



Wrocław, dn. 23.12.2011 r.

Numer zapytania ofertowego
PS.zo.04.12.2011

ZAPYTANIE OFERTOWE
Numer PS.zo.04.12.2011

(zgodnie z zasadą konkurencyjności w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki)
Zapytanie ofertowe na realizację usługi cateringowej dla uczestników, trenerów i asystenta osoby niepełnosprawnej kursu reintegracji społecznej w ramach projektu "Połączeni sportem", numer projektu WND-POKL.07.02.01-02-095/11

kody CPV: 55311000-6 – usługi przygotowania posiłków
55521200-0 – usługi dowożenia posiłków
55320000-9 – usługi podawania posiłków

Zamawiający:

Dolnośląska Federacja Sportu
ul. Borowska 1-3, 50-529 Wrocław
Biuro Projektu
ul. Ofiar Oświęcimskich 41/43, 50-059 Wrocław
tel. / fax 71 793 58 29
www.dips.pl/polaczenisportem

Dolnośląska Federacja Sportu zaprasza do złożenia oferty na realizację usługi cateringowej dla uczestników, trenerów i asystenta osoby niepełnosprawnej kursu reintegracji społecznej organizowanego w ramach projektu „Połączeni sportem” finansowanego z Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki w ramach Priorytetu VII – Promocja integracji społecznej, Działania 7.2 – Przeciwdziałanie wykluczeniu i wzmocnienie sektora ekonomii społecznej, Poddziałania 7.2.1 – Aktywizacja zawodowa i społeczna osób zagrożonych wykluczeniem społecznym.

1. Określenie przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zapytania ofertowego jest realizacja usługi cateringowej dla dwóch grup szkoleniowych, trenerów i asystenta osoby niepełnosprawnej kursu reintegracji społecznej organizowanego przez Dolnośląski Instytut Doradczy w ramach projektu „Połączeni sportem”

2. Szczegółowy opis zamówienia

Czas trwania: 4 miesiące (od stycznia 2012 r. do końca kwietnia 2012 r.)

Liczebność grup: 24 uczestników (dwie grupy każda licząca 12 uczestników), 2 trenerów, asystent osoby niepełnosprawnej

Lokalizacja szkoleń: Wrocław

Realizacja usługi w terminach wskazanych w Załączniku nr 1 „Zestawienie terminów i podział na grupy”

Usługa cateringu obejmuje:

1. Każdego dnia zajęć grupowych:



- Dwie przerwy kawowe, w trakcie których zapewniona zostanie: kawa , herbata, mleko , cukier, ciastka
- Obiad jednodaniowy oraz napój

Wymagania dodatkowe:

1. Wykonawca będzie zobowiązany do udostępnienia (dostarczenia) własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu, jak również do uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenie po zakończeniu szkolenia
2. Świadczenie usług cateringowych będzie wykonywane wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. Dostawy posiłków będą wykonywane w odpowiednich, czystych pojemnikach, zapewniających zabezpieczenie przedmiotu dostawy przed wpływem jakichkolwiek czynników szkodliwych.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, m.in. Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171, poz. 1125, z późn. zm.). obiady muszą być dostarczane w naczyniach jednorazowych i opakowaniach zbiorczych gwarantujących odpowiednio wysoką temperaturę posiłku, bez konieczności podgrzewania.

3. Wymagania wobec oferentów

O realizację wyżej opisanej usługi mogą ubiegać się wszystkie podmioty, które:

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej czynności lub działalności,
2. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawia pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia
3. Oświadczą zgodnie z prawdą, że nie toczy się przeciwko nim postępowanie o umyślne przestępstwo ani umyślne przestępstwo skarbowe

4. Wymagane załączniki

Oferent, aby mógł się ubiegać o realizację powyższego zamówienia musi dołączyć do oferty aktualny wypis z KRS lub wypis z Ewidencji Działalności Gospodarczej lub inny dokument zaświadczący o prowadzonej działalności

5. Sposób przygotowania oferty

1. Ofertę należy przygotować w formie pisemnej na załączonych formularzach – formularzu cenowym oraz formularzu ofertowym wraz z załącznikami, o których mowa w pkt. 5
2. Do oferty należy dołączyć:
 - a. szczegółowy opis menu podczas przerw kawowych
 - b. szczegółowy opis obiadów – dotyczący jednego tygodnia zajęć grupowych
3. Oferta może być wypełniona odręcznie lub komputerowo, jednak w przypadku wypełnienia odręcznego należy tego dokonać dużymi drukowanymi literami w sposób czytelny
4. Wszystkie strony oferty wraz z załącznikami muszą być kolejno ponumerowane
5. Oferta musi zostać podpisana przez osobę do tego upoważnioną, która widnieje w Krajowym Rejestrze Sadowym, wpisie z ewidencji działalności gospodarczej lub innym dokumencie zaświadczającym o jej umocowaniu prawnym
6. Wszystkie strony oferty wraz z załącznikami muszą być trwale spięte





6. Miejsce i sposób złożenia oferty

Oferty należy dostarczyć do Biura Projektu na adres:

Dolnośląska Federacja Sportu
Biuro Projektu „Połączeni Sportem”
Ul. Ofiar Oświęcimskich 41/43
50-059 Wrocław

Oferta powinna zostać złożona w zamkniętej kopercie z napisem „**Oferta na realizację usługi cateringowej dla uczestników, trenerów i asystenta osoby niepełnosprawnej kursu reintegracji społecznej w ramach projektu "Połączeni sportem", numer projektu WND-POKL.07.02.01-02-095/11**”

7. Termin złożenia oferty

30.12.2011r. do godz.10.00

8. Termin rozstrzygnięcia zapytania ofertowego

30.12.2011r. po godz. 12.00

9. Kryteria oceny

Przy ocenie oferty będą brane pod uwagę następujące elementy:

1. Cena brutto miesięcznego kosztu usługi cateringowej
Wartość wagowa oceny „cena brutto miesięcznego kosztu usługi cateringowej”: 60%
Maksymalna ilość punktów: 60
Punkty za kryterium „cena brutto miesięcznego kosztu usługi cateringowej” zostaną obliczone wg następującego wzoru

$$\frac{\text{cena oferty najtańszej}}{\text{cena oferty badanej}} \times 60 = \text{ilość punktów}$$

2. jakość oferowanego cateringu (przerw kawowych i obiadowych)
wartość wagowa oceny „jakość oferowanego menu (przerw kawowych i obiadowych)”:
30%
maksymalna ilość punktów: 30
Punkty za kryterium „jakość oferowanego menu (przerw kawowych i obiadowych)” zostaną przyznane według następującego wzoru:

jakość oferowanego menu obiadowego: 0-15 pkt.

menu mięsne – 2 pkt
menu wegetariańskie – 2 pkt
menu bezglutenowe – 2 pkt
różnorodność i pożywność posiłku – 2 pkt
podana gramatura posiłków – 2 pkt



napój – 2 pkt
nielimitowany napój – 2 pkt
opis serwowania – 1 pkt

jakość oferowanych przerw kawowych: 0-15 pkt.

Nielimitowane napoje ciepłe – **3 pkt**
Limitowane (bądź brak informacji dot. ilości) napoje ciepłe – **2 pkt**
Nielimitowane napoje zimne – **3 pkt**
Limitowane (bądź brak informacji dot. ilości) napoje zimne – **2 pkt**
Nielimitowane dodatki serwowane do ciepłych napojów – **3 pkt**
Limitowane (bądź brak informacji dot. ilości) dodatki serwowane do ciepłych napojów – **2 pkt**
Nielimitowane ciastka – **3 pkt**
Limitowane (bądź brak informacji dot. ilości) ciastka – **2 pkt**
Różnorodność serwowanych ciastek – **3 pkt**
Brak różnorodności serwowanych ciastek – **2 pkt**

3. Oferta bezpłatnych usług oferowanych przez podmiot
Wartość wagowa oceny „oferta bezpłatnych usług oferowanych przez podmiot”: 10%
Maksymalna ilość punktów: 10
Punkty za kryterium „oferta bezpłatnych usług oferowanych przez podmiot” zostaną przyznane wg następującego wzoru:

Bezpłatna przerwa kawowa dla uczestników zajęć indywidualnych (kawa/herbata/woda, ciastka) - 8 pkt.

Inna bezpłatna usługa – 2 pkt.

10. Informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający niezwłocznie zawiadomi wszystkie podmioty, które przesłały oferty w ustalonym terminie. Jeśli firma, której oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

11. Pozostałe informacje

Niniejsza oferta nie jest zamówieniem i otrzymanie od Państwa oferty nie powoduje powstania żadnych zobowiązań wobec stron.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość prowadzenia negocjacji z wybranymi oferentami.

Zapytanie ofertowe wraz z załącznikami jest dostępne na stronie www.sport.wroclaw.pl, www.dips.pl/polaczenisportem, na tablicy ogłoszeń w siedzibie Dolnośląskiej Federacji Sportu przy ul. Borowskiej 1-3 we Wrocławiu, a także w Biurze Projektu ul. Ofiar Oświęcimskich 41/43 we Wrocławiu.

12. Kontakt z Zamawiającym

Dolnośląska Federacja Sportu, Biuro Projektu „Połączeni sportem”





POŁĄCZENI SPORTEM

Biuro Projektu:
ul. Ofiar Oświęcimskich 41/43,
50-059 Wrocław
e-mail: biuro.ps@dips.pl
Tel: 71-793-58-29
www.dips.pl

Ul. Ofiar Oświęcimskich 41/43, 50-059 Wrocław
Anna Dziegielewska, a.dziegielewska@dips.pl, tel./fax 71 793 58 29



Projekt „Połączeni Sportem” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.