**Zapytanie ofertowe**

**Typ zamówienia**

**usługa: Cateringowa (przygotowanie ciepłego posiłku i dostarczenie go do wskazanego miejsca w wyznaczonym terminie)**

w ramach realizacja projektu: **Mieszkańcy gminy Gruta aktywni w sieci.**

**1 Dane dotyczące Zamawiającego:**

Stowarzyszenie „Przyjaciele Boguszewa”, Boguszewo 88,  86-330 Mełno, NIP 8762425392

**2 Tryb udzielenia zamówienia:**

Zamawiający zamierza udzielić zamówienia w trybie art. art. 701 ustawy z dnia z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz.U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.)

**3 Opis przedmiotu zamówienia:**

Zamawiający zleci Wykonawcy realizację następującej usługi.

Wykonawca usługi w ramach trwania projektu, zgodnie z załącznikiem nr 1 do zapytania w okresie od  14 stycznia do 30 czerwca 2019 r., w dostarczy każdego dnia (łącznie 28 dni szkoleniowych) 14 porcji obiadowych – ciepłych posiłków obiadowy tzn. porcje w naczyniach jednorazowych termicznych z kompletem sztućców. Godziny dostaw, po uzgodnieniu z Zamawiającym – planowane dostawy ciepłych posiłków w godzinach od 11:00 do 17:00.

Zamawiający zastrzega prawo do zmniejszenia lub zwiększenia liczby zamawianych ciepłych posiłków.

**Uwaga** – dokonując kalkulacji proszę uwzględnić możliwość przygotowania 20% całości zamawianych ciepłych posiłków dla osób będących na dietach: wegetariańskiej lub innych dietach specjalistycznych /alergie pokarmowe itp./ Zamawiający niezwłocznie po uzyskaniu informacji na temat preferencji dietetycznych poinformuje o tym Wykonawcę.

Zamawiający dopuszcza powtarzalność posiłków dla uczestników czternastu dwudniowych szkoleń. **Posiłki dla danego modułu szkoleniowego trwającego 2 dni nie mogą się powtarzać.**

Poprzez gorący posiłek należy rozumieć danie o gramaturze co najmniej 550 gram/os., składające się z mięsa lub ryby (filet) podawane razem z surówką lub gotowanymi warzywami oraz zamiennie z ziemniakami, kaszą, ryżem, makaronem lub kluskami, przy czym gramatura poszczególnych składników po przetworzeniu powinna wynosić: mięso lub ryby – min. 150 gram/os., ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski – min. 250 gram/os., surówka lub gotowane warzywa – min. 150 gram/os.

oraz /czy do zestawu wliczmy, napój, sok w opakowaniu 200 ml na osobę/

Temperatura posiłku wydawanego powinna mieścić się w granicach 60 - 75 stopni Celsjusza.

Posiłki w momencie ich podawania powinny posiadać estetyczny wygląd i być podane w naczyniach jednorazowych posiadających atest PZH. Wraz z gorącym posiłkiem dla każdego z uczestników dostarczone powinny być ponadto serwetki jednorazowe oraz czyste sztućce (widelec, nóż, łyżka) i napój / sok .

Zamawiający zapłaci Wykonawcy za wykonaną dostawę w terminie 7 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury na podstawie protokołu odbioru jakości i ilości dań, potwierdzonego przez organizatora szkoleń po zakończeniu dostaw w danym miesiącu szkoleń. Wynagrodzenie zostanie przelane na konto bankowe Wykonawcy wskazane w fakturze do którego przypisany jest rachunek VAT Wykonawcy.

**4. Termin wykonania zamówienia:** od dnia **14 stycznia** **2019 r. do 30 czerwca 2019 r.** Terminy realizacji usług wskazane w załączniku nr 1 mogą ulec zmianie. Zamawiający zawsze w takim przypadku niezwłocznie poinformuje o tym fakcie Wykonawcę.

**5. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis dokonywania oceny spełniania tych warunków.**

Warunkiem udziału w postępowaniu jest prawidłowe wypełnienie załączonych wzorów dokumentów i dostarczenie ich wraz z prawidłowo wystawionymi wymaganymi dokumentami przez osoby uprawnione w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu i terminie składania ofert.

1) Wymagane dokumenty:

**a) przedłożenie oferty na formularzu stanowiącego załącznik nr 2 do zapytania ofertowego wraz z przykładowym jadłospisem dla 4 modułów szkoleniowych tzn. na 8 dni szkoleniowych.**

**b)** załączenie do oferty odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca może wskazać dostępność dokumentów w formie elektronicznej pod określonymi adresami stron internetowych ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych. Zamawiający samodzielnie pobierze z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę dokumenty.

**c)** Wykonawca **na wezwanie** Zamawiającego musi przedstawić do wglądu aktualne zgodne z prawem pozwolenia na prowadzenie działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia w trakcie oceny oferty i realizacji usługi.

2) Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana wg formuły „spełnia / nie spełnia”. Nie wykazanie spełnienia chociażby jednego z warunków skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z udziału w postępowaniu.

3) Kryterium oceny wyboru najkorzystniejszej oferty:

cena – 100 pkt

**Całkowita liczba punków, jaką otrzyma dana oferta, obliczona będzie według poniższego wzoru:**

W zakresie kryterium **„Cena”** oferta może uzyskać max 100 pkt, przy czym ocena punktowania kryterium dokonana według poniższych zasad:

 Cena najniższa z oferowanych

Cena =…………………………………………………..    x  **100** =……… pkt

 Cena oferowana

Opis obliczenia:

1. Najkorzystniejszą spośród złożonych, ważnych i niepodlegających odrzuceniu ofert będzie oferta z największą ilością punktów – maksymalnie 100 pkt.
2. W momencie uzyskania równoważnej punktacji ofert zamawiający podejmie negocjacje z wykonawcami nt. rozszerzenia oferty.

1. **Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami:**

1)  Wnioski w sprawie wyjaśnienia treści Zapytania Ofertowego, a także inne wnioski, oświadczenia, zawiadomienia i informacje można kierować na adres Zamawiającego podany w punkcie 1, faksem pod nr tel. 56 46 83 121 lub email: redakcja@gruta.pl

2)  Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

3)  Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami:

4)   Koordynator Projektu Olga Karwowska, dane do kontaktu: Tel. 56 46 83 121 lub email: redakcja@gruta.pl w godzinach pracy Urzędu Gminy Gruta  7:00 do 15:30 /poniedziałek ÷ czwartek) i piątek 7:00 do 10:00.

1. **Termin związania z ofertą:** 7 dni

1. **Sposób, miejsce i termin składania ofert:**

1)  Składanie ofert do **dnia 07 styczniaa  2019 r. do godz. 15:00,** na adres UG Gruta, Gruta 244, 86-330 Gruta.

2)  Ofertę można złożyć w postaci skanu podpisanego formularza ofertowego **do dnia 07 stycznia  2019 r do godz. 15:00, na adres e-mail:** redakcja@gruta.pl  i oryginalny dokument przesłać do siedziby Zamawiającego drogą pocztową lub złożyć w tym terminie ofertę w siedzibie UG Gruta, Gruta 244, 86-330 Gruta.

3)  Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. Zmiany oferty winny być doręczone na piśmie przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian w ofercie winno być opakowane, tak jak oferta z dopiskiem „Zmiana oferty” lub „Wycofanie ofert”.

1. **Dodatkowe informacje:**

1)      W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

2)      Zamawiający dopuszcza możliwość unieważnienia postępowania lub odstąpienia od zawarcia umowy w każdym czasie bez podania przyczyny.

3)      Wybrany Wykonawca obowiązany jest stawić się w terminie wskazanym w zawiadomieniu w siedzibie Zamawiającego w celu podpisania umowy.

4)      Zamawiający nie uzna faktury (płatnej w terminie 7 dni) bez potwierdzonego protokołem odbioru dostarczonego przedmiotu postępowania.

1. **Załączniki:**

1)      Mieszkańcy gminy Gruta aktywni w sieci - harmonogram szkoleń – dostaw ciepłych posiłków

2)      formularz oferty;