EKST.042.2.4.8.2016 Lipsko, dnia. 21.09.2016 r.

REGIONALNY PROGRAM OPERACYJNY WOJEWÓDZTWA MAZOWIECKIEGO NA LATA 2014-2020
Oś priorytetowa X – Edukacja dla rozwoju regionu
Działanie 10.3 – Doskonalenie zawodowe
Poddziałanie 10.3.1 – Doskonalenie zawodowe uczniów

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 7/2016
dotyczy zamówienia o wartości poniżej 30 000 euro, na podst. art. 4 pkt. 8 ustawy z dn.29.01.2004r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 oraz z 2016 r. poz. 831 i 996)

W związku z realizacją projektu nr: **RPMA.10.03.01-14-4068/16 pt. „Postaw na zawód, postaw na siebie"** współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

ZAMAWIAJACY
Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Jana Pawła II
ul. Zwoleńska 12,
27-300 Lipsko
kieruje zapytanie ofertowe na usługę cateringową w postaci wyżywienia obejmującego posiłki dla uczestników projektu.

1. Zakres rzeczowy dostawy został określony w charakterystyce przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1) oraz w projekcie umowy (załącznik nr 4), które stanowią integralną część zapytania ofertowego.
2. Oferent zostaje związany ofertą przez 30 dni od daty złożenia oferty.
3. Oferta cenowa musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.
4. Projekt umowy nie podlega negocjacji, złożenie oferty jest równoznaczne z akceptacją postanowień umowy.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
6. Każdy Oferent może złożyć wyłącznie jedną ofertę.
7. Oferent nie może być powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.
8. Zamawiający dokona wyboru Wykonawcy, który spełnia warunki określone w art. 22 ust. 1 oraz nie podlega wykluczeniu z art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych
9. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
10. **Kryterium wyboru oferty:** Oferty będą oceniane według jedynego kryterium, którym jest cena brutto. Zamawiający dokona wyboru Wykonawcy, który zaoferuje **najniższą cenę**.
11. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:
    a. O wyborze oferty zamawiający niezwłocznie powiadomi wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.
    b. Zamawiający zawrze umowę niezwłocznie po przekazaniu zawiadomienia o wyborze oferty.
    c. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcie umowy, zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejsza spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania kolejnej ich oceny.
    d. Do prowadzonego postępowania nie przysługują środki ochrony prawnej (odwołanie, skarga) określone odpowiednio w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych.

e. Niniejsze postępowania prowadzone jest bez zastosowania obowiązujących w innych wypadkach, przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych poza art.4 pkt.8.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia negocjacji cenowych z Oferentem, który zaproponował najniższą cenę, w przypadku gdy zaoferowana cena będzie wyższa niż Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. W przypadku gdy Oferent, który zaproponował najniższą cenę nie zgodzi się na negocjacje, Zamawiający przeprowadzi negocjacje z Oferentem, który zaproponował kolejną najniższą cenę spośród pozostałych ofert. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferenta wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert**.**
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny. Z tego tytułu Oferentowi nie przysługuje żadne roszczenie wobec Zamawiającego.
14. Ofertę należy składać na formularzach: formularz cenowy (załącznik nr 2), dane dotyczące Wykonawcy, oświadczenie (załącznik nr 3), parafowany wzór umowy (załącznik nr 4), które stanowią załącznik do zapytania ofertowego **w nieprzekraczalnym terminie do dnia 30.09.2016r do godziny 12.00 w sekretariacie Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Lipsku, ul. Zwoleńska 12 , 27-300 Lipsko**
15. Oferta winna być złożona w zamkniętej kopercie z opisem:

„Usługa cateringowa

Nie otwierać przed 2016.09.30 do godz. 12.00"

Oferty, które wpłyną po tym terminie nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone bez otwierania.

16. Zamawiający dokona otwarcia ofert w dniu 30.09.2016r. godzinie 12.00 w sekretariacie Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Lipsku.
17. W razie wątpliwości lub pytań proszę o kontakt e-mailowy wekst.projekty@wp.pl lub telefoniczny 48/ 3783-029, osoba do kontaktu: Sylwia Mroczkowska

Zatwierdzam

/mgr Mieczysław Mejzner/
/Dyrektor/

Załączniki:
1. charakterystyka przedmiotu zamówienia - zał. nr 1
2. formularz cenowy - zał. nr 2
3. oświadczenie, dane dotyczące Wykonawcy – zał. nr 3
4. projekt umowy - zał. nr 4

Załącznik nr 1, **nr EKST.042.2.2.4.8.2016**

CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zakres świadczenia Wykonawcy przy realizacji przedmiotu zamówienia obejmować będzie: świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków oraz serwisów kawowych do wskazanej sali szkoleniowej dla uczestników kursów:

1. operator wózków widłowych – 96 porcji obiadowych;
2. wizaż i stylizacja – 70 porcji obiadowych;
3. obsługa komputerowych programów graficznych – 70 porcji obiadowych;

w ramach projektu „Postaw na zawód, postaw na siebie".

Dostarczenie 236 porcji obiadowych podczas dni szkoleniowych w ilości 1 obiad dziennie oraz owoce, kawa/herbata i porcja ciasta dla jednego uczestnika.

Obiad oznacza drugie danie gorące o gramaturze nie mniejszej niż 550 g, sok owocowy w ilości 200 ml, owoce w ilości 150 g, kawa /herbata 200 ml, woda mineralna – 500 ml oraz porcja ciasta pieczonego 100 g.. W ramach jednej porcji obiadowej należy zapewnić:
- mięso w ilości 150 gram,
- ziemniaki/ frytki/ kluski śląskie/ ryż/ kasza w ilości 200 gram,
- surówka w ilości 200 gram,
- sok owocowy w ilości 200 ml,
- owoce w ilości 150 g (jabłka, banany, mandarynki, kiwi, pomarańcze, etc.).
- napoje gorące: kawa w termosach w ilości 200 ml,
- dodatki: śmietanka do kawy, cukier, cytryna (ilości mają być skalkulowane indywidualnie przez Wykonawcę wg własnego doświadczenia tak, aby każdy uczestnik kursu miał możliwość skorzystania z nich)
- napoje gorące: woda do herbaty w termosach w ilości 200 ml plus saszetka herbaty,
- woda mineralna gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),
- porcja ciasta pieczonego min. 100 g.

Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać naprzemiennie wybrane zestawy obiadowe spośród określonych poniżej:

Lp.	Przykładowa zawartość posiłku dla jednej osoby
1	• pieczone udko z kurczaka – min 150 g; • ziemniaki lub frytki – min 200 g; • surówka – min 200 g; • sok owocowy – min 200 ml; • owoce – min 150 g; • kawa/herbata – min. 200 ml; • porcja ciasta pieczonego – min. 100 g; • woda mineralna – min. 500 ml;
2	• kotlet schabowy panierowany – min 150 g; • ziemniaki – 200 g;

	• surówka – min 200 g; • sok owocowy – min 200 ml; • owoce – min 150 g; • kawa/herbata – min. 200 ml; • porcja ciasta pieczonego – min. 100 g; • woda mineralna – min. 500 ml;
3	• rolada wołowa lub wieprzowa – min 150 g; • kluski śląskie lub kasza – min 200 g; • surówka – min 200 g; • sok owocowy – min 200 ml; • owoce – min 150 g; • kawa/herbata – min. 200 ml; • porcja ciasta pieczonego – min. 100 g; • woda mineralna – min. 500 ml;
4	• filet panierowany z ryby – min 150 g; • ziemniaki lub frytki – min 200 g; • surówka – min 200 g; • sok owocowy – min 200 ml; • owoce – min 150 g; • kawa/herbata – min. 200 ml; • porcja ciasta pieczonego – min. 100 g; • woda mineralna – min. 500 ml;
5	• kotlet de volaille – min 150 g; • ziemniaki lub frytki lub ryż – min. 200g; • surówka – min 200 g; • sok owocowy – min 200 ml; • owoce – min 150 g; • kawa/herbata – min. 200 ml; • porcja ciasta pieczonego – min. 100 g; • woda mineralna – min. 500 ml;
6	• sznycel – min 150 g; • ziemniaki lub ryż – min 200 g; • surówka – min 200 g; • sok owocowy – min 200 ml; • owoce – min 150 g; • kawa/herbata – min. 200 ml; • porcja ciasta pieczonego – min. 100 g; • woda mineralna – min. 500 ml;
7	• pieczeń wieprzowa – 150 g; • ziemniaki lub kasza – min 200 g; • surówka – min 200 g; • sok owocowy – min 200 ml; • owoce – min 150 g;

	• kawa/herbata – min. 200 ml; • porcja ciasta pieczonego – min. 100 g; • woda mineralna – min. 500 ml;

Usługa będzie realizowana w okresie październik 2016r – grudzień 2016r w Lipsku, ul. Zwoleńska 12, (zgodnie z harmonogramem zajęć zgłoszonym przez Zamawiającego). Wykonawca dostosuje się do terminów świadczenia usługi.

Dokładne terminy zapotrzebowanie na usługę cateringową, będą zgłaszane realizatorowi usługi na 3 dni przed planowanym szkoleniem.

Ilości mają być skalkulowane indywidualnie przez Wykonawcę wg własnego doświadczenia tak, aby każdy uczestnik szkolenia miał możliwość skorzystania z nich w ramach przerwy obiadowej.

Załącznik nr 2, **nr EKST.042.4.8.2016**

…….
Pieczęć Wykonawcy

FORMULARZ CENOWY

Nawiązując do zaproszenia na:
usługę cateringową w postaci wyżywienia obejmującego porcje obiadowe dla uczestników projektu nr: **RPMA.10.03.01-14-4068/16 pt. „Postaw na zawód, postaw na siebie”**.

Oferuję realizację przedmiotu zamówienia

ZA CENĘ BRUTTO RAZEM……..……...zł
Słownie: ……
……

Kalkulacja cen brutto przedstawia się następująco:

Nazwa przedmiotu zamówienia	Ilość porcji	Cena jednostkowa brutto	Wartość ogółem brutto
Usługa cateringowa	236		

Formularz cenowy stanowi odzwierciedlenie wszelkich kosztów związanych z zamówieniem. Zamawiający nie dopuszcza ponoszenia dodatkowych kosztów na etapie pracy nad przedmiotem zamówienia. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyników postępowania.

.....dnia.....

……
imię i nazwisko, podpis osoby/
osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy

Załącznik nr 3, **nr EKST.042.2.4.8.2016**

OŚWIADCZENIE

Dane dotyczące Wykonawcy:
Imię, Nazwisko osoby (osób) upoważnionych do podpisania umowy:
……
……
……
Numer telefonu: 0…./ ……
Numer faksu: 0…./ .....
Numer REGON: .....
Numer NIP: .....
Adres kontaktowy email: ……

1) **oświadczam, że cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia w tym koszty transportu do Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Lipsku,**
2) **oświadczam, że uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty zgodnie z wymogami określonymi w projekcie umowy,**
3) **oświadczam, że zapoznałem się z projektem umowy i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz uznaje się za związanego określonymi w niej zasadami, przez okres 30 dni od daty złożenia oferty,**
4) **oświadczam, że zobowiązuje się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na warunkach, w miejscu i terminie określonych przez Zamawiającego,**
5) **oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia zgodnie z art. 24 ustawy Prawo Zamówień Publicznych**,
6) oświadczam, że posiadam uprawnienia do wykonywania wymaganej przedmiotem zamówienia działalności, czynności zgodnie z wymogami ustawowymi,
7) oświadczam, że posiadam niezbędną wiedzą i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
8) oświadczam, że znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
9) oświadczam, że nie posiadam z Zamawiającym powiązań kapitałowych i osobowych, w szczególności poprzez:
   a) uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej, osobowej;
   b) posiadanie udziałów co najmniej 10% akcji;
   c) pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
   d) pozostawania w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki, kurateli.

..... dnia .....

……
imię i nazwisko, podpis osoby/
osób upoważnionych do składania oświadczeń woli

Załącznik nr 4 , **nr EKST.042.2.4.8.2016**

PROJEKT UMOWY nr …../2016

Zawarta w dniu …… 2016 roku w Lipsku pomiędzy:
Zespołem Szkół Ponadgimnazjalnych im. Jana Pawła II w Lipsku, ul. Zwoleńska 12, 27-300 Lipsko
NIP: …..... REGON: ….....
reprezentowanym przez:
Mieczysława Mejznera – Dyrektora Szkoły
zwanego dalej w treści umowy Zamawiającym
a
……
zwanym w treści umowy Wykonawcą
o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający w ramach projektu nr: RPMA.10.03.01-14-4068/16 pt. „Postaw na zawód, postaw na siebie", współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, zleca Wykonawcy przygotowywanie, dostarczanie oraz serwowanie porcji obiadowych uczestnikom kursów: operatora wózków widłowych, wizaż i stylizacja, obsługi komputerowych programów graficznych
2. Celem dostawy jest realizacja projektu RPMA.10.03.01-14-4068/16 pt. „Postaw na zawód, postaw na siebie".
3. Zakup jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usługi określonej w § 1 na następujących warunkach:
   a) Wykonawca w czasie obowiązywania umowy dostarczy do siedziby Zamawiającego 236 porcji obiadowych.
   b) Informacja o ilości i wyborze posiłków w danym dniu przekazywana będzie w formie elektronicznej (e-mail) lub telefonicznie przez Zamawiającego Wykonawcy.
   c) Wykonawca zapewni takie opakowanie wyżywienia, jakie jest wymagane przez obowiązujące przepisy prawa, by nie dopuścić do ich uszkodzenia lub pogorszenia jakości w trakcie transportu do miejsca dostawy, a w szczególności, który uniemożliwia i wyłącza jej bezpośredni kontakt z otoczeniem.
   d) Zamawiający zobowiązany jest niezwłocznie, jednakże nie później niż w terminie dwóch dni roboczych, poinformować Wykonawcę o wszelkich zauważonych wadach, w tym złej jakości, jak i o brakach ilościowych, dostarczonego wyżywienia.
   e) Wykonawca zobowiązany jest do wymiany na własny koszt wadliwego wyżywienia terminie dwóch godzin od otrzymania reklamacji. W tym samym terminie Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć brakującą część wyżywienia w ramach danego zamówienia.
   f) W razie odmowy uznania reklamacji za uzasadnioną, Wykonawca zobowiązany jest, w terminie wskazanym w ust. d, pisemnie uzasadnić swoje stanowisko.
   g) W przypadku niedostarczenia w terminie wyżywienia Zamawiający zamówi na koszt Wykonawcy brakujące porcje żywności u dowolnego Wykonawcy.

§ 3

Wykonawca gwarantuje, że usługi świadczone będą na najwyższym poziomie, a mianowicie: dostarczone produkty żywnościowe będą świeże i winny być przyrządzone w dniu dostawy.
2. Wykonawca gwarantuje, że posiada odpowiednie środki transportu umożliwiające transport zgodnie

z przepisami i warunkami higieny.

3. Obsługa będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi.
4. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania posiłków spośród wymienionych w załączniku.

§ 4

1. Strony ustalają wynagrodzenie za przedmiot zamówienia, o którym mowa w § 2 ust. 1 w kwocie: ……. zł brutto słownie:…….....
2. Wynagrodzenie określone w ust.1 obejmuje koszty transportu dostawy do siedziby Zamawiającego.
3. Wynagrodzenie z tytułu prawidłowo wykonanego zamówienia zostanie dokonane przelewem na rachunek Wykonawcy w ciągu 30 dni po przedstawieniu prawidłowo wystawionej faktury VAT/ rachunku pod warunkiem dostępności na rachunku bankowym projektu środków na finansowanie projektu przekazanych przez Instytucję Wdrażającą i stwierdzeniu prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia.
4. W przypadku braku środków finansowych na koncie projektu przelew zostanie dokonany po otrzymaniu środków na konto projektu od Instytucji Wdrażającej, tj. w terminie 14 dni od wpłynięcia na konto Zamawiającego środków RPO WM przeznaczonych na pokrycie wydatków związanych z realizacją Projektu.
5. Ewentualne opóźnienia w płatnościach spowodowane opóźnieniami do 365 dni w przekazywaniu przez Instytucję Wdrażającą Zamawiającemu środków na realizację Projektu nie stanowią podstaw do naliczania przez Wykonawcę odsetek za zwłokę.
6. Zamawiający dokona zapłaty za faktyczną ilość zrealizowanych porcji wyżywienia.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość wystawiania faktur częściowych po zakończeniu realizacji kursu.

§ 5

Zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności takiej zmiany.

§ 6

Właściwym do rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 7

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową obowiązują przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 8

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach w tym jeden dla Wykonawcy oraz dwa dla Zamawiającego.

…….…… ……..

Pieczęć i podpis Wykonawcy Pieczęć i podpis Zamawiającego