



POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji i równe traktowanie wykonawców Instytut Współpracy i Partnerstwa Lokalnego (Zamawiający)

z siedzibą w Katowicach (40-048), przy ulicy Kościuszki 44/4,
realizujący projekt „Od hobby do nowego zawodu”
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet VII „Regionalne kadry gospodarki”, Działanie 8.1 „Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie”, Poddziałanie 8.1.1 „Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw”

zwraca się z zaproszeniem do złożenia oferty na świadczenie usług cateringowych w ww. projekcie.

I. Przedmiot zamówienia:

- a) Przedmiotem zamówienia jest obsługa cateringowa, polegająca na zapewnieniu posiłków (lunchów) i poczęstunków (przerw kawowych) dla uczestników 10 kursów instruktorów sportu i instruktorów rekreacji ruchowej, w okresie I2012r.-V2012r.

2. Oznaczenie wg. CPV:

55.32.10.00 - Usługi przygotowywania posiłków

55.52.12.00 - Usługi dowożenia posiłków

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Kursy, o których mowa w pkt I. odbywać się będą na terenie województwa śląskiego – w momencie przygotowania niniejszego zapytania ofertowego nie są jeszcze znane dokładne lokalizacje, Wykonawca musi uwzględnić w swojej wycenie zamówienia fakt, że zgodnie z warunkami odrębnego postępowania na wykonanie w/w kursów charakteryzują się one następującymi parametrami, mającymi wpływ na świadczenie usług w niniejszym zamówieniu:
 - a) Programy kursów: 5 kursów po 150h – minimum 19 dni szkoleniowych oraz 5 kursów po 250h – minimum 32 dni szkoleniowych w okresie styczeń – maj 2012r., realizowanych w trybie sobotnio-niedzielnym i w wyjątkowych sytuacjach również w piątki w godzinach popołudniowych.
 - b) Kursy realizowane są równolegle, ale nie wszystkie muszą odbywać się w tym samym dniu, co oznacza konieczność jednorazowego obsłużenia od 1 do 10 lokalizacji, w których odbywają się kursy.
 - c) Istnieje możliwość dostosowania liczby lokalizacji do obsłużenia w jednym dniu do możliwości Wykonawcy, ale wymaga to planowania ze znacznym (1 miesiąc) wyprzedzeniem.
 - d) Wszystkie kursy będą miały na sztywno wyznaczone godziny przerwy głównej na lunch i przerw kawowych, dlatego posiłki i poczęstunki muszą być dostępne dla uczestników w wyznaczonych przerwach.
 - e) Program kursów obejmuje trening fizyczny o znacznym natężeniu i związane z tym zwiększone zapotrzebowanie kaloryczne uczestników i konieczność zapewnienia zbilansowanej (zrównoważonej) diety.
2. Osobodzień usługi cateringowej obejmuje serwowanie 2 przerw kawowych i jednego lunchu.
3. Lunch musi spełniać następujące kryteria:



- a) menu każdorazowo uzgodnione z Zamawiającym,
 - b) niepowtarzalność menu dla danej grupy kursowej w okresie minimum 1 miesiąca – dotyczy również indywidualizacji potrzeb z pkt f)
 - c) skład: zupa, 2. danie, deser, 3 rodzaje surówek - zbilansowana zawartość,
 - d) dostarczony punktualnie w czasie zaplanowanej przerwy,
 - e) zgodny z normami żywieniowymi przewidzianymi dla osób uprawiających aktywnie sport
 - f) uwzględniający indywidualne potrzeby dietetyczne zgłaszane przez uczestników
4. Przerwa kawowa musi spełniać następujące kryteria:
- a) gorąca kawa i herbata (w tym owocowa) wraz z dodatkami (mleko, cukier, cytryna), w ilości zapewniającej dostęp do każdego rodzaju napoju do wyboru dla każdego uczestnik,
 - b) zimne napoje: woda niegazowana, soki owocowe, napoje izotoniczne, w ilości zapewniającej dostęp do każdego rodzaju napoju do wyboru dla każdego uczestnika,
 - c) ciastka oraz owoce, w ilości zapewniającej dostęp do każdego rodzaju asortymentu dla każdego uczestnika;
5. Składając ofertę Wykonawca deklaruje, że prowadzi działalność gospodarczą w zakresie zgodnym z przedmiotem zamówienia oraz że dysponuje zapleczem kadrowym, lokalowym i sprzętowym wystarczającym do realizacji zamówienia w standardzie zawartym w opisie przedmiotu zamówienia, w odniesieniu do wszystkich wymagań.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania comiesięcznego powtarzania menu załączonego do oferty, przez cały okres realizacji zamówienia.
7. Realizacja usługi szkoleniowej odbywać się będzie w oparciu o zapisy umowy jaka zostanie zawarta między zamawiającym a Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę. Wstępny wzór umowy stanowi załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.
8. Dla Zamawiającego kluczową cechą niniejszego zamówienia jest terminowość, ponieważ posiłki i poczęstunki stanowią wsparcie towarzyszące, w stosunku do oferowanych uczestnikom zajęć dydaktycznych, które realizowane są według sztywnego harmonogramu – opóźnienia w dostarczaniu posiłków i poczęstunków zagrażają płynności procesu dydaktycznego. Z tego powodu aspekt punktualnego dostarczania posiłków będzie przez Zamawiającego wnikliwie i w sposób ciągły kontrolowany.

III. Zasady składania ofert:

1. Oferty należy składać w formacie zgodnym z „Formularzem oferty”, który stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego. Wykonawca może załączyć do swojego formularza ofertowego dowolnie przez siebie wybrane dokumenty (lub ich poświadczone kopie) potwierdzające informacje zawarte w formularzu ofert lub dostarczające dodatkowych informacji przydatnych w procesie oceny.
2. Jeden wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, dotyczy również ofert składanych wspólnie przez kilku Wykonawców.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i wariantowych.
4. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, w Katowicach, ul. Kościuszki 44/4 w zamkniętej kopercie z dopiskiem: „Projekt Od hobby do nowego zawodu. Oferta na realizację kursów”, osobiście w godzinach 8.00-16.00, bądź przesłać pocztą (w przypadku pocztą decyduje data wpływu przesyłki do adresata), w nieprzekraczalnym terminie **09.01.2012r.**
5. Składać oferty mogą Wykonawcy, którzy:
 - a) posiadają uprawnienia do wykonania określonych działalności lub czynności, jeżeli prawo nakłada obowiązek posiadania takich uprawnień,



- b) posiadają niezbędne doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawiają pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia,
- c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

IV. Zasady wyboru najkorzystniejszej oferty:

1. Zamawiający dokona oceny i porównania ofert oraz wyboru najkorzystniejszej w oparciu o kryteria:
 - a) Cena brutto za osobodzień – maksymalnie 40 punktów
 - b) Zawartość menu – maksymalnie 15 punktów
 - c) Potencjał do obsłużenia różnych lokalizacji – maksymalnie 15 punktów
 - d) Indywidualizacja menu – maksymalnie 15 punktów
 - e) Doświadczenia w realizacji usług cateringowych – maksymalnie 15 punktów
2. Oferta wykonawcy może uzyskać maksymalnie 100 punktów za swoją ofertę.
3. Uzyskanie w którymkolwiek z punktów od b) do d) wyniku częściowego 0 punktów, powoduje odrzucenie oferty
4. Szczegółowe kryteria oceny zamieszczono w załączniku nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Wykonawcy kalkulacji poszczególnych pozycji menu.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo podjęcia negocjacji z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę, jeśli jego cena przekracza możliwości finansowe projektu. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od zawarcia umowy z takim Wykonawcą, w przypadku, gdy w wyniku negocjacji nie uda się wynegocjować ceny (i zakresu realizacji zamówienia), która mieściłaby się w budżecie projektu.
7. Negocjacje w szczególności podlegać może skład menu i cena za poszczególne pozycje składowe menu oraz liczba lokalizacji koniecznych do obsłużenia jednocześnie.
8. Lista wybranych wykonawców zostanie opublikowana na stronie internetowej Zamawiającego (www.partnerstwo.org.pl) oraz stronie projektu (www.instruktorzysportu.pl).

V. Informacje dodatkowe:

Pytania dotyczące zamówienia prosimy kierować do:
Anna Leszek, mail: biuro@instruktorzysportu.pl

Katowice, dnia 28.12.2011r.



Załącznik 1 do zapytania ofertowego

Oferta na realizację usługi cateringowej

w odpowiedzi przetarg ogłoszony przez Instytutu Współpracy i Partnerstwa Lokalnego w Katowicach, Kościuszki 44/4, 40-048 Katowice

Niniejsza oferta ważna jest dla nas wiążąca do (data)

I. Dane podmiotu składającego ofertę

Nazwa Wykonawcy	
Siedziba Wykonawcy	
Adres do korespondencji	
Nr telefonu	
Nr NIP	
Nr REGON	
Adres e-mail	
Osoba do kontaktu	

II. Oświadczenia

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia na wykonanie usługi cateringowej w projekcie „Od hobby do nowego zawodu” współfinansowanej ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oświadczam/y, że spełniam/y warunki dotyczące:

1. Zapoznania się z treścią wymagań opublikowanych w Zapytaniu Ofertowym i akceptacji ich,
2. Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich uprawnień,
3. Posiadania wiedzy i doświadczenia,
4. Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,



5. Sytuacji ekonomicznej i finansowej.

III. Cena

Cena za osobodzień:złotych brutto
(słownie:.....),
w tym podatek VAT: zł.

IV. Lokalizacje

Maksymalna liczba lokalizacji, jaką Wykonawca może obsłużyć z zachowaniem standardu jednoczesności zawartego w opisie zamówienia, to: lokalizacji na terenie województwa śląskiego.

V. Doświadczenie

Informacja o dotychczasowych klientach, dla których prowadzono catering w sposób ciągły (umowy długoterminowe, pow. 3 miesiące) w ostatnich 3 latach

Nazwa i dane identyfikacyjne klienta	Okres realizacji kontraktu (do...do)	Przeciętna liczba	posiłków w miesiącu Powód zakończenia współpracy – jeśli dotyczy

Informacje do negocjacji (nie podlegają ocenie):

Obszary województwa śląskiego, których Wykonawca nie chce lub nie może obsługiwać:
.....

Obszary województwa śląskiego, które Wykonawca preferuje:
.....

Który z poniższych czynników mógłby wpłynąć na zmianę oferty cenowej w procesie negocjacji Wykonawcy z Zamawiającym w przypadku, gdy oferta cenowa okazałaby się wyższa niż wartość środków, jakimi zamawiający dysponuje w projekcie (proszę zakreślić tak lub nie, jako właściwą informację):

- ✓ Optymalizacja lokalizacji – tak/nie
- ✓ Zmiana liczby lokalizacji, które muszą być jednorazowo obsłużone – tak/nie
- ✓ Odchudzenie menu lunchu – tak/nie
- ✓ Odchudzenie menu przerw kawowych – tak/nie



- ✓ Rezygnacja z indywidualizacji obsługi – tak/nie
- ✓ Zmniejszenie wymagań odnośnie jakości usługi – tak/nie

VI. Indywidualizacja menu

Liczba zindywidualizowanych menu (typów diet), odmiennych od menu podstawowego na dany dzień, jakie Wykonawca może zapewnić w ramach realizacji zamówienia:

Przykładowe zindywidualizowane potrzeby dietetyczne, jakie mogą być uwzględnione w realizacji zamówienia za podaną powyżej cenę:

.....

Jeśli wykonawca posiada wypracowaną odrębną procedurę indywidualizacji zamówień, która nie nadaje się opisu w powyższych kategoriach, w sposób umożliwiający Zamawiającemu rzetelną ocenę, proszę o zamieszczenie opisu w osobnym załączniku.

Proszę załączyć możliwie szczegółowe menu na pierwszy miesiąc realizacji zamówienia.

Do niniejszej oferty dołączono:

- przykładowe menu podstawowe na 1 miesiąc – 8 dni,
- inne:

Pieczęć i podpis oferenta:



Załącznik 2 do zapytania ofertowego

UMOWA

Zawarta w dniu 2011 roku w pomiędzy Stowarzyszeniem Instytut Współpracy i Partnerstwa Lokalnego w Katowicach, ul. Kościuszki 44/4, zwanym dalej „Zamawiającym” reprezentowanym przez:

1.
2.

a

[dane Wykonawcy] nazwa firmy Wykonawcy, zwany dalej „Wykonawcą” reprezentowaną przez:

1.

§ 1

Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania na rzecz Zamawiającego, z zachowaniem należytej staranności, usługi wymienionej w § 2, w ramach realizacji projektu pt. „Od hobby do nowego zawodu”, współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

§2

1. Do obowiązków Wykonawcy należy zapewnienie posiłków głównych (lunch) oraz poczęstunków (przerw kawowych) dla uczestników 5 kursów instruktorów sportu (32 dni szkoleniowe każdy) i 5 kursów instruktorów rekreacji ruchowej realizowanych (19 dni szkoleniowych każdy) w projekcie „Od hobby do nowego zawodu” w okresie styczeń-maj 2011r. W każdym kursie uczestniczyć będzie od 10 do 20 osób (średnio 15), a zajęcia odbywać się będą co do zasady w soboty i niedziele, a w wyjątkowych wypadkach również w piątki w godzinach popołudniowych.
2. Wykonawca dostarczy – w ramach otrzymanego wynagrodzenia – zamówione posiłki główne oraz poczęstunki do lokalizacji, w których będą odbywać się zajęcia poszczególnych kursów, na terenie województwa śląskiego, zgodnie z dostarczonym przez Zamawiającego w minimum dwutygodniowym harmonogramem, z którego wynikać będą jednoznacznie: terminy i lokalizacje, godziny przerw, w czasie których uczestnicy będą konsumować posiłki i poczęstunki oraz przewidywana liczba uczestników.
3. Usługa świadczona będzie zgodnie ze standardem zadeklarowanym przez Wykonawcę w ofercie złożonej w postępowaniu o udzielenie zamówienia, z uwzględnieniem zmian, jakie zostały poczynione z Zamawiającym w procesie negocjacji – oba dokumenty stanowią łącznie załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
4. Jeśli w jednej lokalizacji odbywać się będą zajęcia dwóch lub większej liczby grup, Wykonawca potraktuje je oddzielnie, dostarczając dla każdej odpowiednią, wydzieloną liczbę posiłków i poczęstunków.
5. Lunch dostarczany przez Wykonawcę będzie spełniać następujące kryteria:



- a) menu będzie zgodne z załącznikiem nr 1 do niniejszej umowy lub każdorazowo uzgodnione z Zamawiającym, najpóźniej 48h przed planowanym terminem świadczenia usługi, przy czym uzgodnienia dotyczy również kolejność serwowanych pozycji;
 - b) Wykonawca zapewni niepowtarzalność menu dla danej grupy kursowej w okresie minimum 1 miesiąca – dotyczy również indywidualizacji potrzeb z pkt c)
 - c) uwzględnienie indywidualnych potrzeb dietetycznych zgłaszanych przez uczestników w zakresie zgodnym z załącznikiem nr 1.
2. Przerwa kawowa będzie spełniać następujące kryteria:
- a) gorąca kawa i herbata (w tym owocowa) wraz z dodatkami (mleko, cukier, cytryna), w ilości zapewniającej dostęp do każdego rodzaju napoju do wyboru dla każdego uczestnika,
 - b) zimne napoje: woda niegazowana, soki owocowe, napoje izotoniczne, w ilości zapewniającej dostęp do każdego rodzaju napoju do wyboru dla każdego uczestnika,
 - c) ciastka oraz owoce, w ilości zapewniającej dostęp do każdego rodzaju asortymentu dla każdego uczestnika;

§ 3

1. Za usługi świadczone na podstawie niniejszej umowy strony ustalają wynagrodzenie w wysokości za osobodzień. Za osobodzień rozumie się wszystkie świadczenia przypadające na jednego uczestnika w jednym dniu kursu. Łączne wynagrodzenie Wykonawcy będzie zatem iloczynem liczby uczestników, liczby dni, które objęte były usługą oraz kwoty mienionej powyżej.
2. Wynagrodzenie obejmuje wszystkie składniki, które składają się na usługę, w tym wartość posiłków i poczęstunków, przygotowanie posiłków i poczęstunków, ich transport na miejsce, zapewnienia dostępu do nich na miejscu, odbiór brudnych naczyń a w przypadku stosowania naczyń jednorazowych również odbiór zużytych naczyń i resztek pokarmów (śmieci), jak również wszelkich innych niezbędnych do prawidłowego świadczenia usługi.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w pkt.1 wypłacane będzie miesięcznie na podstawie przedkładanej faktury i specyfikacji wykonanej usługi, poprawnych formalnie i zgodnych ze stanem faktycznym.
4. Wynagrodzenie płatne będzie w ciągu 7 dni od dnia dostarczenia faktury przez Wykonawcę do biura projektu, na rachunek w niej wskazany, o ile na koncie projektu znajdować się będą środki. W przypadku, gdy wpłaty na konto ze środków publicznych projektu będą się opóźniać nie z winy Zamawiającego, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wydłużenia okresu płatności, bez konieczności dodatkowego rekompensowania Wykonawcy tego opóźnienia, o ile nastąpi niezwłocznie po wpływie środków.
5. Wynagrodzenie współfinansowane jest przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego.

§ 4

1. Strony zastrzegają sobie prawo do naliczania kar umownych i stosowania sankcji finansowych za niewywiązanie się z zobowiązań, jakie Strony wzięły na siebie podpisując niniejszą umowę, przy czym jednocześnie zobowiązują się w pierwszej kolejności poszukiwać rozwiązań polubownych.
2. Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za posiłki i poczęstunki dostarczone niezgodnie z aktualnym harmonogramem i menu stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.



3. W przypadku niedostarczenia lub odmowy dostarczenia posiłków lub poczęstunków w danym dniu, lokalizacji, grupy kursowej, Zamawiający zamówi posiłki i poczęstunki u innego dostawcy, a Wykonawca pokryje poniesione na ten cel wydatki do wysokości 2-krotności wynagrodzenia, jakie otrzymałby za to zamówienie, gdyby należycie się z niego wywiązał.
4. Zamawiający ma prawo naliczyć karę umowną Wykonawcy do wysokości równej iloczynowi wartości jednego osobodnia i liczby uczestników w danej grupie kursowej w przypadku, powtarzających się uchybień dotyczących:
 - niepunktualności w dostarczaniu posiłków i poczęstunków,
 - niezachowania standardu dostarczanych posiłków (np. dostarczania wystygłych lub wadliwie zapakowanych posiłków),
 - nieuwzględniania indywidualnych potrzeb żywieniowych uczestników kursu, które są zgodne z zapisami oferty oraz były zgłoszone na co najmniej 48 h przed przewidywanym czasem podania posiłku.
5. Zamawiający ma prawo odstąpić od naliczenia kary umownej, jeśli Wykonawca zaproponuje program naprawczy, który będzie miał za zadanie podniesienie jakości świadczonej usługi. W przypadku, gdy uzgodniony przez strony program naprawczy nie przyniesie zamierzonego efektu, Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania zmiany sposobu realizowania usługi, a w przypadku odmowy Wykonawcy, do zerwania współpracy ze skutkiem natychmiastowym. W przypadku zaistnienia tej ostatniej sytuacji, Wykonawcy nie przysługuje żadna rekompensata z tego tytułu, zachowuje jednak prawo do proporcjonalnego wynagrodzenia za już dostarczone posiłki i poczęstunki.
6. W przypadku zmiany wielkości zamówienia lub odwołania ustalonego wcześniej zamówienia z winy Zamawiającego w terminie, krótszym niż 24h, Wykonawca ma prawo naliczyć karę umowną w wysokości do 100% przewidywanego wynagrodzenia za niezrealizowaną część zamówienia, w przypadku gdy zmiana lub zmniejszenie zamówienia następuje w czasie dłuższym niż 24h a krótszym niż 48h - do 50%. Rekompensata nie przysługuje w przypadku zmian zgłaszanych przez Zamawiającego z wyprzedzeniem dłuższym niż 48 h przed przewidywanym czasem dostarczenia posiłku lub poczęstunku.
7. Kary umowne i sankcje finansowe mogą być naliczane wielokrotnie w czasie trwania umowy. Kwoty kar umownych mogą być potrącane z bieżących należności lub doliczane do bieżących należności dla Wykonawcy.

§ 5

1. Wszelkie zmiany niniejszej Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Dla zmian dotyczących menu i harmonogramu kursów – realizacji zamówienia dopuszcza się formę obustronnego uzgodnienia za pośrednictwem poczty elektronicznej.

§ 6

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze Stron.

.....

.....



ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Załącznik 3 do zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWE KRYTERIA OCENY

Lp.	Kryterium	Sposób oceny
1.	Zawartość menu 0 - 15 punktów	<p>15 pkt – posiłki i poczęstunki w 100% spełniają wymagania minimum zawarte w opisie przedmiotu zamówienia, a zaproponowane menu jest zrównoważone, różnorodne i odpowiednie dla osób wykonujących ćwiczenia treningu sportowego.</p> <p>10 pkt – zaproponowane menu jest zgodne z wymaganiami minimum zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia, ale zaproponowane menu nie jest w pełni zrównoważone, lub wystarczająco różnorodne, lub nieoptymalne dla osób wykonujących ćwiczenia treningu sportowego, ale jednocześnie nie zawiera rażących błędów z dietetycznego punktu widzenia.</p> <p>5 pkt – zaproponowane menu jest zgodne z wymaganiami minimum zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia, ale zaproponowane menu nie jest zrównoważone, różnorodne i zoptymalizowane pod kątem osób wykonujących ćwiczenia treningu sportowego lub sposób zaprezentowania informacji o zawartości menu uniemożliwia ocenę tego w jakim stopniu menu jest zrównoważone, różnorodne i zoptymalizowane pod kątem osób wykonujących ćwiczenia treningu sportowego.</p> <p>0 pkt – oferent nie przedstawił menu lub przedstawił menu, które jest niezgodne z wymaganiami minimum zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia.</p>
2.	Potencjał do obsłużenia różnych lokalizacji 0 - 15 punktów	<p>15 pkt – jeśli oferent wykazał zdolność do jednoczesnego obsłużenia na terenie województw śląskiego 10 lub więcej różnych lokalizacji grup kursowych.</p> <p>Jeśli liczba deklarowanych lokalizacji jest mniejsza od 10, po jednym punkcie za każdą zadeklarowaną lokalizację.</p>
3.	Indywidualizacja menu – 0-15 punktów	<p>15 pkt – jeśli zadeklarowana liczba zindywidualizowanych menu (typów diet), odmiennych od menu podstawowego na dany dzień, jakie Wykonawca może zapewnić w ramach realizacji zamówienia jest równa lub większa od 3 oraz Wykonawca podał przykłady co najmniej 3 zindywidualizowanych (znacząco różniących się między sobą) potrzeb dietetycznych, jakie mogą być uwzględnione w realizacji zamówienia za podaną cenę.</p> <p>12 pkt - jeśli zadeklarowana liczba zindywidualizowanych menu (typów diet), odmiennych od menu podstawowego na dany dzień, jakie Wykonawca może zapewnić w ramach realizacji zamówienia jest równa lub większa od 3, ale wykonawca nie podał przykładów co najmniej 3 (znacząco różniących się między sobą) zindywidualizowanych potrzeb dietetycznych, jakie mogą być uwzględnione w realizacji zamówienia za podaną cenę.</p> <p>10 pkt - jeśli zadeklarowana liczba zindywidualizowanych menu (typów diet), odmiennych od menu podstawowego na dany dzień, jakie Wykonawca może zapewnić w ramach realizacji zamówienia równa 2 oraz Wykonawca podał przykłady co najmniej 2 zindywidualizowanych (znacząco różniących się</p>



		<p>między sobą) potrzeb dietetycznych, jakie mogą być uwzględnione w realizacji zamówienia za podaną cenę.</p> <p>7 pkt - - jeśli zadeklarowana liczba zindywidualizowanych menu (typów diet), odmiennych od menu podstawowego na dany dzień, jakie Wykonawca może zapewnić w ramach realizacji zamówienia jest równa 2, ale wykonawca nie podał przykładów co najmniej 2 (znacząco różniących się między sobą) zindywidualizowanych potrzeb dietetycznych, jakie mogą być uwzględnione w realizacji zamówienia za podaną cenę.</p> <p>5 pkt - jeśli zadeklarowana liczba zindywidualizowanych menu (typów diet), odmiennych od menu podstawowego na dany dzień, jakie Wykonawca może zapewnić w ramach realizacji zamówienia równa jest 1 oraz Wykonawca podał przykłady co najmniej 1 zindywidualizowanej potrzeby dietetycznej, jaka może być uwzględniona w realizacji zamówienia za podaną cenę.</p> <p>3 pkt - jeśli zadeklarowana liczba zindywidualizowanych menu (typów diet), odmiennych od menu podstawowego na dany dzień, jakie Wykonawca może zapewnić w ramach realizacji zamówienia jest równa 1, ale wykonawca nie podał żadnego przykład zindywidualizowanych potrzeb dietetycznych, jakie mogą być uwzględnione w realizacji zamówienia za podaną cenę.</p> <p>0 pkt – jeśli nie zadeklarowano zindywidualizowanych menu (typów diet), odmiennych od podstawowego na dany dzień.</p>
4.	Doświadczenia w realizacji powtarzalnych usług cateringowych 0-15 pkt	<p>15 pkt - jeśli Wykonawca przedstawił listę minimum 3 wykonywanych w ostatnich 2 latach, realizowanych w sposób ciągły (nie incydentalnych) przez minimum 3 miesiące usług cateringowych, z których żadna nie zakończył się z winy oferenta, a z których część toczyła się równolegle (obsługa kilku klientów jednocześnie lub kilku lokalizacji realizowanych dla tego samego klienta)</p> <p>12 pkt - jeśli Wykonawca przedstawił listę minimum 3 wykonanych w ostatnich 2 latach, realizowanych w sposób ciągły (nie incydentalnych) przez minimum 3 miesiące usług cateringowych, z których żadna nie zakończył się z winy oferenta, lub - jeśli Wykonawca przedstawił listę minimum 2 wykonanych w ostatnich 2 latach, realizowanych w sposób ciągły (nie incydentalnych) przez minimum 3 miesiące usług cateringowych, z których żadna nie zakończył się z winy oferenta i które toczyły się równolegle (obsługa kilku klientów jednocześnie lub kilku lokalizacji realizowanych dla tego samego klienta)</p> <p>10 pkt - jeśli Wykonawca przedstawił listę minimum 2 wykonanych w ostatnich 2 latach, realizowanych w sposób ciągły (nie incydentalnych) przez minimum 3 miesiące usług cateringowych, z których żadna nie zakończył się z winy oferenta,</p> <p>5 pkt - jeśli Wykonawca przedstawił 1 wykonaną w ostatnich 2 latach, realizowanych w sposób ciągły (nie incydentalnych) przez minimum 3 miesiące usług cateringową, nie zakończoną się z winy oferenta.</p> <p>0 pkt – jeśli Wykonawca nie przedstawił żadnej wykonanej w ostatnich 2 latach, realizowanej w sposób ciągły (nie incydentalny) przez minimum 3 miesiące usługi cateringowej lub gdy przedstawione usługi zostały zakończone z winy oferenta (niewywiązywania się z zobowiązań) lub gdy oferent nie potrafi na wezwanie komisji oceniającej udokumentować deklarowanego doświadczenia.</p>
5.	Cena brutto za dany kurs – od 0 do 40 pkt	0 pkt – jeśli cena jest rażąco niska i istnieje uzasadniona obawa, że realizacja zamówienia jest zagrożona lub że odbije się ona negatywnie na jakości



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Instytut Współpracy i Partnerstwa Lokalnego

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

		<p>świadczonych usług.</p> <p>Punkty dla pozostałych ofert zostaną obliczone w taki sposób, że 40 pkt otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę brutto za osobodzień, a każda następna odpowiednio zgodnie ze wzorem:</p> $\text{Liczba punktów oferty} = \frac{\text{cena oferty najniżej skalkulowanej} \times 40}{\text{cena oferty ocenianej}}$
--	--	---