



Nr sprawy: PPP.008.17.2014

Wola, dnia 10.11.2014 r.

## **ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT**

na realizację usługi cateringowej (organizacja przerw kawowych) dla uczestników zajęć edukacyjnych w ramach Rocznych Planów Wspomagania realizowanych w projekcie pn. „Wsparcie rozwoju szkół z powiatu pszczyńskiego – Wdrożenie nowatorskiego systemu doskonalenia nauczycieli”, który jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego i realizowany przez Poradnię Psychologiczno - Pedagogiczną w Pszczynie.

### **1. Zamawiający:**

Nazwa: Poradnia Psychologiczno - Pedagogiczna w Pszczynie

Adres: ul. Zamenhofa 5, 43-200 Pszczyna

Tel. 32 211 91 77 fax. 32 211 91 77, email: [m.bujny@cpsa.com.pl](mailto:m.bujny@cpsa.com.pl), [r.salamon@cpsa.com.pl](mailto:r.salamon@cpsa.com.pl), www: <http://www.ppped.pl/>

### **2. Program, Priorytet, Działanie:**

Program Operacyjny Kapitał Ludzki

Numer i nazwa Priorytetu: III Wysoka jakość systemu oświaty

Numer i nazwa Działania: 3.5 Kompleksowe wspomaganie rozwoju szkół

### **3. Przedmiot zamówienia:**

1) Przedmiotem zamówienia jest: świadczenie usług cateringowych (organizacja przerw kawowych) dla uczestników zajęć edukacyjnych w ramach Rocznych Planów Wspomagania realizowanych w ramach projektu pn. „Wsparcie rozwoju szkół z powiatu pszczyńskiego – Wdrożenie nowatorskiego systemu doskonalenia nauczycieli” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu



**Projekt pn. „Wsparcie rozwoju szkół z powiatu pszczyńskiego – Wdrożenie nowatorskiego systemu doskonalenia nauczycieli”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

---

Społeczny”, realizowanego z Działania 3.5 Kompleksowe wspomaganie rozwoju szkół Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki. Catering (przerwy kawowe) w ramach projektu zostanie zapewniony na potrzeby organizacji grupowych zajęć edukacyjnych, na które składać się będą:

- Szkolenia,
- Warsztaty,
- Konsultacje grupowe,
- Spotkania grupowe realizowane w ramach realizacji rocznych planów wspomaganie szkół i przedszkoli.

2) Szacunkowa ilość zamawianej usługi:

- szacunkowa liczba spotkań: 15x19=285
- szacunkowa liczba uczestników podczas jednego spotkania: od 5 do 25 (średnio 15)

3) Organizacja cateringu (jednej przerwy kawowej) obejmuje:

- a) Kawa - 200ml/ na jedną osobę: Wywar gotowy do spożycia – przygotowany z drobno mielonej kawy. Do przygotowania wywaru należy użyć, nie mniej niż 5g kawy na 200ml wody. Przygotowany produkt należy podać w termosach lub warkach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury napoju. Zamawiający nie dopuszcza podania kawy w postaci sypkiej oraz wrzątku do samodzielnego przygotowania napoju.
- b) Herbata - 150ml/osoba: Estetyczne podanie torebek ekspresowych ze sznureczkiem zakończonych kartonikiem (na jedną osobę co najmniej dwie torebki herbaty do samodzielnego zaparzania) oraz wrzątku w termosach lub warkach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury napoju w ilości co najmniej 150 ml/na jedną osobę do samodzielnego przygotowania napoju.
- c) Kawy i herbaty powinny być podane na zastawie ze szkła lub z równoważnego materiału.
- d) Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń jednorazowych do napojów gorących.
- e) Śmietanka do kawy - 25g/osoba: UHT, zawartość tłuszczu nie mniej niż 10%, podana w dzbankach na śmietankę lub opakowaniach jednorazowych po 10-15g.
- f) Cytryna: Cytryna świeża pokrojona w plasterkach (podawana na talerzykach) co najmniej 1 plaster na osobę.
- g) Cukier: Cukier biały lub brązowy co najmniej 20 g/os.
- h) Zimne napoje – podawana w dzbankach, łącznie co najmniej 0,3l/osoba: mix napojów, wody mineralnej oraz 100% soków owocowych.
- i) Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń jednorazowych do napojów zimnych.



**Projekt pn. „Wsparcie rozwoju szkół z powiatu pszczyńskiego – Wdrożenie nowatorskiego systemu doskonalenia nauczycieli”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

j) Ciastka kruche/herbatniki zdobione, ciasta wypiekane – 130g/osobę:

- ciastka kruche o smaku maślanym,
- ciastka kruche o smaku maślanym typu herbatnikowego ozdabiane cukrem lub dodatkami o smakach owocowych lub masą czekoladową,
- herbatniki ozdobne polane masą czekoladową,
- ciasta wypiekane np. szarlotka, sernik, itp. po jednej sztuce na osobę

Wykonawca dostarczy ciastka 3 typów w ilościach odpowiadających po 1/3 ogólnej ilości wynikającej z iloczynu 130 g x liczba osób na szkoleniu. Zamawiający wyklucza zastosowanie ciastek o smaku słonym.

k) Owoce (różnego rodzaju): łącznie 2 kg/na spotkanie.

4) Wykonawca dostarczy o 20% więcej naczyń niż przewidywana liczba uczestników.

5) Świadczenie usługi cateringowej (przerw kawowych) będzie się odbywać sukcesywnie, w okresie obowiązywania umowy, w ramach organizowanych przez Zamawiającego zajęć edukacyjnych w ramach Rocznych Planów Wspomagania. Zajęcia w ramach projektu mogą odbywać się w różnych dniach i godzinach w okresie trwania umowy.

6) Miejscem realizacji usługi cateringowej podczas zajęć edukacyjnych np. szkoleń, warsztatów, konsultacji, spotkań grupowych realizowanych w ramach rocznych planów wspomagania szkół i przedszkoli będą następujące placówki edukacyjne (szkoła/przedszkole) zlokalizowane na terenie powiatu pszczyńskiego:

Lp.	Placówka	adres
1	Przedszkole Publiczne nr 18 w Studzienicach	43-215 Studzienice, ul. K. Szewczyka 74
2	Przedszkole Publiczne nr 19 w Jankowicach	43-215 Jankowice, ul. Kasztanowa 7
3	Gminne Przedszkole w Kobiórze	43-210 Kobiór, ul. Rodzinna 1
4	Szkoła Podstawowa nr 2 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Pawła II w Woli	43-225 Wola, ul. Lipowa 3



**Projekt pn. „Wsparcie rozwoju szkół z powiatu pszczyńskiego – Wdrożenie nowatorskiego systemu doskonalenia nauczycieli”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

5	Szkoła Podstawowa nr 7 im. Żołnierzy Września w Ćwiklicach	43-229 Ćwiklice, ul. Męczenników Oświęcimskich 71
6	Szkoła Podstawowa w Mizerowie	43-265 Mizerów, ul. Nadrzeczna 31
7	Szkoła Podstawowa nr 6 w Czarkowie	43-211 Czarków, ul. Powstańców Śląskich 25
8	Szkoła Podstawowa w Kryrach	43-265 Kryry, ul. Nierad 86
9	Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Radostowicach	43-262 Radostowice, ul. Dworcowa 56
10	Szkoła Podstawowa nr 12 w Studzionce	43-245 Studzionka, ul. Jordana 3A
11	Szkoła Podstawowa nr 2 im. Józefa Pukowca w Pawłowicach	43-251 Pawłowice, ul. Pukowca 4
12	Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Górze	43-227 Góra, ul. Pszczyńska 34
13	Szkoła Podstawowa nr 2 im. Jadwigi Śląskiej w Pszczynie	43-200 Pszczyna, ul. Katowicka 47
14	Gimnazjum nr 2 z Oddziałami Integracyjnymi im. Ks. Józefa Tischnera w Woli	43-225 Wola, ul. Przemysłowa 7
15	Gimnazjum im. Powstańców Śląskich w Miedznej	43-227 Miedzna, ul. Szkolna 24
16	Publiczne Gimnazjum nr 3 w Pielgrzymowicach	43-252 Pielgrzymowice, ul. Powstańców 6
17	Zespół Szkół Ogólnokształcących w Pszczynie, I Liceum Ogólnokształcące im. B. Chrobrego	43-200 Pszczyna, ul. 3-go Maja 7
18	Zespół Szkół nr 1 w Pszczynie, III Liceum Ogólnokształcące	43-200 Pszczyna, ul. Kazimierza Wielkiego 5
19	Powiatowy Zespół Szkół nr 1 w Pszczynie, Technikum nr 1	43-200 Pszczyna, ul. Poniatowskiego 2

7) Usługi cateringowe (przerwy kawowe) będą świadczone przez Wykonawcę zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego określonym w dokumencie stanowiącym załącznik do umowy.



**Projekt pn. „Wsparcie rozwoju szkół z powiatu pszczyńskiego – Wdrożenie nowatorskiego systemu doskonalenia nauczycieli”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

---

Zapotrzebowanie na realizację usługi na potrzeby konkretnego spotkania edukacyjnego będą przekazywane Wykonawcy drogą elektroniczną (e-mail), osobiście lub faxem nie później niż na 2 dni przed realizacją usługi, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obopólną zgodą. W zapotrzebowaniu Zamawiający określi co najmniej: termin i miejsce spotkania, godzinę podania cateringu (przerwy kawowej) i liczbę uczestników.

8) Liczby wskazane w punkcie 3. zaproszenia są wielkościami szacunkowymi, przyjętymi dla porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Rzeczywista liczba zajęć edukacyjnych oraz liczba uczestników może odbiegać od liczb podanych przez Zamawiającego w punkcie 3.

9) Rozliczenie wykonania przedmiotu zamówienia nastąpi w oparciu o przekazane Wykonawcy zapotrzebowanie na wykonanie usługi cateringu (przerwy kawowej) według cen jednostkowych za osobę określonych przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę nie ulegną zwiększeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

10) W ramach umowy wykonawca jest zobowiązany do:

- przygotowania, dowozu i podania cateringu (przerwy kawowej) w dni wskazane przez Zamawiającego, do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie, dla podanej w zapotrzebowaniu liczby osób,
- świadczenia usługi cateringowej (przerwy kawowej) wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie,
- przestrzegania przepisów w zakresie przygotowania i przechowywania artykułów spożywczych (m. in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności żywienia Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.),
- podawania posiłków na zastawie ceramicznej lub szklanej z użyciem sztućców metalowych, serwetek papierowych i /lub materiałowych, obrusów materiałowych, szklanek do napojów dostarczonych przez Wykonawcę,
- estetycznego podania posiłków,
- zabrania naczyń oraz resztek produktów najpóźniej 30 minut po zakończeniu zajęć edukacyjnych.

#### **4. Warunki udziału w postępowaniu:**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

1) posiadają uprawnienia do świadczenia usług gastronomicznych: Wyłoniony Wykonawca musi przedstawić przed podpisaniem umowy kserokopię Decyzji Zatwierdzenia lub Zaświadczenia, z którego wynika, że w



zakres działalności gospodarczej wchodzi świadczenie usług cateringowych, wystawione przez odpowiedni organ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

2) posiadają wiedzę i doświadczenie: W celu potwierdzenia, że Wykonawca spełnia warunek dotyczący posiadania wiedzy i doświadczenia zamawiający wymaga złożenia następujących dokumentów:

- Wykazu wykonanych usług, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie. Jako warunek minimalny Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wykazał w tym okresie co najmniej 10 wykonanych usług cateringowych (w tym organizacja przerw kawowych), dla min. 15 uczestników na każdą wykazaną usługę. Dla wykazanych w załączniku nr 2 „Wykazie usług zrealizowanych przez Wykonawcę” (wzór stanowi załącznik nr 2 do Zaproszenia do składania ofert), Zamawiający wymaga podania: opisu przedmiotu wykonanej usługi, danych instytucji/osób na rzecz których usługi były/są realizowane, ilości uczestników, dat wykonania danych usług.
- Do wykazu wykonanych usług Wykonawca zobowiązany jest dołączyć dowody potwierdzające, czy usługi te zostały wykonane należycie lub czy są wykonywane należycie.

#### **5. Okres wykonywania usługi:**

Od momentu podpisania umowy do 31.08.2015 r.

#### **6. Sposób przygotowania oferty:**

- 1) Zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zaproszenia.
- 2) Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę. Ewentualne poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone czytelnym podpisem osoby sporządzającej ofertę przed terminem końcowym wyznaczonym na składanie ofert.
- 3) Do formularza ofertowego na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu należy dołączyć kserokopię Decyzji Zatwierdzenia lub Zaświadczenia, z którego wynika, że w zakres działalności gospodarczej wchodzi świadczenie usług cateringowych, wystawionej przez odpowiedni organ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej oraz załącznik nr 2 – *Wykaz usług zrealizowanych przez Wykonawcę* wraz z dowodami potwierdzającymi należyte wykonanie usługi.
- 4) Kopie dokumentów oferent ma poświadczyć adnotacją „za zgodność z oryginałem” oraz własnym podpisem i datą.



**Projekt pn. „Wsparcie rozwoju szkół z powiatu pszczyńskiego – Wdrożenie nowatorskiego systemu doskonalenia nauczycieli”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

---

- 5) Zamawiający nie będzie wzywał wykonawców do uzupełniania ofert. Oferty niekompletne, na podstawie których Zamawiający nie będzie mógł ocenić i zweryfikować spełnienia warunków udziału w postępowaniu nie będą rozpatrywane.

## **7. Kryteria wyboru oferty:**

Wybór najkorzystniejszej oferty dokonany zostanie na podstawie poniższych kryteriów: **cena: 100 %**

**Cenę stanowi wartość brutto wyrażona w PLN za jednego uczestnika spotkania edukacyjnego w ramach Rocznego Planu Wspomagania szkoły/przedszkola podczas jednej przerwy kawowej.**

Cena powinna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia opisanego w pkt. 3 niniejszego zaproszenia.

## **8. Miejsce i termin składania ofert:**

**Termin składania ofert upływa w dniu 19.11.2014 r. o godzinie 15.00.** Decyduje data wpływu oferty do Biura Projektu. Oferty złożone po tym terminie nie będą rozpatrywane.

**Adres: Biuro Projektu „Wsparcie rozwoju szkół z powiatu pszczyńskiego – Wdrożenie nowatorskiego systemu doskonalenia nauczycieli”, 43-225 Wola, ul. Kopalniana 6**

Oferty można składać:

- w wersji elektronicznej w formie skanu oryginału oferty podpisanej przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy przesłanego drogą mailową na adres: [r.salamon@cpsa.com.pl](mailto:r.salamon@cpsa.com.pl),
- osobiście w Biurze Projektu w Woli przy ul. Kopalnianej 6 od poniedziałku do piątku w godz. 9.00-15.00 lub listownie w zamkniętej kopercie z dopiskiem: „Oferta na wykonanie usługi cateringowej w projekcie 3.5 POKL – powiat pszczyński”.

## **9. Informacja dotycząca wyboru najkorzystniejszej oferty**

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie opublikowana na stronie internetowej <http://www.ppped.pl/>. Oferent, którego oferta zostanie wybrana zostanie powiadomiony drogą elektroniczną lub telefonicznie o miejscu i terminie podpisania umowy.



**Projekt pn. „Wsparcie rozwoju szkół z powiatu pszczyńskiego – Wdrożenie nowatorskiego systemu doskonalenia nauczycieli”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

---

## 10. Osoba wyznaczona do kontaktów:

Renata Salamon: e-mail: r.salamon@cpsa.com.pl, Tel. 730 497 064 (od poniedziałku do piątku od 9.00 do 15.00)

## 11. Pozostałe informacje

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- zmiany lub odwołania niniejszego ogłoszenia;
- zmiany warunków lub terminów prowadzonego postępowania ofertowego;
- unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

Z poważaniem

Maryla Cygan

Dyrektor Poradni Psychologiczno - Pedagogicznej  
w Pszczynie

## Załączniki:

1. Załącznik nr 1 Formularz oferty.
2. Załącznik nr 2 Wykaz usług zrealizowanych przez Wykonawcę.