



Pińczów, 10.05.2019r.

**ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ W PROWADZONYM
ROZPOZNANIU CENOWYM NA „USŁUGĘ CATERINGOWĄ I BUFETU
KAWOWEGO NA ZAJĘCIA GRUP WSPARCIA, SZKOLENIA, WARSZTATY,
I TRENINGÓW DLA RODZIN”**

Mając na względzie postanowienia art. 4 pkt. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych i obowiązki wynikające z art. 35 ust. 3 ustawy o finansach publicznych zapraszam do złożenia oferty cenowej na załączonym druku „oferta cenowa”.

1. Zakres rzeczowy świadczenia usługi został określony w załączniku nr 1 do zaproszenia, który stanowi integralną część zaproszenia.
2. Oferowana cena musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w tym należny podatek VAT.
3. Zamawiający dokona wyboru wykonawcy, którego zakres rzeczowy złożonej oferty jest zgodny z wymaganiami zamawiającego i zaoferuje najniższą cenę.
4. Zamawiający informuje, że zgodnie z zawartą umową o dofinansowanie w pierwszej kolejności zamówienie będzie udzielane Podmiotowi Ekonomii Społecznej (PES). W przypadku przekroczenia kwoty przeznaczonej na realizację zamówienia przez PES lub niezłożenia oferty przez PES będą rozpatrywane oferty innych podmiotów.
5. Ofertę cenową należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie do dnia 14.05.2019 godzina 13.00 w sekretariacie PCPR-u w Pińczowie ul. Zacisze 5 pok. Nr 3. Oferty, które wpłyną po tym terminie nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone bez otwierania.
6. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Na kopercie oferty należy zamieścić następujące informacje: „Rozpoznanie cenowe na „Usługę cateringową i bufetu kawowego na zajęcia grup wsparcia, szkolenia, warsztaty i treningów dla rodzin” „Nie otwierać przed 14.05.2019r. godz. 13.00
7. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 14.05.2019r. o godz. 13.30 w siedzibie Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie w Pińczowie, ul. Zacisze 5; 28-400 Pińczów.

D Y R E K T O R
.....Powiatowego Centrum.....
Pomocy Rodzinie w Pińczowie
Dyrektora PCPR w Pińczowie
mgr Joanna Słonina



ZAŁĄCZNIK NR 1 DO OFERTY CENOWEJ

Przedmiot zamówienia obejmuje:

Usługę cateringową i bufetu kawowego na zajęcia grup wsparcia, szkolenia warsztaty i treningi dla rodzin w ramach projektu pn. „Uwierz w siebie-pomocna dłoń” współfinansowanego w ramach 9 Osi Priorytetowej – „Włączenie społeczne i walka z ubóstwem”, Poddziałanie 9.2.1 – „Rozwój wysokiej jakości usług społecznych” Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014 – 2020.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od realizacji zadania w wyniku nie przyznania dofinansowania z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020, Projekt pn. „Uwierz w siebie-pomocna dłoń”.

1. Usługa Cateringowa na zajęcia grup wsparcia, szkolenia warsztaty i treningi dla rodzin w okresie od 30.04.2019r. do 28.02.2021r. w formie.

1 Bufet kawowy: Kawa, herbata, napoje zimne, woda • Kanapki • Desery: ciastka, ciasta, owoce. 2 Obiad: zupa, drugie danie

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:

- 1) Przygotowania stołów – obrusów, dekoracji, ekspozycji menu, po sprzątanii po kolejnych przerwach oraz po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu);
- 2) Zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, łyżeczek, cukiernic, talerzy itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń plastikowych przy zamówieniu bufetu kawowego;
- 3) Dowozu cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego na terenie miasta Pińczów;
- 4) Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
- 5) 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.)

Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę.

Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.

Oferta powinna składać się z następującego menu:

a) Zapewnienie serwisu kawowego w systemie ciągłym dla uczestników/ uczestniczek projektu. Serwis kawowy składa się z : kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, –bez ograniczeń , woda mineralna gazowana i niegazowana po ½ l./na osobę, ciastka, ciasto -różne rodzaje po 150 g/na osobę, owoce –po 2 sztuki/na osobę.

b) Zapewnienie obiadu wraz z napojem dla uczestników/uczestniczek projektu według poniższej gramatury posiłków: 1.Zupa 2.Mięso / Ryba 200g 3.Surówka 140 g 4.Napój 200ml (sok, woda gazowana, niegazowana).

6) Każdorazowo, Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę osób uczestniczących w zajęciach w danym dniu szkolenia.

7) Do oferty należy załączyć przykładowe, proponowane menu na 3dni,

2. Wymogi dotyczące miejsca usługi:

Usługi wymienione w Pkt. 1 – 100% usługi cateringowej realizowanych będzie w miejscowości Pińczów;

3. Wymogi dodatkowe:

- zapewnienia obsługi przez wykwalifikowany i uprawniony do tego typu świadczeń personel
- przygotowania, dowozu i podawania posiłków do siedziby wskazanej przez Zamawiającego, w którym będzie odbywało się wydarzenie
- przygotowania stołów kawowych w sposób uzgodniony z Zamawiającym
- estetycznego podawania posiłków
- uporządkowania pomieszczeń po zakończeniu wydarzenia
- Wszystkie dostarczane potrawy powinny być świeże i przyrządzone w dniu dostawy, ze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności produktów żywnościowych - nieograniczony dostęp Najemcy do ciągów komunikacyjnych, pomieszczeń socjalnych i sanitariatów w budynku.

4. Wymogi wobec wykonawcy:

- a) posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. posiada aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu i bufetu kawowego.
- b) posiadania wiedzy i doświadczenia: tj. wykonanie przez Wykonawcę z należytą starannością w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie co najmniej 2 usług polegających na codziennym przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków, w tym dań ciepłych, których okres obowiązywania był nie krótszy niż 6 miesięcy i w ramach którego przygotował i dostarczył nie mniej niż 2.000 posiłków.
- c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia – oświadczenie wykonawcy.
- d) nie są w stanie likwidacji ani upadłości
- e) nie są powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym przez powiązanie kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązanie między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego

Wykonawca zobowiązany będzie poddać się kontroli PCPR w Pińczowie oraz Instytucji Zarządzającej RPO WŚ na lata 2014-2020.

Wykonawca zobowiązany będzie do przekazania Zamawiającemu, w terminie do 14 dni od dnia zakończenia usługi, fakturę za każdy miesiąc najmu;