

Ogłoszenie o zamówieniu – usługi społeczne i inne szczególne usługi

Wyżywienie w trakcie zajęć grupowych uczestników projektu: „Od szkolenia do zatrudnienia - YEI”, realizowanego w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego

Nr postępowania: ŚWK.POA.271.08.2019

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 z siedzibą w Warszawie, Warszawa (00-349), ul. Tamka 1, reprezentowana przez Wojewódzkiego Komendanta OHP w Kielcach, na podstawie udzielonego w dniu 21 lutego 2018 roku pełnomocnictwa nr: KG.BPEW.012.1.28.2018

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 żywienie beneficjentów, uczestników projektu: „Od szkolenia do zatrudnienia - YEI”, realizowanego w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego, na podstawie porozumienia o dofinansowanie projektu nr.: **POWR.01.03.02-00-0003/16 z dnia 3 listopada 2017 r. zmienionego aneksem nr.: POWR.01.03.02-00-0003/16-01 z dnia 30 kwietnia 2019 r.**, podczas kursów zawodowych w formie cateringu.
2. Żywnienie obejmuje gorący posiłek w formie drugiego dania wraz z napojem i owocem.
3. Przez usługę cateringową należy rozumieć usługę polegającą na przygotowaniu ze świeżych produktów w profesjonalnej kuchni i dostarczeniu posiłku dla uczestników projektu i wywiezieniu pozostałych resztek posiłków oraz naczyń z pomieszczenia, w którym odbywało się żywienie.
4. **Posiłki** powinny być podane w formie ciepłego drugiego dania obiadowego wraz z napojem i owocem. Obiad dla każdego uczestnika musi być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek.
5. Należy zadbać o zróżnicowane menu składające się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych.
6. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, dobrze zbilansowane pod względem zawartości podstawowych składników odżywczych (osoby korzystające z żywienia to młodzież w wieku 18-24 lata), o wadze nie mniejszej niż 500 gram i wartości odżywczej około 600-700 kilokalorii, dodatkowo do każdego posiłku Wykonawca zapewni owoc oraz napój. Do każdego napoju powinny być podane oddzielne naczynia jednorazowe.
7. **Posiłek** ma składać się z:
 - 1) ziemniaków lub ryżu lub makaronu lub kaszy gryczanej - 200 gram,
 - 2) sztuki mięsa bez sosu 150 gram lub sztuki mięsa z sosem 160 gram lub kotleta schabowego 150 gram lub kotleta z piersi kurczaka w panierce 150 gram lub ryby bez panierki 150 gram lub

- ryby z panierką 170 gram lub udźca z kurczaka 150 gram lub kotleta mielonego 150 gram lub pulpetów 150 gram lub gołąbków 350 gram lub gulaszu 350 gram lub potrawki 350 gram,
3) surówki warzywnej sezonowej 150 gram lub warzyw gotowanych 150 gram,
4) napoju, kompotu lub soku - 200 ml.
5) owocu o gramaturze minimum 100 gram.
8. Składnik mięsny dania gorącego nie może się powtórzyć w ciągu tygodnia.
9. Zamówienie obejmuje usługę żywienia uczestników projektu Starachowicach:

Nr części	Miejscowość	Ilość grup	Ilość posiłków łącznie	Ilość dni żywieniowych
1	Starachowice	1 grupa – 10 osób	200 obiadów	20

10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości dostarczonych posiłków w zależności od faktycznie istniejących potrzeb – poprzez informację przekazaną za pomocą poczty elektronicznej do uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy, najpóźniej do godz. 10:00 w dniu planowanego dnia posiłku, bez ponoszenia konsekwencji finansowych.
11. **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.**
12. Konkretnie dni, w których będzie realizowana usługa cateringowa, zostaną przedstawione Wykonawcy po ustaleniu szczegółowego harmonogramu żywienia.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia i warunki realizacji zamówienia 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 składania ofert częściowych, jak wyżej.

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 31 lipca 2019 roku, na terenie miasta Starachowice.

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:

- 1) **zdolności technicznej lub zawodowej.**

W celu wykazania spełnienia w/w warunków 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 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 lub są wykonywane należycie.

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 **28.06.2019 r.** do godziny **10:00**.

Oferty zostaną otwarte w miejscu składania ofert, w dniu 28.06.2019 r. o godzinie **10:15**.

KRYTERIA OCENY OFERT:

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

cena – 85 %

doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych – 10 %

zastosowanie klauzuli społecznej – 5 %

1. ocena merytoryczna według kryterium: **cena – max 85 punktów**

$$\text{Wartość punktowa ceny} = \frac{\text{cena minimalna}}{\text{cena oferty badanej}} \times 85$$

2. ocena merytoryczna według kryterium: **doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych o wartości nie mniejszej niż 2.000,00 zł brutto – max 10 punktów**

a) 2 usługi cateringowe o wartości nie mniejszej niż 2000,00 zł brutto – 0 punktów – warunek udziału w postępowaniu

b) 3 i więcej usług cateringowych o wartości nie mniejszej niż 2000,00 zł brutto – 10 punktów

3. ocena merytoryczna według kryterium: **zastosowanie klauzuli społecznej: zatrudnienie osoby bezrobotnej w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy na czas realizacji przedmiotu zamówienia – max 5 punktów**

- a) niezatrudnienie osoby bezrobotnej w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy na okres realizacji przedmiotu zamówienia – 0 punktów,
b) zatrudnienie osoby bezrobotnej w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy na okres realizacji przedmiotu zamówienia – 5 punktów.

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

WOJEWÓDZKA KOMENDA
Ochotniczych Drużyn Pracy

mgr inż. Jacek Sabet