



STAROSTWO POWIATOWE W SŁUBICACH

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

Słubice, dnia 01.07.2015 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 dla przewidywanej liczby osób biorących udział w imprezach plenerowych w dniu:

1. 3 lipca br. w Rzepinie w godz. 18.00-20.00
2. 4 lipca br. w Górzycy w godz. 15.00-17.00
3. 5 lipca br. w Ośnie Lubuskim w godz. 10.00-13.00
4. 10 lipca br. w Cybince w godz. 18.00-20.00

obejmująca przygotowanie następującego poczęstunku (dla 200 osób):

- 1) świeżo przygotowany sok z warzyw i owoców (minimum dwuskładnikowy, trzy rodzaje) - 200 szt x 0,1 litra
- 2) koreczki owocowe - warzywne (minimum trzyskładnikowe) – 200 szt.
- 3) świeże porcje owoców: jabłka, gruszki, banany, wiśnie, truskawki, arbuzy, ananas i inne (minimum 6 rodzajów na każdą imprezę) – 200 osób x 200g
- 4) świeże porcje warzyw: pomidorki koktajlowe, sałata, seler, marchewka, rzodkiewki, ogórki i inne ((minimum 6 rodzajów na każdą imprezę) – 200 osób x 200g
- 5) woda mineralna gazowana i niegazowana (z miętą i z cytryną) – 200 osób x 0,2 l

Wykonawca zapewni dla wszystkich naczyń plastikowych dla uczestników ww. imprez (kubeczki, talerzyki, widelce, wykałaczki).

Przedmiot zamówienia dot. przygotowania poczęstunku dla 200 osób należy zrealizować odrębnie w każdej z 4 ww. lokalizacji.

Przewidywana liczba osób biorących udział w imprezach plenerowych odrębnie dla każdej z ww. lokalizacji – 200 osób

III. Termin wykonania Zamówienia

Wymagany termin realizacji zamówienia:

1. 3 lipca br. w Rzepinie w godz. 18.00-20.00
2. 4 lipca br. w Górzycy w godz. 15.00-17.00
3. 5 lipca br. w Ośnie Lubuskim w godz. 10.00-13.00
4. 10 lipca br. w Cybince w godz. 18.00-20.00

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 **2 lipca 2015 r., do godz. 14.00.**

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

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 2000 osób, według następującej specyfikacji:
 - 1) świeżo przygotowany sok z warzyw i owoców (minimum dwuskładnikowy, trzy rodzaje) - 200 szt x 0,1 litra
 - 2) koreczki owocowe-warzywne (minimum trzyskładnikowe) – 200 szt.
 - 3) świeże porcje owoców: jabłka, gruszki, banany, wiśnie, truskawki, arbuz, ananas i inne (minimum 6 rodzajów na każdą imprezę) – 200 osób x 200g
 - 4) świeże porcje warzyw: pomidorki koktajlowe, sałata, seler, marchewka, rzodkiewki, ogórki i inne ((minimum 6 rodzajów na każdą imprezę) – 200 osób x 200g
 - 5) woda mineralna gazowana i niegazowana (z miętą i z cytryną) – 200 osób x 0,2 l
2. Wykonawca ponadto zapewni jednorazowe naczynia plastikowe (kubeczki, talerzyki, widelce, wykałaczki).
3. Usługi cateringowe świadczone będą w czasie imprez plenerowych w:
 - 1) 3 lipca br. w Rzepinie w godz. 18.00-20.00
 - 2) 4 lipca br. w Górzycy w godz. 15.00-17.00
 - 3) 5 lipca br. w Ośnie Lubuskim w godz. 10.00-13.00
 - 4) 10 lipca br. w Cybince w godz. 18.00-20.00
 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 serwetek oraz obsługi kelnerskiej.
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 oprzątnięcia wniesionych do miejsca realizacji przedmiotu umowy i opuszczenia tego terenu w dniu świadczenia przedmiotowych usług.

§ 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