



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 18.01.2017 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 cateringu dla 150 uczniów szkół podstawowych z terenu Powiatu Słubickiego w ramach realizacji projektu pn.: „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim”, którzy będą brali udział w zajęciach Uniwersytetu Zdrowego Stylu Życia (zwanego dalej uniwersytetem lub UZSŻ), realizowanego na terenie powiatu słubickiego,

Miejsce: Collegium Polonicum (ul. Kościuszki 1 w Słubicach)

Grupa docelowa - 150 dzieci w wieku 10-13 lat (uczniowie klas IV-VI szkół podstawowych), zamieszkujących Powiat Słubicki (zwani dalej studentami).

Do Obowiązków wykonawcy należy:

Zapewnienie cateringu dla wszystkich studentów w postaci przygotowania i dostarczenia:

- 1) Śniadania wydawanego uczestnikom zgodnie z poniższym harmonogramem (rozdawane o godz. 10.45) – kanapka z porcją warzyw (sałata, pomidor, ogórek) oraz z wędliną/serem/jajkiem zapakowana w folię jednorazową, do tego owoc (banan, jabłko, mandarynka, gruszka, lub inne dostępne owoce) oraz woda mineralna niegazowana 0,5 l.
- 2) Obiadu, wydawanego uczestnikom po zakończeniu zajęć zgodnie z poniższym harmonogramem (o godz. 13.30), w postaci jednodaniowego ciepłego obiadu, (1 porcja z dodatkami skrobiowymi i z surówką/gotowanymi warzywami łącznie 500 gram plus 180-200 gram mięsa), do tego sok w ilości 0,25 l.
- 3) prowiant dla każdej osoby podczas wyjazdu do Centrum Edukacyjnego (1 lutego br.) w postaci kanapki z porcją warzyw (sałata, pomidor, ogórek) oraz z wędliną/serem/jajkiem zapakowana w folię jednorazową, do tego owoc oraz woda mineralna niegazowana 0,5 l
- 4) podczas Absolutorium oraz UNIBalu:
 - a) zdrowych przekąsek, dostępnych przez cały czas trwania UNIBalu – kanapki w ilości 300 sztuk (po 2 szt. na osobę, owoce w ilości 300 szt., woda mineralna niegazowana 0,5 l w ilości 150 szt., soki 100% 0,2 l w kartonach lub butelkach w ilości 150 szt., desery z owocami 150 szt.
 - b) Ciepłego posiłku w postaci obiadu, wydawanego uczestnikom po zakończeniu UNIBalu (o godz. 14.30), w postaci jednodaniowego ciepłego obiadu, (1 porcja z dodatkami skrobiowymi i z surówką/gotowanymi warzywami łącznie 500 gram plus 180-200 gram mięsa) w wersji mięsnej lub wegetariańskiej, do tego sok w ilości 0,25 l.

Usługa cateringowa powinna zapewniać opakowania/talerze na dania, sztucze, serwetki oraz wydzielone miejsce wydania i spożycia ciepłego posiłku.

Posiłki wydawane będą zgodnie z harmonogramem zajęć, który zamieszczony został poniżej:

data/grupa	Godziny wydawania posiłków
30.01.2017 - pon.	śniadanie o godz. 10.45
	Obiad o godz. 13.30
31.01.2017 - wt.	śniadanie o godz. 10.45
	Obiad o godz. 13.30
01.02.2017 - śr.	śniadanie o godz. 10.45
	Obiad o godz. 13.30
02.02.2017 - czw.	Prowiant na drogę, godz. 9.30
03.02.2017 - pt.	śniadanie o godz. 10.45
	Obiad o godz. 13.30
06.02.2017 - pon.	śniadanie o godz. 10.45
	Obiad o godz. 13.30
07.02.2017 - wt.	śniadanie o godz. 10.45
	Obiad o godz. 13.30
08.02.2017 - śr.	śniadanie o godz. 10.45
	Obiad o godz. 13.30
09.02.2017 - czw.	śniadanie o godz. 10.45
	Obiad o godz. 13.30
10.02.2017 - pt.	Zdrowe przekąski w godz. 11.00-14.00
	Obiad o godz. 14.30

Wykonawca rozliczy się z zamawiającym na podstawie faktycznej ilości wydanych posiłków (na podstawie listy obecności uczestników w danym dniu – co każdorazowo będzie potwierdzone przez przedstawiciela Zamawiającego).

III. Termin wykonania Zamówienia

Wymagany termin realizacji zamówienia: **od 30 stycznia do 10 lutego 2017 r. (zgodnie z powyższym harmonogramem)**

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 przygotowania i dostarczenia.).

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 podpisem 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 **23 stycznia 2017 r., do godz. 13.00.**

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.

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 %.

Kalkulacja ceny:

Zakres zamówienia	Ilość	Cena jednostkowa netto (na 1 ucznia)	Wartość netto (2 x 3)
1	2	3	4
Śniadanie	150 uczniów x 8 dnizłzł
Obiad	150 uczniów x 9 dnizłzł
Prowiant na drogę	150 uczniów x 1 dzieńzłzł
Zdrowe przekąski	150 uczniów x 1 dzieńzłzł
RAZEM			
(suma wszystkich pozycji kolumny wartość netto należy przenieść jako wartość netto przedmiotu zamówienia)		zł

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 150 osób (dzieci w wieku 10-13 lat), według następującej specyfikacji:
 - 1) Śniadania wydawanego uczestnikom zgodnie z poniższym harmonogramem (rozdawane o godz. 10.45) – kanapka z porcją warzyw (sałata, pomidor, ogórek) oraz z wędliną/serem/jajkiem zapakowana w folię jednorazową, do tego owoc (banan, jabłko, mandarynka, gruszka, lub inne dostępne owoce) oraz woda mineralna niegazowana 0,5 l.
 - 2) Obiady, wydawanego uczestnikom po zakończeniu zajęć zgodnie z poniższym harmonogramem (o godz. 13.30), w postaci jednodaniowego ciepłego obiadu, (1 porcja z dodatkami skrobiowymi i z surówką/gotowanymi warzywami łącznie 500 gram plus 180-200 gram mięsa), do tego sok w ilości 0,25 l.
 - 3) prowiant dla każdej osoby podczas wyjazdu do Centrum Edukacyjnego (1 lutego br.) w postaci kanapki z porcją warzyw (sałata, pomidor, ogórek) oraz z wędliną/serem/jajkiem zapakowana w folię jednorazową, do tego owoc oraz woda mineralna niegazowana 0,5 l.
 - 4) podczas Absolutorium oraz UNIBalu:
 - a) zdrowych przekąsek, dostępnych przez cały czas trwania UNIBalu – kanapki w ilości 300 sztuk (po 2 szt. na osobę, owoce w ilości 300 szt., woda mineralna niegazowana 0,5 l w ilości 150 szt., soki 100% 0,2 l w kartonach lub butelkach w ilości 150 szt., desery z owocami 150 szt.
 - b) Ciepłego posiłku w postaci obiadu, wydawanego uczestnikom po zakończeniu UNIBalu (o godz. 14.30), w postaci jednodaniowego ciepłego obiadu, (1 porcja z dodatkami skrobiowymi i z surówką/gotowanymi warzywami łącznie 500 gram plus 180-200 gram mięsa) w wersji mięsnej lub wegetariańskiej, do tego sok w ilości 0,25 l.
2. Wykonawca ponadto zapewni jednorazowe naczynia plastikowe (kubeczki, talerzyki, widelce, wykałaczki).
3. Usługi cateringowe świadczone będą zgodnie z poniższym harmonogramem zajęć w pomieszczeniach Collegium Polonicum (ul. Kościuszki 1 w Słubicach):

data/grupa	Godziny wydawania posiłków
30.01.2017 - pon.	śniadanie o godz. 10.45
	Obiad o godz. 13.30
31.01.2017 - wt.	śniadanie o godz. 10.45
	Obiad o godz. 13.30
01.02.2017 - śr.	śniadanie o godz. 10.45
	Obiad o godz. 13.30
02.02.2017 - czw.	Prowiant na drogę, godz. 9.30

	śniadanie o godz. 10.45
03.02.2017 - pt.	Obiad o godz. 13.30
	śniadanie o godz. 10.45
06.02.2017 - pon.	Obiad o godz. 13.30
	śniadanie o godz. 10.45
07.02.2017 - wt.	Obiad o godz. 13.30
	śniadanie o godz. 10.45
08.02.2017 - śr.	Obiad o godz. 13.30
	śniadanie o godz. 10.45
09.02.2017 - czw.	Obiad o godz. 13.30
	Zdrowe przekąski w godz. 11.00-14.00
10.02.2017 - pt.	Obiad o godz. 14.30

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 uprzątnięcia wniesionych do miejsca realizacji przedmiotu umowy i opuszczenia tego terenu w dniu świadczenia przedmiotowych usług.

§ 3

1. Za wykonanie całego przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie maksymalne w wysokości złotych (..... zł).
2. W przypadku zapewnienia przez Zamawiającego mniejszej ilości wydanych posiłków o których mowa w § 1 Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie ustalone w oparciu o rzeczywiste ilości wydanych posiłków, na podstawie cen jednostkowych netto określonych w ofercie Wykonawcy, stanowiącej załącznik do niniejszej umowy.
3. Wynagrodzenie, Wykonawcy płatne będzie po realizacji wszystkich zadań określonych w niniejszej umowie na podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę na rachunek bankowy wskazany w fakturze, w terminie 14 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury.
4. Wykonawca wystawi fakturę na podstawie sporządzonych przez strony niniejszej umowy protokołów stwierdzających prawidłowe, bez żadnych zastrzeżeń, zrealizowanie wszystkich zadań określonych w niniejszej umowie, załączając do faktury zestawienie wydanych posiłków w rozbiciu na każdy dzień.
5. 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 1000,00 zł, 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 szkody 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 rozstrzygania 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