



*Projekt Gminy Gać „WAŻNE DLA NAS POKOLENIE-KOMPLEKSOWA OBSŁUGA OSÓB 50+”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*

Znak sprawy OR.042.4.C.2.2013

Gać, dnia 17.01.2013r.

Zaproszenie do składania ofert

W związku z realizacją projektu przez Gminę Gać pt.: „**WAŻNE DLA NAS POKOLENIE-KOMPLEKSOWA OBSŁUGA OSÓB 50+**”, realizowanego w ramach Poddziałania 6.1.1, Działanie 6.1, Priorytet VI PO KL, zgodnie z obowiązującą zasadą konkurencyjności, Zamawiający zaprasza do składania ofert na „usługę cateringową (przygotowanie i dostarczanie posiłków) dla uczestników warsztatów zgodnie z warunkami określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym.

1. Zamawiający

Nazwa: Gmina Gać

Adres: 37-207 Gać 275

Powiat przeworski

Województwo Podkarpackie

Tel. 16 641 14 29

Fax. 16 641 14 29

Adres poczty elektronicznej: ug_gac@onet.pl

NIP 794-16-85-583

REGON 650900648

Godziny urzędowania: poniedziałek, środa-piątek 7:30-15:30, wtorek 7:30-17:00

Adres strony internetowej na której ukazało się zaproszenie do składania ofert:

www.gac.biuletyn.net

2. Przedmiot zamówienia:

*Usługa cateringowa (przygotowanie i dostarczanie posiłków) dla uczestników warsztatów w ramach projektu Gminy Gać „WAŻNE DLA NAS POKOLENIE-KOMPLEKSOWA OBSŁUGA OSÓB 50+”
współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach PO KL, w tym*

1) Obiad-drugie danie – ciepły posiłek w każdym dniu przeprowadzenia warsztatów składający się – dla każdej z osób (**tj. 1 zestaw**) - z ziemniaków/ziemniaków pieczonych/frytek/ makaronu lub ryżu (150g/na osobę), mięsa lub ryby (150g/na osobę) i zestawu surówek (150g/na osobę). Drugie dania mogą też stanowić pierogi (w ilości 10 szt. tj. ok. 400 g/na osobę).

Obiad musi być gotowy do spożycia przez uczestników zajęć **na godzinę 13:15** każdego dnia. Zamawiający zastrzega możliwość ustalenia dokładnej indywidualnej dla poszczególnych dni zajęć godziny podania posiłku +/- 30 minut w stosunku do powyższej godziny.



*Projekt Gminy Gać „WAŻNE DLA NAS POKOLENIE-KOMPLEKSOWA OBSŁUGA OSÓB 50+”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*

Sposób podania: Obiad ma być podany na ciepło w pojemnikach termicznych (styropianowych –lunchbox) wraz z kompletem sztućców metalowych oraz serwetek. Obiad powinien być podany we wskazanej przez Zamawiającego sali. Po zakończeniu obiadu wykonawca ma obowiązek uporządkować salę tj. pozbierać i zutylizować pozostałości. Obiad może być dostarczony jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania obiadu. Dowóz posiłków w czasie przerwy w zajęciach-na miejsce wskazane przez Zamawiającego.

2) Bufet – zestaw w każdym dniu szkolenia obejmujący – dla każdej z osób :

- kawa czarna rozpuszczalna w termosie – co najmniej 200 ml na osobę,
- śmietanka do kawy -2 sztuki na osobę,
- herbata tradycyjna w termosie – co najmniej 200 ml na osobę,
- cukier w saszetkach – 2 sztuki na osobę,
- sok owocowy lub woda mineralna niegazowana- co najmniej 500 ml na osobę,
- deser: świeże ciasto domowe typu: szarlotka, napoleonka lub sernik (80 h na osobę) lub pączek/drożdżówka (1 sztuka na osobę),
- kanapki (po 1 kanapce na 1 osobę), skład:
 - a) duża bułka
 - b) masło
 - c) zamiennie: plaster szynki, żółty ser lub pasztet
 - d) liść sałaty lub pokrojony ogórek lub pokrojony pomidor.

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem: serwetek, kubków jednorazowych, mieszadełek jednorazowego użytku. Przygotowanie kanapek z produktów własnych Wykonawcy dla uczestników, ustawienie na rozłożonym obrusie jednorazowych plastikowych talerzyków z kanapkami (po 1 kanapce na osobę). Serwis będzie znajdował się we wskazanych przez Zamawiającego salach-do godziny podania obiadu. Bufet musi być gotowy do użytku uczestników zajęć **na godzinę 9.00-10.00** każdego dnia zajęć. Uczestnicy zajęć sami korzystają z bufetu, bez dodatkowej obsługi Wykonawcy.

Szczegółowy termin realizacji usługi zostanie ustalony z Wykonawcą, którego oferta okaże się najkorzystniejsza. Posiłki dostarczane będą na godzinę do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.

Całość powinna być realizowana w naczyniach jednorazowych.

1. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków uwzględniać będzie świeże produkty dostępne na rynku.
2. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.



*Projekt Gminy Gać „WAŻNE DLA NAS POKOLENIE-KOMPLEKSOWA OBSŁUGA OSÓB 50+”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*

3. Świadczenie usług żywienia odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn: Dz. U. z 2010 Nr 136 poz 914).
4. Posiłki będą wydawane w dni przeprowadzenia warsztatów tj. w okresie od 02.2013r. do 31.10.2013 r. Zajęcia będą odbywać się od poniedziałku do piątku, w dziennym przedziale czasowym pomiędzy godzinami od 8⁰⁰ do 17⁰⁰.
5. Przewidywana ilość dni dostarczania posiłków: 60
6. Planowana liczba posiłków: 1640 (obiad + bufet), w tym 840 zestawów bufetowych i 840 obiadów (5 grup x 12 dni x 14 os.)
7. Łączna liczba uczestników wszystkich szkoleń wynosi łącznie około 70 osób w wieku 50-64 lata (szacunkowo 5 grup liczących maksymalnie 14 osób). W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do dowozu cateringu na miejsce wskazane przez Zamawiającego oraz do zabrania odpadków i naczyń po posiłkach z miejsca przeprowadzenia zajęć.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Przygotowywania posiłków o kaloryczności każdego nie mniejszej niż 550 kcal i gramaturze w/w. Dania mięsne powinny zawierać co najmniej „sztukę mięsa na osobę”, a podawane mięso nie powinno być tłuste i przerośnięte.
2. Temperatura dostarczanych posiłków gorących nie powinna spaść poniżej 65⁰ C dla obiadu.
3. Dostarczenie posiłków w pojemnikach utrzymujących ich właściwą temperaturę i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu.
4. Wykonywania posiłków ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia. Wymagane jest zastępowanie produktów przetworzonych wartościowymi składnikami odżywczymi.
5. Menu będzie ustalone z Zamawiającym przed rozpoczęciem realizacji pierwszej grupy szkoleniowej i będzie takie samo dla każdej z grup. Wykonawca powinien zapewnić również menu wegetariańskie, którego ilość będzie potwierdzana przez Zamawiającego przed każdą grupą szkoleniową.
6. Ponoszenia kosztów przygotowania, załadunku, transportu, zapewnienia naczyń jednorazowych ze sztućcami oraz rozładunku wszystkich dostaw posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego i jego posprzątanie po posiłku.
7. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczestników projektu przez Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
8. Wykonawca przy realizacji przedmiotu umowy zobowiązany jest do przestrzegania przepisów higieniczno-sanitarnych.
9. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i poziomie bezpieczeństwa zgodnym



*Projekt Gminy Gać „WAŻNE DLA NAS POKOLENIE-KOMPLEKSOWA OBSŁUGA OSÓB 50+”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*

z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. **Posiłki nie odpowiadające normom będą wymieniane na miejscu-a w przypadku braku takiej możliwości-następna dostawa następująca po dostawie kwestionowanej, będzie wzbogacona o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym, codziennym posiłku.**

10. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne książeczki zdrowia.
11. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usługi o najwyższej jakości. Kierownik Projektu może zgłaszać w imieniu uczestników projektu propozycje zmiany w zaproponowanym menu, a Wykonawca obowiązany jest te propozycje uwzględnić.
12. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego-dotyczące sposobu wykonywania usług. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków, poprzez dokonywanie sporadycznych, szcztatkowych degustacji podawanych posiłków. Wnioski wynikające z takowych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy.
13. Reklamacje jakościowe dotyczące serwowanych posiłków zgłaszane będą w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej na linii Zamawiający-Wykonawca.
14. Prowadzenia ciągłego nadzoru nad realizacją usługi.
15. Na bieżąco informować Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji usługi.

Kody Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

- 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
- 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
- 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków
- 55320000-9 Usługi podawania posiłków

3. Główne warunki udziału w zapytaniu ofertowym

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:
 - a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
 - b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,
 - c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.Ocena formalna spełniania warunków udziału w postępowaniu dokonana będzie w oparciu o oświadczenia i dokumenty, które ma dostarczyć Wykonawca. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonywana metodą: spełnia/nie spełnia.



*Projekt Gminy Gać „WAŻNE DLA NAS POKOLENIE-KOMPLEKSOWA OBSŁUGA OSÓB 50+”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*

2. Wybrany Wykonawca zgodnie z wymogami wynikającymi z realizacji usług na rzecz projektów dofinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zobowiązany będzie umożliwić Gminie Gać oraz Wojewódzkiemu Urzędowi Pracy w Rzeszowie i innym upoważnionym przez Wojewódzki Urząd Pracy w Rzeszowie instytucjom wglądu do dokumentów związanych z realizacją usług w ramach projektu, w tym dokumentów finansowych.
4. **Termin realizacji zamówienia:** od 02.2013 r. do 31.10.2013 r. Szczegółowy harmonogram godzinowy oraz termin realizacji przedmiotu umowy ustalone zostaną z merytorycznie odpowiedzialnym pracownikiem zamawiającego, na 7 dni przed rozpoczęciem planowanych zajęć.
5. **Okres gwarancji:** Okres związania ofertą wynosi 30 dni od upływu terminu składania ofert.

6. Miejsce i termin złożenia oferty:

Wykonawca składa ofertę wyłącznie na załączonym formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania w terminie **do 28.01.2013r. godz. 10⁰⁰** (liczy się data wpływu na Sekretariat Biura Projektu Gać 275, 37-207 Gać pokój nr 15) w siedzibie Zamawiającego osobiście lub drogą pocztową. **Każdy Wykonawca może złożyć jedną ofertę.**

Oferta powinna być czytelna i złożona w języku polskim, ponumerowana i zaparafowana na każdej stronie przez osobę/y wskazaną/e w KRS lub zaświadczeniu o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej bądź w innym rejestrze.

Opakowanie, w którym znajduje się oferta, oświadczenia oraz dokumenty powinna być oznaczona w następujący sposób:

nazwą i dokładnym adresem Wykonawcy

**Gmina Gać
37-207 Gać 275**

Oferta w postępowaniu na:

*Usługę cateringową (przygotowanie i dostarczanie posiłków) dla uczestników warsztatów
w ramach projektu Gminy Gać „WAŻNE DLA NAS POKOLENIE-KOMPLEKSOWA OBSŁUGA
OSÓB 50+” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego
Funduszu Społecznego w ramach PO KL*

Nie otwierać przed dniem 28.01.2013r. godziną 10³⁰.



*Projekt Gminy Gać „WAŻNE DLA NAS POKOLENIE-KOMPLEKSOWA OBSŁUGA OSÓB 50+”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*

ZAWARTOŚĆ OFERTY

Kompletna oferta musi zawierać:

- 1. Formularz ofertowy-załącznik nr 1**
- 2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu wypełnionego wg wzoru stanowiącego-załącznik nr 2 do zapytania**
- 3. Parafowany wzór umowy- załącznik nr 3**
4. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej
5. Aktualne pozwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej- w tym cateringowej, udokumentowane decyzją organu inspekcji sanitarnej.

7. Termin otwarcia ofert:

Zamawiający dokona otwarcia ofert w dniu, w którym upływa termin ich złożenia. Komisyjne otwarcie ofert nastąpi w dniu 28.01.2013r. godz. 10³⁰ w sali narad –Gminnego Ośrodka Kultury.

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zawierająca: nazwę (firmę), siedzibę i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano zostanie opublikowana na stronie internetowej **www.gac.biuletyn.net** oraz przesłana wszystkim oferentom najpóźniej w terminie 7 dni od dnia składania ofert.

Kryteria wyboru ofert:

1. Cena za wyżywienie uczestników/ uczestniczek projektu-100 %

Ocena tego kryterium zostanie obliczona wg następującego wzoru:

$$\frac{\text{cena brutto najtańszej oferty}}{\text{cena brutto badanej oferty}} \times 100 = \text{ilość punktów}$$

1. Cenę należy podać w złotych polskich. W cenie powinny być uwzględnione wszelkiego rodzaju opłaty oraz podatki. Całość rozliczeń między Zamawiającym a Wykonawcą będzie prowadzona w złotych polskich.
2. Podana cena powinna obejmować pełen przedmiot usług objętych przedmiotem zamówienia. Podana cena obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. Cena za przedmiot zamówienia nie ulega zmianie przez okres ważności oferty (związania).



*Projekt Gminy Gać „WAŻNE DLA NAS POKOLENIE-KOMPLEKSOWA OBSŁUGA OSÓB 50+”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*

4. Cena ofertowa powinna być podana cyfrowo i słownie. Formularz ofertowy należy wypełnić z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Przyjmuje się matematyczną zasadę zaokrąglania trzeciej liczby po przecinku.
5. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, może zwrócić się do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.

Ocenie podlega cena całkowita (w złotych brutto) zamówienia. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłyby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Cena powinna być przedstawiona również cena jednostkowa usługi netto i brutto.

Zamawiający ma przyznane we wniosku o dofinansowanie projektu skalkulowane koszty na poziomie brutto za cały okres trwania projektu. Ewentualne zmiany stawki podatku Vat muszą być wliczone przez Wykonawcę w cenie brutto, która nie może ulec zmianie przez cały okres trwania projektu.

UWAGA!

Jeżeli zaproponowana cena brutto za wyżywienie wszystkich uczestników szkoleń przewyższy kwotę założoną w budżecie projektu, Zamawiający zastrzega sobie prawo podjęcia negocjacji z Wykonawcą, który otrzyma najwyższą liczbę punktów.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą ilość punktów.

Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyjaśnienie treści oferty lub dokumentów wymaganych od Wykonawcy. Ostateczny wybór Wykonawcy nastąpi po zakończeniu ewentualnych negocjacji. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od podpisania umowy, Zamawiający może wybrać najkorzystniejszą ofertę spośród pozostałych ofert.

8. Warunki płatności

- 1) Podstawą wypłaty są rachunki/faktury wystawiane miesięcznie przez Wykonawcę, sporządzane na podstawie potwierdzonej przez Zamawiającego dokumentacji ilości wydanych posiłków w danym dniu.
- 2) **Zamawiający zastrzega w umowie sytuację, gdy w danym dniu zajęć uczestniczyć w nich będzie mniejsza liczba osób niż przewidywana o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 4 godziny przed godziną dostarczenia posiłku obiadowego w danym dniu a Wykonawca na tej podstawie zobowiąże się do proporcjonalnego obniżenia kosztów obiadowych o niewydatkowaną kwotę i**



*Projekt Gminy Gać „WAŻNE DLA NAS POKOLENIE-KOMPLEKSOWA OBSŁUGA OSÓB 50+”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*

odnotuje tę sytuację w dokumentacji o której mowa w pkt. 1. Wykonawca przyjmuje więc do wiadomości, że faktury/rachunki za usługę będą wystawione na faktyczną liczbę osób korzystających z usługi wyżywienia w danym terminie.

- 3) Wynagrodzenie płatne będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy do 30 dni licząc od daty jego doręczenia (wpływu) pod warunkiem otrzymania środków na realizację projektu z Instytucji Pośredniczącej. W przypadku opóźnienia w przekazaniu środków finansowych przez Instytucję Pośredniczącą wypłata wynagrodzenia nastąpi w momencie wpływu środków na konto Zamawiającego od Instytucji Pośredniczącej. Zamawiający nie odpowiada wobec Wykonawcy za powyższe opóźnienia w jakikolwiek sposób (np. kary umowne, odsetki).

9. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami:

Szczegółowych informacji udziela Biuro Projektu:

imię i nazwisko- Justyna Łyszczarz-specjalista ds. monitoringu i sprawozdawczości

tel. 16 641-14-29, fax. 16 641-14-29, e-mail: jlyszczarz@gac.pl w godz. 7:30-15:30, wtorek:
7:30-17:00