



STAROSTWO POWIATOWE W SŁUBICACH

ul. Piłsudskiego 20, 69-100 Słubice, tel.: 95 759 20 10, fax.: 95 759 20 11,
www.powiatslubicki.pl, e-mail: sekretariat@powiatslubicki.pl,
PN-EN ISO 9001:2009

Słubice, dnia 03.06.2015 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z zamiarem udzielenia zamówienia publicznego na realizację usługi cateringowej w ramach realizacji przez Powiat Słubicki projektu pn.: „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim” finansowanego w ramach Programu PL13 Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego oraz budżetu państwa proszę o złożenie oferty cenowej.

I. Zamawiający

Powiat Słubicki, ul. Piłsudskiego 20, 69-100 Słubice
tel. 95 759 20 10, fax 95 759 20 11, NIP 598-14-60-085

II. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa realizowana w formie stołu szwedzkiego w czasie trwania konferencji (oraz zaraz po jej zakończeniu) w dniu 10 czerwca 2015 r. obejmująca:

na przywitanie (godz. 10):

- koktail owocowy -80 szt x 0,1 litra

poczęstunek (około godz. 13.00):

- Zupa krem szparagowy - 80 porcji x 200 gr
- gołąbki z kaszą i pieczarkami – 30 szt x 150 gr
- ryba pieczona z warzywami - 40 szt x 200 gr
- filet drobiowy z kurkami w białym sosie – 40 szt x 100 gr
- pierogi ze szpinakiem -120 szt x 50 gr
- ryż - 40porcji x 100 gr
- kuskus - 30 porcji x 50 gr
- kluseczki (gnocchi) 40 porcji x 100 gr
- 3 rodzaje surówek 80 porcji x 100 gr
- sushi - 2 deski różnorodności 50 x 15 g
- kanapeczki bankietowe – 100 szt
- sałatki warzywne (grecka ,wegetariańska,) - 4 szt x 1000 gr
- makaron z warzywami -3 rodzaje x 1200 gr
- miksy warzyw z dipami 100 x 100 g
- pomidorki z mozzarella i bazylią -1000 gr

deser

- ciasto marchewkowe - 80 szt. x 100 gr
- owoce - 5 kg
- kawa, herbata - termosy, podajniki
- woda z cytryną – dystrybutor 2 x 6 l.

Ponadto usługa cateringowa obejmuje zapewnienie stolików (stół szwedzki), zastawę porcelanową: talerzyki, sztućce, szklanki oraz filiżanki, dekoracje, serwetki oraz obsługę kelnerską.

Przewidywana liczba osób biorących udział w pierwszej konferencji informacyjno-promocyjnej w ramach projektu „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim”- 80 os.

Miejsce świadczenia ww. usługi – sala konferencyjna zlokalizowana na terenie miasta Słubice. Dokładne miejsce świadczenia ww. usługi zostanie przekazane w dniu podpisania umowy. Wykonawca musi dostarczyć przedmiot zamówienia do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (miejsce odbywania się konferencji).

III. Termin wykonania Zamówienia

Wymagany termin realizacji zamówienia: **10 czerwca 2015 r.** w godz.: 11:00 - 14:00. Zamawiający potwierdzi wykonanie przedmiotu zamówienia poprzez podpisanie protokołu odbioru przygotowanego przez Zamawiającego.

IV. Termin związania ofertą

Wykonawca zostanie związany ofertą przez 14 dni (bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania oferty). Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania z ofertą.

V. Opis sposobu obliczania ceny

Cena oferty wyrażona w PLN winna zawierać wszystkie koszty jakie Wykonawca poniesie z tytułu należytej realizacji zamówienia (w tym koszty dostarczenia, załadunku, rozładunku).

VI. Opis przygotowania oferty

Wykonawca złoży ofertę na formularzu ofertowy stanowiącym załącznik Nr 1 do niniejszego zapytania. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę. Ewentualne poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone czytelnym odpisem osoby/osób sporządzających ofertę.

VII. Kryteria wyboru oferty

Jedynym kryterium oceny oferty jest: cena (wartość brutto wyrażona w PLN). Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę (tj. ofertę z najniższą ceną) wynikającą z przyjętego w/w kryterium. O miejscu i podpisaniu umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę.

VIII. Miejsce i termin składania ofert

Termin składania ofert upływa **8 czerwca 2015 r., do godz. 11.00.**

Ofertę należy złożyć na formularzu oferty (wg dołączonego wzoru - zał. Nr 1) w wyznaczonym terminie - mailem lub faxem (mail: p.kowalczyk@powiatslubicki.pl, fax: 95 759 20 11), bądź pisemnie za pośrednictwem poczty lub osobiście w siedzibie Starostwa Powiatowego przy ul. Piłsudskiego 20 w Słubicach (na parterze w Biurze Obsługi Interesanta).

IX. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie opublikowana na stronie internetowej Zamawiającego. Powiadomieni zostaną również oferenci, którzy złożyli oferty w danym postępowaniu o udzielenie zamówienia (za pośrednictwem poczty, drogą elektroniczną lub telefonicznie).

X. 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.

Starosta Słubicki

Piotr Łuczyński

Załączniki:

1. Zał. Nr 1 - Formularz oferty
2. Zał. Nr 2 - Wzór umowy



„Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim. Program Operacyjny PL13:Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu.”



Załącznik Nr 1

Nazwa i adres oferenta:

.....

NIP

REGON

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na realizację usługi cateringowej w ramach realizacji projektu pn.: „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim” finansowanego ze środków norweskiego mechanizmu finansowego w ramach działania programu PL 13 Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu, składamy następującą ofertę:

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:

netto: zł (słownie:)

brutto: zł (słownie:)

w tym podatek VAT w wysokości %.

2. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia na warunkach i w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

3. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 14 dni.

.....
(podpis i pieczęć wykonawcy
lub jego upoważnionego przedstawiciela)

.....
(miejsowość i data)

Umowa nr..... (Projekt umowy)

zawarta w dniu 2015 roku w Słubicach pomiędzy **Powiatem Słubickim – Starostwem Powiatowym** z siedzibą: ul. Piłsudskiego 20, 69-100 Słubice, NIP: 598-14-60-085, reprezentowanym przez:

- 1)
- 2)

przy kontrasygnacie Skarbnika Powiatu –, zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”,

a

.....,
zwanym dalej „Wykonawcą”.

§1

1. Przedmiotem umowy jest wykonanie usługi polegającej na przygotowaniu cateringu dla 80 osób, według następującej specyfikacji:

- 1) przywitanie:
 - a) koktail owocowy - 80 szt x 0,1 litra
- 2) poczęstunek (około godz. 13.00):
 - a) - zupa krem szparagowy - 80 porcji x 200 gr
 - b) gołąbki z kaszą i pieczarkami – 30 szt x 150 gr
 - c) ryba pieczona z warzywami - 40 szt x 200 gr
 - d) filet drobiowy z kurkami w białym sosie – 40 szt x 100 gr
 - e) pierogi ze szpinakiem -120 szt x 50 gr
 - f) ryż - 40porcji x 100 gr
 - g) kuskus - 30 porcji x 50 gr
 - h) kluseczki (gnocchi) 40 porcji x 100 gr
 - i) 3 rodzaje surówek 80 porcji x 100 gr
 - j) sushi - 2 deski różności 50 x 15 g
 - k) kanapeczki bankietowe – 100 szt
 - l) sałatki warzywne (grecka ,wegetariańska,) - 4 szt x 1000 gr
 - m) makaron z warzywami -3 rodzaje x 1200 gr
 - n) miksy warzyw z dipami 100 x 100 g
 - o) pomidorki z mozzarella i bazylią -1000 gr
- 3) deser:
 - a) ciasto marchewkowe - 80 szt x 100 gr
 - b) owoce - 5 kg
 - c) kawa, herbata - termosy, podajniki
 - d) woda z cytryną – dystrybutor 2 x 6 l.

2. Usługi cateringowe świadczone będą w dniu 10 czerwca 2015 r., na sali konferencyjnej, położonej w miejscowości Słubice przy ul., w godz. 11:00 – 14:00 w trakcie pierwszej konferencji informacyjno-promocyjnej w ramach realizowanego przez Zamawiającego projektu pt. „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim” finansowanego w ramach Programu PL13 Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego oraz budżetu państwa.

§ 2

1. Wykonawca dostarczy wymienione w § 1 posiłki własnym transportem, w razie potrzeby w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw;
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi,

3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienie stolików (stół szwedzki), zastawy porcelanowej: talerzyki, sztućce, szklanki oraz filiżanki, dekoracje, serwetki oraz obsługę kelnerską.
4. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegać powszechnie obowiązujących zasad i przepisów bhp oraz przepisów przeciwpożarowych obowiązujących na terenie siedziby Zamawiającego zgodnie z wytycznymi udostępnionymi Wykonawcy przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi cateringowej,
5. Wykonawca zobowiązuje się do opuszczenia terenu oraz uprzątnięcia wszystkich wniesionych rzeczy na salę konferencyjną, o której mowa w §1 ust. 2 niniejszej umowy najpóźniej do godz. 15.30.

§ 3

1. Wysokość wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy ustalona została na podstawie oferty tj. netto (słownie złotych:), do którego dolicza się podatek VAT w wysokości ...%, co stanowi łącznie kwotę brutto zł (słownie złotych:).
2. Zapłata wynagrodzenia określonego w ust. 1 nastąpi na podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę, przelewem na konto wskazane przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego, przy czym za dzień zapłaty uważa się dzień wydania bankowi przez Zamawiającego polecenia dokonania przelewu.
3. Podstawą do wystawienia faktury przez Wykonawcę jest protokół odbioru, podpisany przez Zamawiającego stwierdzający należyte i zgodne z umową wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1.
4. Strony oświadczają, że są płatnikami podatku VAT i posiadają NIP: Zamawiający: 598-14-60-085, Wykonawca: oraz oświadczają, że są uprawnione do otrzymywania faktur VAT.

§ 4

1. W przypadku nieterminowego wykonania przedmiotu umowy, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 100,00 zł (słownie: sto złotych), za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki.
2. W przypadku odstąpienia Wykonawcy od wykonania umowy z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 2.000,00 zł (słownie: dwa tysiące złotych).
3. W przypadku odstąpienia Zamawiającego od realizacji umowy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, Zamawiający zapłaci na rzecz Wykonawcy karę umowną w wysokości 2.000,00 zł (słownie: dwa tysiące złotych).
4. W sytuacji, gdy wysokość kary umownej nie pokryje powstałej w wyniku niewykonania lub niewłaściwego wykonania usługi przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia od Wykonawcy naprawienia szkody w pełnej wysokości na zasadach ogólnych.

§ 5

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 6

Sądem właściwym dla rozstrzygnięcia sporów, które wynikają z realizacji niniejszej umowy będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 7

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA