis kawowy/uczestnik
6. Podana cena musi obejmować wszystkie koszty związane z usługą z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków.
7. Oferta oraz Załączniki do zapytania ofertowego muszą zawierać podpisy osób uprawnionych do reprezentacji
8. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyników postępowania.
9. Zamawiający nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawców w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.
10. Wykonawca zobowiązany jest do podpisania oświadczenia o braku powiązań, który stanowi załącznik nr 2 do niniejszego zapytania i Oświadczenia dotyczącego spełnienia klauzul społecznych- Zał. nr 3
11. Ofertę należy dostarczyć do dnia **16.11.2016r., do godz. 10.00**
12. Miejsce i sposób złożenia oferty (1 z 3 możliwych sposobów):
 - a) drogą elektroniczną (skan) na adres e-mail Zamawiającego – osb@osb.edu.pl z podaniem numeru zamówienia w temacie maila.
 - b) osobiście w siedzibie Zamawiającego:
Grupa OSB s.c. Bożena Ziomek i Adam Ziomek,
Al. Warszawska 105/4H,
10-704 Olsztyn
Z dopiskiem na kopercie
**„Zapytanie ofertowe Nr OSB.ZP.462.3-464.3/2016
dotyczące świadczenia usługi cateringowej w ramach projektu „Pielęgniarki i położne na miarę XXI wieku”**



Nie otwierać przed 16.11.2016r.

Sekretariat czynny w godzinach 8.00 - 16.00

- c) pocztą lub kurierem na adres Zamawiającego:
Grupa OSB s.c. Bożena Ziomek i Adam Ziomek,
Al. Warszawska 105/4H,
10-704 Olsztyn
Z dopiskiem na kopercie
„Zapytanie ofertowe Nr OSB.ZP.462.3-464.3/2016 dotyczące świadczenia usługi cateringowej w ramach projektu „Pielęgniarki i położne na miarę XXI wieku”
Nie otwierać przed 16.11.2016r.
Sekretariat czynny w godzinach 8.00 - 16.00

13. Zamawiający odrzuci ofertę między innymi, jeżeli:

- jej treść nie będzie odpowiadać treści Zapytania ofertowego,
- zostanie złożona przez Oferenta powiązanego osobowo lub kapitałowo z 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,
- zostanie złożona po upływie terminu składania ofert.

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

- Przy wyborze i ocenianiu ofert uznanych za ważne, Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:
- cena ofertowa (cena jednego obiadu) brutto - **100%**
- Ocena ofert w oparciu o powyższe kryteria dokonana zostanie, w oparciu o wzór:

Najniższa cena za jeden obiad

----- x 100 = ilość punktów

Cena za jeden obiad ocenianej oferty

Najniższa cena za serwis kawowy dla 1 uczestnika

----- x 100 = ilość punktów

Cena za serwis kawowy dla jednego uczestnika ocenianej oferty

- Liczby punktów stanowiąc będą końcową ocenę oferty. Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- Po dokonaniu przez Zamawiającego weryfikacji dokumentów złożonych przez Wykonawców oraz po przyznaniu punktów złożonym ofertom, Zamawiający sporządzi listę ofert, na której umieści oferty Wykonawców ze wskazaniem punktów przydzielonych ocenie w porządku malejącym.
- Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w Zapytaniu ofertowym, pod warunkiem, że cena zaproponowana w ofercie nie będzie przekraczać kwoty jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- O wyniku postępowania Zamawiający niezwłocznie zawiadomi drogą elektroniczną wszystkie podmioty, które przesłały oferty w ustalonym terminie oraz zamieści informacje na stronie www.osb.edu.pl



VIII. Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Zamawiający powiadomi Wykonawców, których oferty zostaną uznane za najkorzystniejsze o miejscu i terminie podpisania umowy, który planowany będzie nie wcześniej niż na następny dzień po przekazaniu informacji o wyborze ofert najkorzystniejszych.
2. Osoba reprezentująca Wykonawcę powinna posiadać aktualne pełnomocnictwo do podpisania umowy, o ile takie upoważnienie nie wynika z innych dokumentów załączonych do oferty.

Załączniki:

Zał. nr 1 – Formularz ofertowy

Zał. nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań

Zał. nr 3 - Oświadczenie dotyczące spełniania klauzul społecznych

Kierownik projektu

Bożena Ziomek