



OPS.PS.271.1.10.2020

ZAPYTANIE OFERTOWE

na nocleg i wyżywienie w ramach realizowanego projektu „Ośrodek Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskim na rzecz włączenia społecznego!” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój

Wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 30 000 euro

Sępólno Krajeńskie, dn. 4 marca 2020 r.

Zamawiający:

Gmina Sępólno Krajeńskie

z siedzibą w Sępólnie Krajeńskim, ul. Kościuszki 11, 89-400 Sępólno Krajeńskie

**reprezentowana przez: Ośrodek Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskim,
ul. Szkolna 8**

tel. fax. 52 388 84 50

e-mail: ops@ops-sepolno.pl

Ośrodek Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskim zaprasza do złożenia oferty cenowej na nocleg i wyżywienie w ramach realizowanego projektu „Ośrodek Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskim na rzecz włączenia społecznego” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój.

Tryb postępowania: W oparciu o art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843) jest to zamówienie poniżej 30 tys. euro, będzie udzielone bez stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych. Zamówienie będzie realizowane w sposób przejrzysty, obiektywny i niedyskryminacyjny oraz zgodnie z obowiązującym u Zamawiającego „Regulaminem udzielania zamówień publicznych o wartości szacunkowej poniżej kwoty 30.000 euro”.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

CPV - 55300000-3 (Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków)

CPV - 98340000-8 (Usługi miejsc noclegowych oraz biur)

I. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: zapewnienie noclegu i wyżywienia (śniadanie, obiad, kolacja) wraz z dostępem do sali konferencyjnej w trakcie dwóch 2-dniowych szkoleń, które skierowane są do dwóch grup liczących I grupa 45 pracowników, II grupa 30 pracowników Ośrodka Pomocy społecznej w Sępólnie krajeńskim w ramach realizowanego projektu „Ośrodek Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskim na rzecz włączenia społecznego!” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój

Szczegółowe warunki realizacji zamówienia:

1. Warunki dot. wyżywienia

- a) wykonawca w trakcie każdego dwudniowego spotkania zapewni uczestnikom projektu pełne wyżywienie tj.: w dniu przyjazdu na szkolenie (obiad, kolację), w kolejnym dniu (śniadanie, obiad),
- b) śniadanie w formie szwedzkiego stołu co najmniej z jednym posiłkiem ciepłym (kawa, herbata wg zapotrzebowania/bez ograniczeń) i zimnym napojem (soki, woda mineralna wg zapotrzebowania/bez ograniczeń),
- c) obiad składający się z dwóch dań (zupa oraz danie główne *np. kurczak pieczony / wieprzowina w sosie*) min. 50 g /osobę z każdego rodzaju, dodatki skrobiowe: ziemniaki gotowane lub pieczone /frytki - min. 80 g /osobę, sałatki warzywne do wyboru (min. 80 g /osobę z każdego rodzaju)



- np. sałatka z buraków / mizeria / sałatka z fetą / surówka z kapusty) i napoju*
- d) kolacja w formie szwedzkiego stołu co najmniej z jednym posiłkiem ciepłym (kawa, herbata wg zapotrzebowania/bez ograniczeń) i zimnym napojem (soki, woda mineralna wg zapotrzebowania/bez ograniczeń),
 - e) wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę przygotowanych dań
 - f) menu obiadowe nie może powtórzyć się w czasie z 2-dniowych spotkań (w przypadku szczególnego zapotrzebowania- osoby niepełnosprawne, dieta uzasadniona medycznie, wegetarianizm itp. – dania będą indywidualnie odpowiadać potrzebom zgłaszanym przez uczestników)
 - g) wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad jakości i estetyki podczas przygotowywania, dostarczania i serwowania posiłków i napojów oraz przestrzegania właściwych przepisów Państwowej Inspekcji Sanitarnej-Epidemiologicznej,
 - h) wykonawca zapewnia własne naczynia (filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu,
 - i) serwowane posiłki muszą być bezwzględnie świeże, o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych oraz o estetycznym wyglądzie oraz w odniesieniu do produktów przetworzonych (np.: kawa, herbata, cukier, ciastka kruche, soki, woda, mleko) muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi,
 - j) wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych oraz przygotowania posiłków

Przedmiot zamówienia musi być wytworzony i dostarczony zgodnie z niżej wymienionymi normami i przepisami:

- a) Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 914, z późn. zm.);
- b) Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, (...);
- c) Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

2. warunki zakwaterowania:

- a) pokoje 2,3,4 osobowe w hotelu/motelu/pensjonacie/zajeździe itp. znajdującym się w okolicach do 40 km od Sępólna Krajeńskiego,
- b) minimalne wyposażenie każdego pokoju: łazienka z toaletą, prysznicem lub wanną, łóżka z pościelą, odbiornik tv, szafa na ubrania itp.,
- c) pokoje zamykane na klucz, bezpłatny parking na terenie hotelu/motelu/pensjonacie/zajeździe itp.,
- d) wykonawca zapewnia obsługę techniczną Sali konferencyjnej, odpowiednią ilość stołów i krzeseł, a także dostępna dla gości recepcję
- e) dostęp do bezpłatnego wi-fi na terenie obiektu ,

II. Termin realizacji

Wykonawca deklaruje gotowość do realizacji wskazanych zadań w terminach i godzinach uzgodnionych z zamawiającymi. Planowane terminy realizacji szkoleń: 2-3.06.2020 r., 3-4.06.2020 r., 8-9.06.2020 r., 25-26.06.2020 r. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wstępnie zaplanowanych terminów w/w wparcia w zależności od harmonogramu realizacji projektu zatwierdzonego przez Instytucję Zarządzającą oraz potrzeb uczestników projektu. Wykonawca deklaruje gotowość do realizacji wskazanych zadań w miejscu, terminach i wymiarze godzinowym uzgadnianych każdorazowo z zamawiającym.

Podana w zapytaniu ofertowym liczba uczestników jest wartością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników. Ostateczna liczba uczestników zostanie podana Wykonawcy drogą elektroniczną nie później niż 4 dni przed terminem rozpoczęcia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia wartości zamówienia o 20%. W przypadku zmniejszenia wartości zamówienia, Wykonawca nie będzie rościł sobie żadnych praw z tego tytułu, w szczególności w zakresie zmniejszenia wynagrodzenia.

Ostateczny termin zakończenia nastąpi po zrealizowaniu zaplanowanych dwóch 2-dniowych spotkań szkoleniowych.

III. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków dla wszystkich części zapytania.

1. Warunku udziału w postępowaniu:
 - 1) O realizację zamówienia mogą ubiegać się osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą lub osoby prawne, dysponujące potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
 - 2) Wykonawcy używają wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, zgodnie z przepisami prawnymi w tym zakresie.
 - 3) Wykonawcy kontrolują aktualność badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.
 - 4) Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
 - 5) Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
 - 6) Wykonawca nie jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.
 - 7) Niespełnienie warunków udziału w postępowaniu skutkuje wykluczeniem Wykonawcy z postępowania. Oferta Wykonawcy wykluczonego zostanie odrzucona.
2. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, wykazania

braku podstaw do wykluczenia z postępowania oraz dokonania oceny złożonej oferty.

Wykonawca wraz z ofertą (załącznikiem nr 1) składa następujące oświadczenia i dokumenty:

a) *Oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych*

– załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

IV. Forma rozliczenia

Rozliczenie z tytułu realizacji zadania nastąpi jednorazowo po zakończeniu zadania. Płatność nastąpi w terminie 21 dni od daty złożenia faktury u Zamawiającego przelewem na wskazany rachunek Wykonawcy.

V. Opis sposobu sporządzania oferty cenowej:

1. Oferta musi zawierać cenę netto, podatek VAT oraz cenę brutto przedmiotu zamówienia jako cenę ryczałtową, obejmującą wszystkie elementy zamówienia określone w zapytaniu ofertowym. Cena w niej podana musi być wyrażona cyfrowo i słownie.
2. Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym stanowiącym **załącznik Nr 1 do zapytania**.
3. Oferowana cena powinna zawierać wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia.
4. Wszelkie koszty wynikłe w trakcie realizacji zamówienia i nieprzewidziane w złożonej ofercie obciążają Wykonawcę.
5. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej rozwiązania alternatywne lub oferty wariantowej, spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.

VI. Kryterium oceny ofert.

W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający przyjął następujące kryterium oceny ofert:

Cena – 100 %

VII. Miejsce i termin złożenia propozycji cenowej.

Ofertę należy złożyć na Formularzu Oferty w terminie **do dnia 12 marca 2020 r. do godziny 9.00** w formie pisemnej za pośrednictwem tradycyjnej poczty, poczty kurierskiej, osobiście na adres: Ośrodek Pomocy Społecznej – 89-400 Sępólno Kraj., ul. Szkolna 8 lub drogą elektroniczną – skan podpisanej oferty na adres e-mail: ops@ops-sepolno.pl w powszechnie dostępnych formatach typu jpg, png, pdf.

VIII. Sposób porozumiewania się z Zamawiającym

Wszelkie zapytania do Zamawiającego należy kierować z zachowaniem formy pisemnej na adres e-mail: n.ksobiak@ops-sepolno.pl

IX. Zastrzeżenia dodatkowe

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany warunków niniejszego zapytania ofertowego, jego odwołania lub zawieszenia bez podania przyczyny.
2. Wykonawca przygotowuje ofertę i uczestniczy w postępowaniu ofertowym na własny koszt. Oferentowi nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenia związane z jego udziałem w niniejszym postępowaniu.
3. Jeżeli zostaną złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia oferty dodatkowej.
4. W przypadku, gdy oferta najkorzystniejsza przekroczy wartość środków finansowych, jakimi dysponuje Zamawiający na realizację niniejszego zadania Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia negocjacji cenowych z Wykonawcą, którego oferta uznana została za najkorzystniejszą.

X. Osoby do kontaktu

Osoby uprawnione do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami: Natasza Ksobiak, tel.: 52 388 84 56

Załączniki:

- Załącznik Nr 1 – Formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 - Oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych