



Ogłoszenie o zamówieniu – usługi społeczne i inne szczególne usługi

Wyżywienie w trakcie zajęć grupowych uczestników projektu: „Stawiam na przyszłość”, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego

Nr postępowania: ŚWK.POA.271.20.2018

Przedmiot zamówienia jest częścią większego zamówienia realizowanego na terenie całego kraju, na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Komendę Główną OHP.

ZAMAWIAJĄCY:

Komenda Główna Ochotniczych Hufców Pracy

ul. Tamka 1, 00-349 Warszawa, reprezentowana przez Wojewódzkiego Komendanta OHP w Kielcach

25-211 Kielce, ul. Wrzosowa 44

tel. 41/200-17-50, faks 41/200-17-60

adres strony internetowej: www.swietokrzyska.ohp.pl

adres e-mail: swietokrzyska@ohp.pl

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest wyżywienie podczas zajęć grupowych w formie cateringu uczestników projektu: „Stawiam na przyszłość”, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, nr porozumienia: **POWR.01.03.01-00-0066/18**.
2. Przez usługę cateringową należy rozumieć usługę polegającą na przygotowaniu ze świeżych produktów w profesjonalnej kuchni i dostarczeniu poczęstunku dla uczestników projektu i wywiezieniu pozostałych resztek posiłków oraz naczyń z pomieszczenia, w którym odbywało się żywienie.
3. **Poczęstunek** winien obejmować kawę, herbatę, wodę, mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, krakersy lub kruche ciastka, biszkopty, słodką bułkę, wodę mineralną lub sok i owoce (do wyboru np.: banan, jabłko, gruszka, kiwi, mandarynka).
4. Wykonawca zapewni słodką bułkę, owoc oraz wodę mineralną lub sok w ilości minimum 1 sztuki na osobę.
5. Zamówienie obejmuje usługę cateringową dla uczestników projektu w miejscowości Pińczów.

Miejscowość	Ilość dni żywieniowych	Ilość osób
Pińczów	35 dni	10
Razem poczęstunków		350

6. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości dostarczonych poczęstunków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb – poprzez telefoniczną informację najpóźniej do godz. 10:00 w dniu planowanego dnia poczęstunku, bez ponoszenia konsekwencji finansowych.
7. **Wykonawca winien posiadać aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu, w którym Wykonawca będzie przygotowywał posiłki oraz dostarczał je przystosowanym (zatwierdzonym i odebrany przez Sanepid) środkiem transportu. Należy ją przedłożyć Zamawiającemu przed podpisaniem umowy.**
8. Konkretnie dni, w których będzie realizowana usługa cateringowa, zostaną przedstawione Wykonawcy po ustaleniu szczegółowego harmonogramu żywienia.



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



uznawanego w krajach Unii Europejskiej, potwierdzającego umiejętności obsługi komputera.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia i warunki realizacji szkoleń zawodowych zawiera Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia.

Nomenklatura wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV)

55.30.00.00-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55.32.00.00-9 Usługi podawania posiłków

55.32.10.00-6 Usługi przygotowywania posiłków

55.52.12.00-0 Usługi dowożenia posiłków

Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.

Zamawiający nie przewiduje udzielenia w okresie 3 lat od dnia udzielenia zamówienia podstawowego, dotychczasowemu wykonawcy usług, zamówienia polegającego na powtórzeniu podobnych usług.

Termin wykonania zamówienia: **do 30 listopada 2018 roku**, na terenie miasta Pińczów.

Dokładny termin prowadzenia zajęć będzie ustalony przez Zamawiającego niezwłocznie po zawarciu umowy z Wykonawcą.

W przypadku przedłużenia terminu realizacji projektu Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany harmonogramów żywieniowych i zmiany terminu realizacji zamówienia.

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

- zdolności technicznej lub zawodowej:

W celu wykazania spełnienia w/w należy wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych) przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, Wykonawca świadczył usługi cateringowe polegające na przygotowaniu i dostarczaniu poczęstunków(lub posiłków) - minimum dwie usługi, w ramach dwóch oddzielnych umów, o wartości nie mniejszej niż **2.000,00 PLN** brutto każda z umów, wraz z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane

Oferty należy składać na następujący adres:

Świętokrzyska Wojewódzka Komendanta OHP w Kielcach ul. Wrzosowa 44, 25-211 Kielce, sekretariat (pokój 110 - I piętro), w terminie do dnia **10.09.2018** do godziny **10:00**.

Oferty zostaną otwarte w miejscu składania ofert, w dniu 10.09.2018 o godzinie **10:15**.

KRYTERIA OCENY OFERT:

Oceny oferty będzie dokonywała Komisja Przetargowa. Zamawiający zastosuje ocenę dla kryterium:

cena – 80 %

doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych – 20 %

1. ocena merytoryczna według kryterium: **cena – max 80 punktów**

Wartość punktowa ceny= $\frac{\text{cena minimalna}}{\text{cena oferty badanej}} \times 80$



Fundusze
Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



2. ocena merytoryczna według kryterium: **doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych o wartości nie mniejszej niż 2.000,00 zł brutto – max 20 punktów**

- 2 usługi cateringowe o wartości nie mniejszej niż 2000,00 zł brutto – 0 punktów – warunek udziału w postępowaniu
- 3 usługi cateringowe o wartości nie mniejszej niż 2000,00 zł brutto – 10 punktów
- 4 i więcej usług cateringowe o wartości nie mniejszej niż 2000,00 zł brutto – 20 punktów

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru, podpisując umowę.

WOJEWÓDZKI KOMENDANT
Ochotniczych Hufców Pracy
mgr inż. Jacek Sabat