

ZAPYTANIE OFERTOWE/OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

I. Zapraszamy do złożenia oferty na Zapewnienie usługi gastronomicznej w trakcie przerwy obiadowej dla 20 uczestników szkoleń ABC Przedsiębiorczości nr Z/2017/17 z dnia 19 października 2018 w ramach projektu pt. „Wsparcie integracji cudzoziemców na Mazowszu”, współfinansowanego z Programu Krajowego Funduszu Azylu, Migracji i Integracji.

II. DANE ZAMAWIAJĄCEGO

Nazwa organizacji: Fundacja dla Somalii
Adres: ul. Bracka 18/63, 00-028 Warszawa
E-mail: biuro@fds.org.pl tel. +48 22 658 04 87

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Warunek kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:
Wykonawca ubiegający się o zamówienie powinien wykazać, iż posiada aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, udokumentowane decyzją właściwego organu inspekcji sanitarnej. Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca dołączy do formularza ofertowego aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, wydane przez właściwy organ inspekcji sanitarnej.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna dla uczestników pierwszego cyklu szkoleń ABC Przedsiębiorczości – 20 osób, która obejmuje przerwę obiadową. W ramach jednego cyklu szkoleń planuje się 21 dni szkoleniowych w weekendy, łącznie przedmiotem zamówienia jest zapewnienie przerwy obiadowej dla 20 osób przez 21 dni na przestrzeni od października 2018 do kwietnia 2019. Zamawiający przewiduje maksymalnie 420 zestawów obiadowych.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić usługę gastronomiczną: przygotowanie i podanie posiłków w trakcie przerwy obiadowej – we własnej siedzibie, w odległości od siedziby Fundacji określonej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym – odległość nie może być większa niż 800 m trasą pieszą).

Menu na każde szkolenie powinno zawierać zestaw dań w następujących 3 kategoriach:

1. zupa/przystawka
2. danie główne
3. deser

Menu powinno zakładać całkowite wykluczenie wieprzowiny oraz włączenie dań wegetariańskich do menu jako przynajmniej jednej z możliwości w zestawie 3 dań. Preferowane jest wskazanie możliwości wyboru na dany dzień szkoleniowy, na przykład 2 zestawy menu w ramach 3 dań, z których składa się zestaw.

Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:

- Przygotowanie i podanie posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego, menu powinno być zróżnicowane na 21 dni szkoleniowych, szczególnie w odniesieniu do dni szkoleniowych następujących po sobie lub weekendów szkoleniowych następujących po sobie,
- przygotowanie własnego lokalu do przerwy obiadowej dla 20 uczestników, w tym dekoracyjne nakrycie stołów (białe obrusy, serwetki), zapewnienie zastawy stołowej i sztućców,

- nadzór kelnerski,
- estetykę usługi cateringowej,
- przygotowanie posiłków przy użyciu składników najwyższej jakości.

Szczególne warunki usługi:

- napoje zimne będą dostarczone przez Fundację, obowiązkiem Wykonawcy będzie zapewnienie zastawy stołowej celem spożycia napojów,
- całkowite wykluczenie wieprzowiny z menu oraz włączenie dań wegetariańskich do menu.

Miejsce świadczenia usług: siedziba Wykonawcy, nie więcej niż 800m trasą pieszą

Czas świadczenia usług: soboty i niedziele zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem Zamawiającego – przerwa obiadowa rozpoczyna się o godz. 13

Inne aspekty organizacyjne szkoleń: napoje zimne będą dostarczone przez Fundację, obowiązkiem Wykonawcy będzie zapewnienie zastawy stołowej celem spożycia napojów,

Termin obowiązywania umowy: listopad 2018 – kwiecień 2019 (orientacyjny)

Orientacyjny terminarz szkoleń: listopad 2018 – kwiecień 2019 (poszczególne weekendy do potwierdzenia na późniejszym etapie).

Usługa gastronomiczna musi być świadczona zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.).

V. KRYTERIA OCENY OFERTY

1. Oferta cenowa za 1 posiłek brutto – 85%

Punkty przyznawane za kryterium cena będą liczone wg następującego wzoru:

$$C = (C_{min} : C_{bo}) \times 85$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznana danej ofercie,
C_{min} – najniższa cena spośród ważnych ofert,
C_{bo} – cena obliczona badanej oferty.

Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Wykonawcę w kryterium cena wynosi 85. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

2. Odległość trasą pieszą od lokalu gastronomicznego Wykonawcy, w którym będzie świadczona usługa gastronomiczna do siedziby Fundacji - 15%. Nie może ona być większa niż 800m trasą pieszą.

Liczba punktów w tym kryterium zostanie wyliczona wg następującego wzoru:

$$\text{Liczba punktów} = (O_{min} : O_{bo}) \times 15$$

Odległość należy podać zmierzoną za pomocą aplikacji „Google Maps” – dostępną pod adresem: <https://maps.google.com/>.

gdzie:

O_{min} – najniższa odległość (trasa pieszą od lokalu gastronomicznego do siedziby Fundacji),
O_{bo} – odległość (trasa pieszą od lokalu gastronomicznego do siedziby Fundacji) badanej oferty,

Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Wykonawcę w kryterium cena wynosi 85. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Ostateczna ocena będzie sumą punktów uzyskanych przez Wykonawcę w każdym z kryteriów.

VI. TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć wg załączonego wzoru formularza ofertowego.
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
3. Oferta musi być czytelna;
4. Ofertę należy złożyć w terminie **do dnia 16 listopada 2018** do godz. 16:30 .
 - osobiście w siedzibie zamawiającego wskazanej w pkt. II;
 - pocztą elektroniczną na adres wspolpraca@fds.org.pl.
5. Zamawiający odrzuci ofertę:
 - 1) złożoną po terminie;
 - 2) niezgodną z treścią zapytania ofertowego;
 - 4) zawierającą błędy nie będące oczywistymi omyłkami pisarskimi lub rachunkowymi;
 - 5) jeżeli cena oferty przekracza kwotę, którą zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia;
6. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.

VII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU OFERTY/OPIS SPOSOBU WYBORU OFERTY

Oferta najkorzystniejsza zostanie wybrana spośród ofert niepodlegających odrzuceniu, na podstawie kryteriów wskazanych w punkcie V.

VIII. DODATKOWE INFORMACJE/OŚOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU**Dodatkowych informacji udziela:**

Elmi Abdi, Wiceprezes Fundacji dla Somalii,
tel. +48 22 658 04 87
e-mail: wspolpraca@fds.org.pl

IX. DODATKOWE INFORMACJE

1. Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia wartości zamówienia do wysokości 50% wartości zamówienia określonej w umowie z wykonawcą, związanej ze zwiększeniem zakresu zamówienia (np. zwiększenie liczby jednostek).
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ewentualnego zmniejszenia liczby zestawów w stosunku do maksymalnego zapotrzebowania. Zamawiający gwarantuje wykonanie co najmniej 60% zamówienia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia prowadzonego zapytania, a także zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru w przypadku, gdy nie zostanie złożona żadna oferta;
4. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Fundacji dla Somalii do zawarcia umowy.

FUNDACJA DLA SOMALII

ul. Bracka 18/63
00-028 WarszawaTel: +4822 658 04 87
NIP: 521-347-14-76

ELMI ABDI

VICE PREZES

19.10.2018

(data)

(podpis osoby prowadzącej procedurę,
działającej w imieniu zamawiającego)

.....
(miejsowość, data)

FORMULARZ OFERTOWY

Dane Zamawiającego

Nazwa organizacji: Fundacja dla Somalii
Adres: ul. Bracka 18/63 00-028 Warszawa
NIP: 5213471476
E-mail: biuro@fds.org.pl tel. +48 22 658 04 87

Dane Wykonawcy

Nazwa:
Adres:
NIP:
E-mail:, tel.:

I. Nazwa i nr zamówienia: Zapewnienie wyżywienia w trakcie przerwy obiadowej dla 20 uczestników szkoleń ABC Przedsiębiorczości nr Z/2017/17 z dnia 19 października 2018 w ramach projektu pt. „Wsparcie integracji cudzoziemców na Mazowszu”, współfinansowanego z Programu Krajowego Funduszu Azylu, Migracji i Integracji.

II. Szczegóły dotyczące realizacji zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna dla uczestników pierwszego cyklu szkoleń ABC Przedsiębiorczości – 20 osób, która obejmuje przerwę obiadową. W ramach jednego cyklu szkoleń planuje się 21 dni szkoleniowych w weekendy, łącznie przedmiotem zamówienia jest zapewnienie przerwy obiadowej dla 20 osób przez 21 dni na przestrzeni od października 2018 do kwietnia 2019.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić usługę gastronomiczną: przygotowanie i podanie posiłków w trakcie przerwy obiadowej – we własnej siedzibie, w odległości od siedziby Fundacji określonej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym – odległość nie może być większa niż 800 m trasą pieszą).

Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:

- Przygotowanie i podanie posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego, menu powinno być zróżnicowane na 21 dni szkoleniowych, szczególnie w odniesieniu do dni szkoleniowych następujących po sobie lub weekendów szkoleniowych następujących po sobie,
- przygotowanie własnego lokalu do przerwy obiadowej dla 20 uczestników, w tym dekoracyjne nakrycie stołów (białe obrusy, serwetki), zapewnienie zastawy stołowej i sztućców,
- nadzór kelnerski,
- estetykę usługi cateringowej,
- przygotowanie posiłków przy użyciu składników najwyższej jakości.

Szczególne warunki usługi:

- napoje zimne będą dostarczone przez Fundację, obowiązkiem Wykonawcy będzie zapewnienie zastawy stołowej celem spożycia napojów,
- całkowite wykluczenie wieprzowiny z menu oraz włączenie dań wegetariańskich do menu.

Miejsce świadczenia usług: siedziba Wykonawcy, nie więcej niż 800m trasą pieszą
Czas świadczenia usług: soboty i niedziele zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem
 Zamawiającego – przerwa obiadowa rozpoczyna się o godz. 13

Inne aspekty organizacyjne szkoleń: Fundacja dostarczy napoje zimne

Termin obowiązywania umowy: listopad 2018 – kwiecień 2019 (orientacyjny)

Orientacyjny terminarz szkoleń: listopad 2018 – kwiecień 2019 (poszczególne weekendy do potwierdzenia na późniejszym etapie).

III. Oświadczam, iż zapoznałem się i akceptuję warunki dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia przedstawione w zapytaniu ofertowym/ogłoszeniu o zamówieniu. Oświadczam, że usługa gastronomiczna będzie świadczona zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.).

IV. Oświadczam, iż posiadam odpowiednie doświadczenie w realizacji tego typu usług.

V. Oferuję dostarczenie przedmiotu zamówienia za:

Nazwa zadania	Cena jednostkowa	mnożnik	Razem	Kwota brutto słownie
Usługa gastronomiczna podczas szkoleń „ABC Przedsiębiorczości”	Kwota brutto za 1 zestaw, składający się z zupy/przystawki, dania głównego i deseru zł	x 420 (20 osób x 21 dni) zł	

VI. Usługa gastronomiczna będzie świadczona w lokalu gastronomicznym Wykonawcy (adres):

Odległość trasą pieszą od lokalu gastronomicznego Wykonawcy, w którym będzie świadczona usługa gastronomiczna do siedziby Fundacji dla Somalii wynosi m (nie więcej niż 800 m)

VII. Oświadczam, że wyrażam zgodę na udostępnienie moich danych osobowych przez Fundację dla Somalii w celu monitoringu, sprawozdawczości i audytu realizowanego projektu, wyłącznie podmiotom uprawnionym do prowadzenia powyższych czynności lub ich przedstawicielom zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 1997 nr 133 poz. 883 z późn. zm.).

VIII. Załącznikami do niniejszego formularza ofertowego stanowiącego integralną część oferty są:

1. **Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.** W przypadku zaistnienia zmian, nieodzwierciedlonych w ww. dokumentach, Wykonawca obowiązany jest załączyć do oferty dokumenty będące podstawą tychże zmian (np. uchwała wspólników, prawomocny wyrok sądowy). **Forma dokumentu:** oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
2. **Aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej,** wydanego przez właściwy organ inspekcji sanitarnej. **Forma dokumentu:** oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
3. **Proponowane menu z wyszczególnieniem dań i możliwości dopasowania zestawów 3 posiłków (dania z kategorii zupa/przystawka, danie główne i deser) na 21 dni szkoleniowych.**

.....
podpis osoby uprawnionej

M