



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Centrum Usług Społecznych w Słupnie

09-472 Słupno, ul. Warszawska 26a

REGON: 510006559

NIP: 774-242-12-78

DOI.K.262.09/2022



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Słupno dnia, 27.09.2022 r.

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

1. ZAMAWIAJĄCY:

Centrum Usług Społecznych w Słupnie
ul. Warszawska 26a, 09-472 Słupno

2. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Organizacja usługi Cateringowej dla:

Zadanie Nr 1 Dzień Seniora

Zadanie Nr 2 Wieczornica Patriotyczna

Zadanie Nr 3 Gminne Mikołajki w Gminie Słupno

Zadanie Nr 4 Wigilia w Gminie Słupno

Zamówienie realizowane w ramach Projekt „Centrum Usług Społecznych w Gminie Słupno” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój

Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia oferty częściowej na dowolną/dowolne części zamówienia. Zamawiający nie ogranicza liczby części, które zostaną udzielone jednemu Wykonawcy.

3. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Zadanie Nr 1 Dzień Seniora - 21 października 2022 r., w godzinach od 16.00 do 20.00.

Zadanie Nr 2 Wieczornica Patriotyczna - 10 listopada 2022 r., w godzinach od 16.00 do 18.00.

Zadanie Nr 3 Gminne Mikołajki w Gminie Słupno - 04 grudnia 2022 r., w godzinach od 16.00 do 20.00

Zadanie Nr 4 Wigilia w Gminie Słupno - 16 grudnia 2022 r., w godzinach od 16.00 do 20.00

4. KRYTERIA OCENY OFERTY:

Kryteria oceny ofert (dla wszystkich części zamówienia):

	Kryterium	Liczba punktów (waga)
	Kryterium – Cena	100

4.1. Kryterium - „Cena” najwyższą liczbę punktów (100) otrzyma oferta spełniająca w najwyższym stopniu wymagania, spośród ofert niepodlegających odrzuceniu, otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym ofertom, spełniającym wymagane kryteria przypisane zostanie proporcjonalnie mniejsza liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktów oferty. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą liczbę punktów. – odpowiednio w części zamówienia, na którą składa jest oferta - zawierająca najniższą cenę brutto, a każda następną odpowiednio zgodnie z wzorem:

$$\text{Liczba punktów oferty} = \frac{\text{Cena oferty najniższej}}{\text{Cena oferty ocenianej}} \times 100$$

4.1.1. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług - Zamawiający, dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu doliczy do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.

4.1.2. Wykonawca składający ofertę, o której mowa w pkt 4.1.1. , ma obowiązek:

4.1.2.1. poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;

4.1.2.2. wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;

4.1.2.3. wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;

4.1.2.4. wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

5. WYBÓR OFERTY

- 5.1. Za najkorzystniejszą w danej części zamówienia, zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą łączną ocenę w kryteriach oceny ofert oraz która nie podlega odrzuceniu.
- 5.2. Liczbę punktów uzyskanych przez Wykonawcę oblicza się jako sumę punktów uzyskanych w Kryterium.
- 5.3. Liczba punktów będzie zaokrąglana do drugiego miejsca po przecinku.
- 5.4. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą oferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.
- 5.5. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
 - 5.5.2. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - 5.5.3. wykonawcach, których oferty zostały odrzucone
 - podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
- 5.6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający będzie uprawniony do dokonania ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo do unieważnienia postępowania.
- 5.7. Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej z zastosowaniem aukcji elektronicznej.



5.8. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia oferty częściowej na dowolną/dowolne części zamówienia. Zamawiający nie ogranicza liczby części, które zostaną udzielone jednemu Wykonawcy.

6. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

6.1. Zadanie Nr 1 Dzień Seniora

Przedmiotem zamówienia jest organizacja usługi cateringowej dla 100 osób podczas imprezy Dzień Seniora organizowanej przez Centrum Usług Społecznych w Słupnie w dniu 21 października 2022 r.

6.1.1. **Miejsce – Hala Sportowa w Szkole Podstawowej w Słupnie**

6.1.2. **Termin: 21 październik 2022 r., w godzinach od 16.00 do 20.00.**

6.1.3. **Liczba uczestników: 100 osób**

6.1.4. **Czas trwania: 4 godziny.**

6.1.5. **W zakresie usługi cateringowej dla 100 osób Wykonawca winien zapewnić przez cały czas trwania imprezy:**

6.1.5.1. **Bufet kawowy:**

kawa rozpuszczalna liofilizowana i parzona 100% Arabika, herbata 100% ekspresowa w torebkach ze sznureczkiem, herbata smakowa do wyboru (2 rodzaje), krojona cytryna w plastry, cukier, śmietanka lub mleko – wszystko bez limitu – zapewnienie bufetu kawowego przez cały czas trwania imprezy oraz ciasta pokrojone na kawałki minimum 2 rodzaje – po 2 sztuki na osobę tj. 200 porcji, każde po 100g.,

6.1.5.2. **Barek - napoje zimne:**

- 10 szt. wody niegazowanej i 10 szt. wody gazowanej w butelkach o pojemności 0,5 litra,
- 25 litrów napojów niegazowanych sok owocowy w min. 2 smakach w szklanych dzbankach o pojemności 1 litr,

6.1.5.3. **Bufet sałatkowy i zimne przekąski:**

- 4 rodzaje przystawek do wyboru po 4 porcje/os tj. 400 porcji.

6.1.5.4. **Dania gorące w podgrzewaczach: co najmniej 2 rodzaje gorących potraw typu:**

- pierogi, risotto - 1 porcja/os. (250g),



- porcja mięsa (co najmniej 100g/os) z ziemniakami, kaszą lub ryżem (co najmniej 150g/os)- 1 porcja/os (250g)

6.1.5.5. Obsługę kelnerską podczas trwania imprezy,

6.1.5.6. Jednorazowe kubki, sztućce, talerze lub tacki oraz serwetki – bez limitu.

6.1.5.7. Wykonawca zapewni białe obrusy na 30 stolików.

6.1.5.8. Transport w rozumieniu przywozu potraw, sprzętu i zastawy na miejsce organizowanego wydarzenia, wyładunku i odbioru – zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

6.1.6. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu co najmniej 2 propozycje szczegółowego menu nie później niż na 3 dni robocze przed terminem imprezy.

6.1.6. Wykonawca zapewni tort okazjonalny o wadze 10 kg (porcja dla 100 os.)

Ponadto:

Wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.

Produkty przetworzone (tj. kawa, herbata i inne) będą posiadały co najmniej pół roczny okres przydatności do spożycia od momentu dostarczenia ich do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.

Temperatury serwowanych potraw powinny wynosić odpowiednio – dla potraw na zimno (surówki, sałatki, zimne sosy itp.) – maksimum 4°C, dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) – minimum 63°C.

Wykonawca zapewnia przygotowanie półproduktów i potraw gotowych w kuchni centralnej i dostarczenie ich na wskazane przez Zamawiającego miejsce organizacji imprezy (zgodnie z zaakceptowaną przez Zamawiającego ofertą).

Wykonawca zapewnia wyposażenie w niezbędny sprzęt pozwalający na utrzymanie potraw w należytej temperaturze i zapewniający należyłą higienę.

Wykonawca będzie świadczyć usługi z należyłą starannością, zgodnie z najlepszymi praktykami przyjętymi przy świadczeniu usług cateringowych.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki do podania najpóźniej na 10 min. przed rozpoczęciem spotkania.

Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania zapisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia na podstawie: Dz. U. z 2020 r. poz. 2021, z 2022 r. poz. 24 ze zm.).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji całej usługi (telefonicznie), które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.

6.2. Zadanie Nr 2 Wieczornica Patriotyczna

Przedmiotem zamówienia jest organizacja usługi cateringowej dla 150 osób podczas imprezy Dzień Seniora organizowanej przez Centrum Usług Społecznych w Słupnie w dniu 10 listopada 2022 r.

6.2.1. Miejsce – Hala Sportowa w Szkole Podstawowej w Słupnie

6.2.2. Termin: 10 listopada 2022 r., w godzinach od 16.00 do 18.00.

6.2.3. Liczba uczestników: 150 osób

6.2.4. Czas trwania: 2 godziny.

6.2.5. W zakresie usługi cateringowej dla 150 osób Wykonawca winien zapewnić przez cały czas trwania imprezy:

6.2.5.1. Bufet kawowy:

- kawa rozpuszczalna liofilizowana i parzona 100% Arabika, herbata 100% ekspresowa w torebkach ze sznureczkiem, krojona cytryna w plastry, cukier, śmietanka lub mleko – wszystko bez limitu – zapewnienie bufetu kawowego przez cały czas trwania imprezy oraz rogalce marcińskie – po 1 sztuce na osobę tj. 150 porcji, każde po 100g.,

6.2.5.2. Zimne przekąski:

- Chleb ze smalcem i kiszonym ogórkiem - 150 porcji (Wykonawca zapewni możliwość przygotowania chleba ze smalcem i kiszonymi ogórkami).

6.2.5.3. Dania gorące w podgrzewaczu:

- rosół z gęsi z makaronem - 150 porcji 250 ml

6.2.5.4. Jednorazowe kubki, sztućce, talerze lub tacki oraz serwetki – bez limitu.

6.2.5.5. Transport w rozumieniu przywozu potraw, sprzętu i zastawy na miejsce organizowanego wydarzenia, wyładunku i odbioru – zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

Ponadto:

Wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.

Produkty przetworzone (tj. kawa, herbata i inne) będą posiadały co najmniej półroczny okres przydatności do spożycia od momentu dostarczenia ich do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.

Wykonawca zapewnia przygotowanie półproduktów i potraw gotowych w kuchni centralnej i dostarczenie ich na wskazane przez Zamawiającego miejsce organizacji imprezy (zgodnie z ofertą).

Wykonawca zapewnia wyposażenie w niezbędny sprzęt pozwalający na utrzymanie potraw w należytej temperaturze i zapewniający należyłą higienę.

Wykonawca będzie świadczyć usługi z należyłą starannością, zgodnie z najlepszymi praktykami przyjętymi przy świadczeniu usług cateringowych.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki do podania najpóźniej na 10 min. przed rozpoczęciem spotkania.

Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania zapisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia na podstawie: Dz. U. z 2020 r. poz. 2021, z 2022 r. poz. 24 ze zm.).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji całej usługi (telefonicznie), które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.

6.3. Zadanie Nr 3 Gminne Mikołajki w Gminie Słupno

Przedmiotem zamówienia jest organizacja usługi cateringowej dla 200 osób podczas imprezy Gminne Mikołajki organizowanej przez Centrum Usług Społecznych w Słupnie w dniu 04 grudnia 2022 r.

6.3.1. Miejsce – Plac przy Urzędzie Gminy Słupno ul. Miszewska 8a

6.3.2. Termin: 04 grudnia 2022 r., w godzinach od 16.00 do 20.00

6.3.3. Liczba uczestników: 200 osób

6.3.4. Czas trwania: 4 godziny.

6.3.5. W zakresie usługi cateringowej dla 200 osób Wykonawca winien zapewnić przez cały czas trwania imprezy:

6.3.5.1. Dania gorące w podgrzewaczu:

- Barszcz czerwony 200 porcji po 200 ml
- Bigos 200 porcji po 200 g

6.3.5.2. Jednorazowe kubki, sztuczki, talerze lub tacki oraz serwetki – bez limitu.



6.3.5.3. Wykonawca zapewni we własnym zakresie stoisko w postaci namiotu, stolika i sprzętu pozwalającego na utrzymanie przez okres całej imprezy wydawanie gorących posiłków.

6.3.5.4. Wykonawca zapewni przez okres trwania całej imprezy obsługę do wydawania posiłków.

6.3.5.5. Transport w rozumieniu przywozu potraw, sprzętu i zastawy na miejsce organizowanego wydarzenia, wyładunku i odbioru – zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

Ponadto:

Wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.

Produkty przetworzone (tj. kawa, herbata i inne) będą posiadały co najmniej pół roczny okres przydatności do spożycia od momentu dostarczenia ich do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.

Wykonawca zapewnia przygotowanie półproduktów i potraw gotowych w kuchni centralnej i dostarczenie ich na wskazane przez Zamawiającego miejsce organizacji imprezy (zgodnie z ofertą).

Wykonawca zapewnia wyposażenie w niezbędny sprzęt pozwalający na utrzymanie potraw w należytej temperaturze i zapewniający należyłą higienę.

Wykonawca będzie świadczyć usługi z należyłą starannością, zgodnie z najlepszymi praktykami przyjętymi przy świadczeniu usług cateringowych.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki do podania najpóźniej na 10 min. przed rozpoczęciem spotkania.

Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania zapisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia na podstawie: Dz. U. z 2020 r. poz. 2021, z 2022 r. poz. 24 ze zm.).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji całej usługi (telefonicznie), które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.

6.4. Zadanie Nr 4 Wigilia w Gminie Słupno

Przedmiotem zamówienia jest organizacja usługi cateringowej dla 150 osób podczas imprezy Gminne Mikołajki organizowanej przez Centrum Usług Społecznych w Słupnie w dniu 16 grudnia 2022 r.

6.4.1. Miejsce – Hala Sportowa w Szkole Podstawowej w Słupnie

6.4.2. Termin: 16 grudnia 2022 r., w godzinach od 16.00 do 20.00



6.4.3. Liczba uczestników: 150 osób

6.5.4. Czas trwania: 4 godziny.

6.4.5. W zakresie usługi cateringowej dla 150 osób Wykonawca winien zapewnić przez cały czas trwania imprezy:

6.4.5.1. Bufet kawowy:

kawa rozpuszczalna liofilizowana i parzona 100% Arabika, herbata 100% ekspresowa w torebkach ze sznureczkiem, herbata smakowa do wyboru (2 rodzaje), krojona cytryna w plastry, cukier, śmietanka lub mleko – wszystko bez limitu – zapewnienie bufetu kawowego przez cały czas trwania imprezy oraz ciasta pokrojone na kawałki minimum 2 rodzaje – po 2 sztuki na osobę tj. 200 porcji, każde po 100g.,

6.4.5.2. Bufet sałatkowy i zimne przekąski:

- Ryby po grecku 150 porcji po 150 g (100g ryby, 50g warzyw),
- Sałatki śledziowej 150 porcji po 150 g.,

6.4.5.3. Dania gorące w podgrzewaczu:

- Barszcz czerwony 150 porcji po 250 ml
- Paszteciki z pieczarkami 150 porcji po 150 g (1 szt./osobę),
- Pierogi z kapustą 450 porcji po 150 g (3szt./osobę),
- Kapusta wigilijna 150 porcji po 150 g.,

6.4.5.4. Obsługę kelnerską podczas trwania imprezy,

6.4.5.5. Jednorazowe kubki, sztućce, talerze lub tacki oraz serwetki – bez limitu.

6.4.5.6. Transport w rozumieniu przywozu potraw, sprzętu i zastawy na miejsce organizowanego wydarzenia, wyładunku i odbioru – zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

Ponadto:

Wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.

Produkty przetworzone (tj. kawa, herbata i inne) będą posiadały co najmniej pół roczny okres przydatności do spożycia od momentu dostarczenia ich do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.



Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.

Temperatury serwowanych potraw powinny wynosić odpowiednio – dla potraw na zimno (surówki, sałatki, zimne sosy itp.) – maksimum 4°C, dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) – minimum 63°C.

Wykonawca zapewnia przygotowanie półproduktów i potraw gotowych w kuchni centralnej i dostarczenie ich na wskazane przez Zamawiającego miejsce organizacji imprezy (zgodnie z zaakceptowaną przez Zamawiającego ofertą).

Wykonawca zapewnia wyposażenie w niezbędny sprzęt pozwalający na utrzymanie potraw w należytej temperaturze i zapewniający należyłą higienę.

Wykonawca będzie świadczyć usługi z należyłą starannością, zgodnie z najlepszymi praktykami przyjętymi przy świadczeniu usług cateringowych.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki do podania najpóźniej na 10 min. przed rozpoczęciem spotkania.

Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania zapisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia na podstawie: Dz. U. z 2020 r. poz. 2021, z 2022 r. poz. 24 ze zm.).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji całej usługi (telefonicznie), które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.

Wykonawcy mogą złożyć ofertę cenową na wszystkie Zadania lub niezależnie na poszczególne Zadanie.

7. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:

- Ofertę przedstawić należy na druku **Załącznik Nr 1**,
- Oferta należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, z zastrzeżeniem ilości Zadań wykonywanych przez Oferenta,
- Oferent może złożyć ofertę na wszystkie Zadania,
- Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną,
- Składane oferty w siedzibie Zamawiającego lub pocztą na kopercie składanej oferty należy umieścić napis:

Organizacja usługi Cateringowej dla Zadań:

- Oferty złożyć można:
 - osobiście u Zamawiającego w sekretariacie (I piętro) Centrum Usług Społecznych, ul. Warszawska 26a, 09-472 Słupno,
 - pisemnie/listownie na adres Zamawiającego w przypadku oferty przesłanej pocztą należy uwzględnić czas dojścia przesyłki pocztowej w terminie określonym w ogłoszeniu,
 - elektronicznie, w formie skanu oferty podpisanej przez osobę upoważnioną:



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



email: sekretariat@cus.slupno.eu

8. TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty należy złożyć do dnia **05.10.2022** do godziny **10:00**

DYREKTOR
Centrum Usług Społecznych w Słupnie
Magdalena Sauchner-Sieminska
.....
Magdalena Sauchner-Sieminska