CPR.272.1.27.2017

POWIATOWE CENTRUM POMOCY RODZINIE ul. Kościuszki 31, 66-530 Drezdenko tel. (0-95) 763 70 42 fax (0-95) 762 12 47

.....
(pieczęć zamawiającego)

Drezdenko, dnia 5 kwietnia 2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Drezdenku w związku z realizacją projektu pn. „Aktywna integracja w powiecie strzelecko - drezdeneckim" dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Lubuskie 2020 Oś Priorytetowa 7 Równowaga Społeczna, Działanie 7.2 Programy aktywnej integracji realizowane przez powiatowe centra pomocy rodzinie zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty dotyczącej **usługi cateringowej oraz wynajem sal do przeprowadzenia zajęć dla uczestników projektu oraz ich opiekunów**.

1. Postanowienia ogólne

1. Zamówienie zostanie udzielone na podstawie rozeznania rynku. Zamawiający w przypadku niniejszego zapytania nie jest zobowiązany do stosowania trybów ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Zapytanie ofertowe zostało przesłane do 3 potencjalnych oferentów oraz upublicznione na stronie internetowej www.pcprdrezdenko.pl oraz na www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl

2. Zamawiający:

Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie
ul. Kościuszki 31
66-530 Drezdenko
NIP: 599-27-25-593

3. Opis przedmiotu zamówienia

3.1 Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa oraz wynajem sal do przeprowadzenia zajęć dla uczestników projektu oraz ich opiekunów
3.2 Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub więcej części. Nie ogranicza się liczby części.

Część I

1. Sale muszą się znajdować w ośrodku położonym w miejscu atrakcyjnym turystycznie, znajdującym się w odległości maksymalnie 100 km od siedziby Odbiorcy licząc odległość drogową wg. Google Maps.

2 Sale muszą się znajdować w jednym obiekcie. Odległości między salami muszą pozwalać na swobodne przejście na poszczególne zajęcia, przejście z sali do sali nie może zajmować więcej niż 5 minut.

3. W ośrodku muszą się znajdować toalety dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych poruszających się na wózkach inwalidzkich.

4. Termin realizacji usługi: **29 kwiecień 2017 r. w godzinach od 11^{00} do 17^{00}**

5. W ośrodku do dyspozycji Odbiorcy musi się znajdować jeden pokój, usytuowany w miejscu dostępnym dla osoby poruszającej się na wózku inwalidzkim.

6. W ośrodku musi znajdować się 6 sal spełniających poniższe wymagania Odbiorcy:

a) **Sala nr 1**: sala o powierzchni co najmniej 60 m^2, dostępna dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich. W sali muszą się znajdować stoły i krzesła ustawione w podkowę dla 15 osób;
Sala musi być wyposażona w nagłośnienie stacjonarne, flipchart, projektor, ekran, mikrofon.
Sala dostępna w godzinach od 11^{00} do 16^{30}

b) **Sala nr 2:** sala o powierzchni co najmniej 60 m^2, dostępna dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich. W sali muszą się znajdować stoły i krzesła ustawione w podkowę dla 15 osób;
Sala musi być wyposażona w nagłośnienie stacjonarne, flipchart, projektor, ekran, mikrofon.
Sala dostępna w godzinach od 11^{00} do 16^{30}

c) **Sala nr 3:** sala o powierzchni co najmniej 60 m^2, dostępna dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich. Na sali muszą się znajdować stoły i krzesła ustawione w podkowę dla 20 osób;
Sala musi być wyposażona w nagłośnienie stacjonarne, flipchart, projektor, ekran, mikrofon.
Sala dostępna w godzinach od 11^{00} do 16^{30}

d) **Sala nr 4:** sala dla 9 osób, dostosowana dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich, wyposażona w stoliki i krzesła ustawione w podkowę. W sali tej będą się odbywały m.in. zajęcia z dogoterapii, w związku z tym będą w niej przebywały zwierzęta.
Sala dostępna w godzinach od 14^{30} do 16^{30}

e) **Sala nr 5**: sala dla 14 osób, wyposażona w stoły i krzesła ustawione w podkowę.
Sala musi być wyposażona w flipchart, projektor, ekran.
Sala dostępna w godzinach od 11^{00} do 16^{30}.

f) **Sala nr 6**: sala dla 68 osób, gdzie w godzinach od 13^{00} do 14^{00} zostanie podany obiad w postaci serwowanej do stolików. Sala musi być wyposażona w stoliki i krzesła i dostępna dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich.

g) Budynki oraz sale, w których odbywają się zajęcia muszą być oznakowane plakatami w formacie A3, według wzoru dostarczonego przez Odbiorcę.

7 Usługa cateringowa (menu należy załączyć do oferty)

a) Obiad dwudaniowy serwowany dla 68 osób w postaci:
- zupa 0,3 l/osobę
- mięso 200 g na osobę
- surówka 140 g na osobę

- ziemniaki lub frytki 200 g na osobę
- napój 200 ml na osobę
- deser

b) bufet kawowy ciągły w postaci:
- kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna
- woda mineralna gazowana i niegazowana
- ciasto różne rodzaje

wg poniższego:
Sala nr 1 : od godziny 11^{00} do 16^{30} bufet kawowy dla 15 osób
Sala nr 2: od godziny 11^{00} do 16^{30} bufet kawowy dla 16 osób
Sala nr 3: od godziny 11^{00} do 16^{30} bufet kawowy dla 20 osób
Sala nr 4: od godziny 14^{30} do 16^{30} bufet kawowy dla 8 osób
Sala nr 5: od godziny 11^{00} do 16^{30} bufet kawowy dla 14 osób

8 Odbiorca zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości osób biorących udział w wyjeździe do max. 3 osób, o czym powiadomi Usługodawcę najpóźniej 4 dni przed datą pobytu. W takim przypadku cena za wykonanie usługi zostanie pomniejszona według poniższego:
Cena brutto za wykonanie usługi = cena brutto za wykonanie usługi – [(cena brutto za wykonanie usługi/68) x ilość osób niebiorących udziału w wyjeździe].

Część II

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **usługa cateringowa oraz wynajem sal do przeprowadzenia zajęć dla uczestników projektu oraz ich opiekunów** według poniższego:

1. Sale muszą się znajdować w ośrodku położonym w miejscu atrakcyjnym turystycznie, znajdującym się w odległości maksymalnie 100 km od siedziby Odbiorcy licząc odległość drogową wg. Google Maps.
2 Sale muszą się znajdować w jednym obiekcie. Odległości między salami muszą pozwalać na swobodne przejście na poszczególne zajęcia, przejście z sali do sali nie może zajmować więcej niż 5 minut.
3. W ośrodku muszą się znajdować toalety dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych poruszających się na wózkach inwalidzkich.
4. Termin realizacji usługi: **27 maj 2017 r. w godzinach od 11^{00} do 17^{00}**
5. W ośrodku do dyspozycji Odbiorcy musi się znajdować jeden pokój, usytuowany w miejscu dostępnym dla osoby poruszającej się na wózku inwalidzkim.
6. **W ośrodku musi znajdować się 6 sal spełniających poniższe wymagania Odbiorcy:**

h) **Sala nr 1**: sala o powierzchni co najmniej 60 m^2, dostępna dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich. W sali muszą się znajdować stoły i krzesła ustawione w podkowę dla 15 osób;
Sala musi być wyposażona w nagłośnienie stacjonarne, flipchart, projektor, ekran, mikrofon.
Sala dostępna w godzinach od 11^{00} do 16^{30}

i) **Sala nr 2:** sala o powierzchni co najmniej 60 m^2, dostępna dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich. W sali muszą się znajdować stoły i krzesła ustawione w podkowę dla 15 osób;
Sala musi być wyposażona w nagłośnienie stacjonarne, flipchart, projektor, ekran, mikrofon.

Sala dostępna w godzinach od 11^{00} do 16^{30}

j) **Sala nr 3:** sala o powierzchni co najmniej 60 m^2, dostępna dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich. Na sali muszą się znajdować stoły i krzesła ustawione w podkowę dla 20 osób;

Sala musi być wyposażona w nagłośnienie stacjonarne, flipchart, projektor, ekran, mikrofon.
Sala dostępna w godzinach od 11^{00} do 16^{30}

k) **Sala nr 4:** sala dla 9 osób, dostosowana dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich, wyposażona w stoliki i krzesła ustawione w podkowę. W sali tej będą się odbywały m.in. zajęcia z dogoterapii, w związku z tym będą w niej przebywały zwierzęta.

Sala dostępna w godzinach od 14^{30} do 16^{30}

l) **Sala nr 5**: sala dla 14 osób, wyposażona w stoły i krzesła ustawione w podkowę.
Sala musi być wyposażona w flipchart, projektor, ekran.
Sala dostępna w godzinach od 11^{00} do 16^{30}.

m) **Sala nr 6**: sala dla 68 osób, gdzie w godzinach od 13^{00} do 14^{00} zostanie podany obiad w postaci serwowanej do stolików. Sala musi być wyposażona w stoliki i krzesła i dostępna dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich.

n) Budynki oraz sale, w których odbywają się zajęcia muszą być oznakowane plakatami w formacie A3, według wzoru dostarczonego przez Odbiorcę.

7. Usługa cateringowa (menu należy załączyć do oferty)

b) Obiad dwudaniowy serwowany dla 68 osób w postaci:
- zupa 0,3 l/osobę
- mięso 200 g na osobę
- surówka 140 g na osobę
- ziemniaki lub frytki 200 g na osobę
- napój 200 ml na osobę
- deser

b) bufet kawowy ciągły w postaci:
- kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna
- woda mineralna gazowana i niegazowana
- ciasto różne rodzaje

wg poniższego:
Sala nr 1 : od godziny 11^{00} do 16^{30} bufet kawowy dla 15 osób
Sala nr 2: od godziny 11^{00} do 16^{30} bufet kawowy dla 16 osób
Sala nr 3: od godziny 11^{00} do 16^{30} bufet kawowy dla 20 osób
Sala nr 4: od godziny 14^{30} do 16^{30} bufet kawowy dla 8 osób
Sala nr 5: od godziny 11^{00} do 16^{30} bufet kawowy dla 14 osób

8 Odbiorca zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości osób biorących udział w wyjeździe do max. 3 osób, o czym powiadomi Usługodawcę najpóźniej 4 dni przed datą pobytu. W takim przypadku cena za wykonanie usługi zostanie pomniejszona według poniższego:

Cena brutto za wykonanie usługi = cena brutto za wykonanie usługi – [(cena brutto za wykonanie usługi/68) x ilość osób niebiorących udziału w wyjeździe].

9. **Kod CPV: 70220000-9** (Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkania)
Kod CPV: 55320000-9 (Usługi podawania posiłków)

4. Warunki udziału w postępowaniu
4.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej.
Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli wykonawca wykaże się należytym wykonaniem, w ciągu ostatnich 12 (dwunastu) miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej 1 jednej obsługi szkolenia obejmującej również przygotowanie i podawanie posiłków dla minimum 10 osób.

4.2 **Wykluczenia:**
1. Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawców, którzy nie wykazali spełnienia warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt 4.1
Z postępowania zostaną wykluczeni Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia powiązani z Nabywcą lub Odbiorcą osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Nabywcą lub Odbiorcą lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Nabywcy lub Odbiorcy lub osobami wykonującymi w imieniu Nabywcy lub Odbiorcy czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem wyboru 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 drugiego stopnia lub powinowactwą drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

5. Kryteria oceny ofert

Lp.	Nazwa kryterium	Waga
1.	Cena oferty	90%
2.	Kawa wykorzystywana do przygotowania serwisu kawowego pochodząca ze „Sprawiedliwego Handlu" (Fair Trade)	10%

5.1 Cena 90% (90 pkt)
Komisja przyzna każdej ofercie punkty w kryterium „cena brutto" wg wzoru

Cena oferty najtańszej

---------- x 90% = liczba punktów
Cena oferty badanej

5.2 Kawa wykorzystywana do przygotowania serwisu kawowego pochodząca ze „Sprawiedliwego Handlu" (Fair Trade) 10% (10 pkt)

Zamawiający oceniając kryterium będzie brał pod uwagę zadeklarowanie przez wykonawcę wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego w całości kawy posiadającej certyfikat Fairtrade lub inny równoważny certyfikat, który potwierdza, że drobni producenci/ rolnicy otrzymali przynajmniej cenę minimalną zapewniająca im zwrot kosztów produkcji i godziwe wynagrodzenie, wypłacona została im roczna premia Fairtrade lub równoważna premia na projekty rozwojowe wspierające społeczność lokalną, zapewniona jest możliwość udzielania prefinansowania zakupu kawy przez grupę producencką, zapewnione są odpowiednie warunki socjalne zgodnie z Konwencjami Międzynarodowej Organizacji Pracy (ochrona praw kobiet i przeciwstawienie się ich dyskryminacji, zakaz pracy przymusowej i niewykorzystywanie pracy dzieci, wolność zrzeszania się, bezpieczeństwo i ochrona zdrowia) oraz przestrzegane są standardy środowiskowe (producent ocenia swoje oddziaływanie na środowisko i tworzy plan jego minimalizacji, stopniowe ograniczenie użycia w rolnictwie środków chemicznych, zakaz stosowania GMO, stopniowe wdrażanie zrównoważonych systemów zagospodarowania odpadów, zapobieganie pożarom lasów).
Ocena w zakresie tego kryterium zostanie dokonana na podstawie wypełnionego Formularza oferty i złożonej w nim deklaracji wykonawcy.
W przypadku zadeklarowania w Formularzu oferty zastosowania do przygotowania serwisu kawowego, kawy posiadającej certyfikat Fairtrade lub inny równoważny certyfikat potwierdzający spełnienie przez ten produkt wskazanych powyżej kryteriów, wykonawca otrzyma 10 punktów.
W przypadku braku zawarcia w Formularzu oferty oświadczenia na temat wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego, kawy oznaczonej certyfikatem Fairtrade lub innym równoważnym certyfikatem potwierdzającym spełnienie przez ten produkt wskazanych powyżej kryteriów, wykonawca otrzyma 0 punktów.

6. Tryb i termin składania ofert:

6.1 Oferta powinna zawierać:
- **formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 1a lub 1b,**
- **wykaz usług wykonanych w okresie 12 (dwunastu) miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wraz z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane zgodnie z załącznikiem nr 2 do zapytania ofertowego,**
- **oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym stanowiący załącznik nr 3,**
- **propozycje menu zgodnie z wymaganiami określonymi w pkt 3 ppkt 7 zapytania ofertowego**
- **opis ośrodka, w którym realizowana będzie usługa, uwzględniający położenie ośrodka**

Złożenie powyższych dokumentów jest obligatoryjne, ich brak skutkuje odrzuceniem oferty na etapie oceny formalnej.

6.2 Ofertę można wysłać pocztą elektroniczną na adres mailowy osoby prowadzącej postępowanie: **pcpr@pcprdrezdenko.pl** lub pocztą tradycyjną, przesyłką kurierską lub złożyć osobiście pod adresem:
Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie, ul. Kościuszki 31, 66-530 Drezdenko, sekretariat pokój nr 8 w godzinach urzędowania tj.:
Poniedziałek 7:30 - 16:30
Wtorek - Czwartek 7:30 - 15:30
Piątek 7:30 - 14:30
do dnia 14 kwietnia 2017 r. do godziny 12.00
z dopiskiem:

„Usługa cateringowa oraz wynajem sal do przeprowadzenia zajęć dla uczestników projektu oraz ich opiekunów"
Część……
Termin składania ofert do dnia 14 kwietnia 2017 r. do godziny 12.00

7. Istotne warunki zamówienia:
Istotne warunki umowy określa wzór umowy – załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

8. W przypadku konsorcjum lub osób fizycznych oferta powinna być podpisana przez osobę wskazaną do reprezentowania konsorcjum.
9. Termin płatności za realizację przedmiotu zamówienia: do 14 dni od daty złożenia rachunku/faktury w PCPR w Drezdenku, a w przypadku osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej do 30 dni od daty złożenia rachunku w PCPR w Drezdenku, zgodnie z zamówieniem.
Nabywca:
Powiat Strzelecko – Drezdenecki
ul. Ks. St. Wyszyńskiego 7
66 – 500 Strzelce Kraj.
NIP: 5992635973
Odbiorca:
Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie
ul. Kościuszki 31
66 – 530 Drezdenko
10. Treść zamówienia z Wykonawcą, a w szczególności przedmiot i wysokość wynagrodzenia zostaną opublikowane na stronie internetowej www.pcprdrezdenko.pl
11. Wykonawca jest związany ofertą nie dłużej niż 30 dni od dnia ogłoszenia informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty.

DYREKTOR
Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie
mgr Halina Najdek