



### ZAPYTANIE OFERTOWE

**prowadzone zgodnie z ZASADĄ KONKURENCYJNOŚCI, o której mowa w „Zasadach finansowania Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki” z dnia 09.09.2014 w ramach projektu pn. „Zmodernizowany system doskonalenia nauczycieli i wspomagania szkół oraz przedszkoli w powiecie m. Wałbrzych” POKL.03.05.00-00-016/13** współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007 - 2013, Priorytet III „Wysoka jakość systemu oświaty”, Działanie 3.5 – „Kompleksowe wspomaganie rozwoju szkół”, w ramach typu projektu: Programy kompleksowego wspomagania szkół oraz przedszkoli

#### I. Zamawiający:

***Biuro Rozwoju Aktywności Społecznej Robert Jaworski***

***ul. Grota Roweckiego 3/6, 58-309 Wałbrzych***

Mail do kontaktu: [aleksandra.nykiel@bras-edukacja.pl](mailto:aleksandra.nykiel@bras-edukacja.pl)

#### II. Opis przedmiotu zamówienia:

##### Przedmiot zamówienia:

CPV: 55312000-0- ogólne restauracyjne usługi kelnerskie

CPV: 55321000-6- usługi przygotowania posiłków

CPV: 55330000-2 – usługi kawiarniane

CPV: 55320000-9 – usługi podawania posiłków

CPV: 39220000-0 - Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe

CPV: 70220000-9 - Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne

Przedmiotem zamówienia jest:

- Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna (przygotowanie i podanie obiadu oraz ciast wraz kawą i herbatą) dla uczestników szkoleń oraz udostępnienie/wynajem Sali na terenie Wałbrzycha/Szczawna Zdrój

1. Przedmiotem zamówienia objętym niniejszym zapytaniem jest:

- Przedmiotem zamówienia objętym niniejszym zapytaniem jest przygotowanie oraz podanie gorącego posiłku – obiadu oraz ciasta, kawy, herbaty, cukru, mleka do kawy, cytryny oraz filiżanek, sztućców i serwetek (tzw. serwis kawowy) w formie bufetu dla

PARTNER:

Projekt

**„Zmodernizowany system doskonalenia nauczycieli i wspomagania szkół oraz przedszkoli w powiecie m. Wałbrzych”**

Biuro projektu: BRAS Robert Jaworski  
ul. Beethovena 10, pok. 102, 58-300 Wałbrzych

LIDER:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

uczestników szkoleń **w okresie od podpisania umowy (przewidywany termin rozpoczęcia to 01.12.2014 r. do maksymalnie 15.06.2015 r.)**

- Wynajem sali z **w okresie od podpisania umowy (przewidywany termin rozpoczęcia to 01.12.2014 r. do maksymalnie 15.06.2015 r.) – 4 dni.**
- Przewidywana liczba spotkań – 4

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- l) Usługa gastronomiczna w formie bufetu, na którą składają się serwis kawowy ciągły oraz obiad - jedna usługa średnio dla 15 osób w postaci:
- a) Podanie gorącego posiłku w postaci drugiego dania wraz z surówką oraz zimnym napojem (zestaw dla 1 osoby: np. ziemniaki opiekane, filet z kurczaka grillowany, surówka, sok owocowy nie słodzony, woda). Zamawiający dopuszcza możliwość zamówienia posiłków wegetariańskich, Wykonawca proponuje wtedy menu wegetariański (np. kotlet sojowy z sosem, ryż/ziemniaki, surówka, sok owocowy nie słodzony)
- b) Podanie domowego ciasta (np. sernik, jabłecznik, Basia, seromak, biszkopt z owocami i galaretką) wraz z wodą gazowaną i niegazowaną.
- Na 1 osobę ma przypadać min. 1 kawałek ciasta o gramaturze 100 g – 160 g (+/- 10%) i/lub o wymiarach (w zależności od rodzaju ciasta) 10 cm x 6 cm (+/- 15%)
  - Dostarczenie/zapewnienie podania gorącej kawy i herbaty w termosach lub ustawienie wurnika z wodą, tak by zapewniać uczestnikom przygotowanie gorącego napoju.
  - Rozłożenie w naczyniach kawy rozpuszczalnej, sypanej, herbaty (lub przygotowanie ich w termosach) cukru, mleka do kawy, cytryny, rozłożenie filiżanek.
  - Danie obiadowe musi być podane gorące.
  - Przedmiot zamówienia musi być podany przy zachowaniu higieny oraz w sposób estetyczny.
  - Wykonawca zapewni wszelki niezbędny sprzęt (wurnik, termosy, sztućce) celem prawidłowej realizacji zadania.
  - Po zakończonym szkoleniu uprzątnięcie zużytych/brudnych naczyń oraz niezjedzonych produktów.
  - Zamawiający przewiduje, iż realizacja zadania odbędzie się 2 grudnia br., jednak termin ten może ulec zmianie. Pozostałe terminy będą ustalane po

PARTNER:

Projekt

„Zmodernizowany system doskonalenia nauczycieli  
i wspomagania szkół oraz przedszkoli w powiecie m. Wałbrzych”

Biuro projektu: BRAS Robert Jaworski  
ul. Beethovena 10, pok. 102, 58-300 Wałbrzych

LIDER:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

podpisaniu umowy, a przed zbliżającym się terminem realizacji zamówienia.

- II) Wynajem sali szkoleniowej, gdzie Oferent zapewnia:
- wynajem sali szkoleniowej dla min. 15 osób (13 uczestników + 2 prowadzących)
  - sala o optymalnej temperaturze zarówno w okresie jesienno – zimowym jak i wiosenno – letnim z dostępem do toalety damskiej oraz męskiej, szatni oraz min. 15 miejsc parkingowych nieodpłatnych dla uczestników/czek szkoleń oraz trenera, koordynatora;
  - przestrzeń robocza w postaci krzeseł i blatów umożliwiających swobodne dokonywanie notatek przez uczestników/czki dla min. 13 osób lub krzesła z zamontowanymi blatami umożliwiającymi notowanie, Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ustawień stołów, krzeseł w zależności od potrzeb;
  - tablica suchościeralna lub tablica flipchart z blokami;
  - rzutnik multimedialny

Z uwagi na specyfikę projektu i jego obszar realizacji, miejscem realizacji przedmiotu zamówienia musi być Wałbrzych/Szczawno Zdrój.

3. Zamawiający planuje organizację spotkań: 2 spotkania w miesiącu grudniu 2014 oraz 2 spotkania w miesiącu marcu 2015. Niemniej jednak mogą one ulec zmianie w trakcie roku szkolnego o czym Zamawiający na bieżąco będzie informował Wykonawcę.
4. Zajęcia odbywać będą się co do zasady od poniedziałku do piątku w godzinach od godz. 9:00 do 19:00. Jednak Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji przedmiotowych spotkań w innych godzinach jak również w soboty a w wyjątkowych sytuacjach w niedzielę.
5. Wykonawca w oferowanej cenie uwzględnia wszelkie ryzyka związane z realizacją zamówienia jak również z ryzykiem nieumyślnego uszkodzenia sprzętu niezbędnego do podania serwisu kawowego/obiadu i przeprowadzenia szkoleń przez uczestników/czki spotkań oraz Zamawiającego.
6. Zamawiający poda na min. 2 dni przed zaplanowanym terminem szkolenia dokładną jego datę, godzinę, na którą należy przygotować posiłki oraz serwis kawowy.

PODSUMOWANIE:

4 usługi serwisu kawowego oraz obiad (1 usługa = średnio 15 osób)

PARTNER:

Projekt

„Zmodernizowany system doskonalenia nauczycieli  
i wspomagania szkół oraz przedszkoli w powiecie m. Wałbrzych”

Biuro projektu: BRAS Robert Jaworski  
ul. Beethovena 10, pok. 102, 58-300 Wałbrzych

LIDER:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

4 x wynajem Sali (4 spotkania)

Ww. wartości mogą ulec zmianie (zwiększeniu bądź zmniejszeniu).

### III. Zakres wykluczenia podmiotów z udziału w ubieganiu się o niniejsze zamówienie (zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytycznych w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki z dnia 02.04.2014, Rozdział: III, Podrozdział: I, Sekcja III.)

Z niniejszego zamówienia wykluczone zostają podmioty powiązane z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem 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 lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

W celu potwierdzenia braku występowania ww. przesłanek Wykonawca załączy do oferty oświadczenie (wzór stanowi **załącznik nr 1**)

### IV. Inne istotne warunki zamówienia do zapewnienia, których zobowiązany jest Wykonawca.

- 1) Okres realizacji usługi: **od momentu podpisania umowy (przewidywany termin realizacji 01.12.2014) r. do maksymalnie 15.06.2015 r.)**
- 2) Przygotowanie i podanie produktów powinno odbywać się przy zachowaniu zasad higieny oraz zgodnie z odrębnymi wymogami nakładanymi na podmioty świadczące usługi cateringowe.
- 3) Cena - musi obejmować wszystkie koszty i ryzyka oferenta związane z wykonaniem usługi: Wykonawca musi podać cenę jednostkową brutto za 1 usługę cateringową (na średnio 15 os.), cenę brutto za wynajem Sali na jedno spotkanie, oraz cenę ogólną brutto za wykonanie zamówienia.
- 4) Rozliczenie finansowe z Wykonawcą będzie odbywało się co do zasady po zakończeniu każdego miesiąca lub po zakończeniu każdego ze szkoleń w danym miesiącu jednakże Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozliczeń wg innego schematu. Wynagrodzenie będzie wypłacone pod warunkiem podpisania przez Zamawiającego protokołu należytego wykonania przedmiotu zamówienia.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego informowania o zaistniałych problemach mogących mieć wpływ na realizację zamówienia.
- 6) Wykonawca ponosi odpowiedzialność w stosunku do osób trzecich (uczestników szkoleń) oraz w stosunku do Zamawiającego za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego przygotowanych i podanych serwisów kawowych, obiadów oraz za ich jakość, jak również właściwe utrzymanie pomieszczeń, z których będzie korzystał Zamawiający.
- 7) Zamawiający zastrzega sobie prawo do ewentualnych oględzin miejsca realizacji przedmiotu

PARTNER:



biuro rozwoju aktywności społecznej

Projekt

„Zmodernizowany system doskonalenia nauczycieli  
i wspomagania szkół oraz przedszkoli w powiecie m. Wałbrzych”

Biuro projektu: BRAS Robert Jaworski  
ul. Beethovena 10, pok. 102, 58-300 Wałbrzych

LIDER:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

zamówienia przed podpisaniem umowy, celem weryfikacji zgodności z opisem przedmiotu zamówienia.

### V. Kryteria dostępu

1. Wykonawca musi posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponować potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do prawidłowego wykonywania zamówienia.

2. Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie usługi.

3. Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed wszczęciem niniejszej zasady konkurencyjności zrealizował:

a) min. 10 usług cateringowych/podania posiłków (1 usługa = 1 dostawa cateringu/zorganizowanie bufetu dla min. 10 os.).

b) min. 5 usług wynajmu/udostępnienia Sali.(1 usługa = 1 dzień)

Wykonawca załączy do oferty dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług (np. referencje, protokoły odbioru)

W celu potwierdzenia ww. kryteriów Wykonawca załączy do oferty oświadczenie (wzór stanowi załącznik nr 2) oraz wykaz usług (wzór stanowi załącznik nr 4) wraz z dokumentami potwierdzającymi należyte wykonanie usług (np. referencje, protokoły odbioru).

### VI. Kryteria oceny ofert:

1. Cena 100%, sposób obliczenia punktów:

$$P_{\text{bad. c}} = \frac{C_{\text{min.}}}{C_{\text{bad.}}} \times P_{\text{C max}}$$

Gdzie:

$P_{\text{bad. c}}$  – punkty za kryterium „Cena” przyznane badanej ofercie

$C_{\text{min.}}$  – najniższa cena spośród ocenianych ofert

$C_{\text{bad.}}$  – cena oferty badanej

$P_{\text{C max}}$  – maksymalna liczba punktów, jaką można otrzymać w kryterium „Cena”

### VI. Miejsce i termin składania ofert:

1. Ofertę należy przesłać/złożyć do **dnia 20.11.2014 r. do godz. 12:00**, na adres: Beethovena 10, 58-300 Wałbrzych, pokój nr 102

2. Oferty złożone po dacie i godzinie wskazanej w pkt. 1 będą uznane za nieważne i nie będą poddawane ocenie.

3. Oferty należy złożyć w oryginale, wyklucza się przesłanie oferty drogą elektroniczną.

3. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.

4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

5. Zamawiający powiadomi drogą mailową Wykonawców, którzy złożyli oferty o wyborze oferty/unieważnieniu postępowania.

6. Zamawiający sporządzi protokół potwierdzający prawidłowość wyboru wykonawcy.

PARTNER:

Projekt

„Zmodernizowany system doskonalenia nauczycieli  
i wspomagania szkół oraz przedszkoli w powiecie m. Wałbrzych”

Biuro projektu: BRAS Robert Jaworski  
ul. Beethovena 10, pok. 102, 58-300 Wałbrzych

LIDER:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

### **VII. Umowa:**

Umowa zostanie zawarta z wykonawcą, którego oferta otrzyma najwięcej punktów podczas oceny ofert. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niepodpisania umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia negocjacji z Wykonawcą, który zaproponował najniższą cenę a jego cena przekracza środki jakimi dysponuje Zamawiający.

W przypadku nie podpisania umowy z wybranym wykonawcą, który uzyskał największą liczbę punktów, Zamawiający może wybrać kolejnego Wykonawcę z największą liczbą punktów lub unieważnić postępowanie.

Wykonawca podpisze umowę w miejscu i czasie wskazanym przez Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega, że będzie mógł dokonywać płatności tylko w przypadku posiadania środków finansowych na wyodrębnionym rachunku bankowym, a wykonawca nie będzie rościł praw i naliczał odsetek z tytułu przekroczenia terminów płatności.

W przypadku nienależytego (nieterminowego, niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia) wykonywania umowy w trakcie jej realizacji Zamawiający przewiduje naliczanie kar i/lub zerwanie umowy.

W trakcie realizacji zamówienia dopuszcza się wzrost wartości zamówienia udzielonego z zastosowaniem zasady konkurencyjności do wysokości 50% wartości zamówienia określonej w umowie.

Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej.

### **VIII. Procedura odwoławcza:**

Nie przewiduje się.

---

PARTNER:

Projekt

**„Zmodernizowany system doskonalenia nauczycieli  
i wspomagania szkół oraz przedszkoli w powiecie m. Wałbrzych”**

Biuro projektu: BRAS Robert Jaworski  
ul. Beethovena 10, pok. 102, 58-300 Wałbrzych

LIDER:

