



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ZAPYTANIE OFERTOWE

(Zaproszenie do składania ofert)

ZAMAWIAJĄCY

Fundacja na Rzecz Wspierania Edukacji i Rozwoju Samorządności

VIRIBUS UNITIS

ul. Kościuszki 6; 40-049 Katowice

tel/fax: 32 209 17 01

e-mail: biuro@fundacja.katowice.pl

NIP 954-19-76-088; KRS 0000034145

Przedmiot zamówienia:

Wybór dostawcy usługi cateringowej

Zakup realizowany jest w ramach projektu „Aktywizacja zawodowa i społeczna osób 45+” realizowanego przez Finess Sp. z o.o. – lidera projektu oraz Fundację na Rzecz Wspierania Edukacji i Rozwoju Samorządności VIRIBUS UNITIS - partnera projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Poddziałania 7.2.1.

Oferty należy złożyć w formie elektronicznej na adres e-mail:

mateusz.matysiewicz@fundacja.katowice.pl do 20 grudnia 2012 roku do godz. 12.00.

Niniejsze zamówienie **nie podlega** przepisom Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.

- Prawo zamówień publicznych. Natomiast podlega „zasadzie konkurencyjności” zgodnie z *Wytycznymi w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki*

I Przedmiot zamówienia:

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej (przygotowanie i dostawa posiłków) na szkolenia realizowane w ramach projektu „Aktywizacja zawodowa i społeczna osób 45+”

Usługa cateringowa obejmuje część śniadaniowo – kawową oraz obiadową z dostawą do Zabrza.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Szczegóły i wymagania dotyczące zamówienia:

1. Wykonawca dostarczy posiłki do następujących miast, gdzie będzie odbywać się szkolenie.
2. Szkolenia organizowane są dla 1 grupy szkoleniowej liczącej ok. 23 osób.
3. Szkolenie obejmuje 11 dni.
4. Okres realizacji przedmiotu zamówienia od 7 stycznia do 22 stycznia 2012 roku.
5. Posiłki należy wg dostarczonego przez zamawiającego harmonogramu.
6. Skład porcji na jedną osobę w ciągu jednego dnia szkoleniowego:
 - Część obiadowa
 - a. Ciepły posiłek / obiad
 - b. Ziemniaki lub ryż, sztuka mięsa, kompot lub sok lub woda, zestaw surówek
 - Część śniadaniowo - kawowa
 - c. 1 bułka na 1 osobę) z sałatą, ogórkiem zielonym lub pomidorem itp, oraz plastrem sera żółtego i plastrem wędlin.
 - d. Napój gorący (400 ml na 1 os.) tj. kawa lub herbata, cukier, śmietka
 - e. Zimne napoje – woda mineralna, soki itp. – min. 500 ml na 1 osobę
 - f. suche ciastka, paluszki, krakersy w ilości odpowiadającej liczbie osób na szkoleniu.
7. Wykonawca ma dostarczać napoje gorące w termosach utrzymujących ciepło wraz z kubkami jednorazowymi, dodatkowo należy zapewnić czajnik elektryczny, łyżeczkami jednorazowymi, serwetkami jednorazowymi, cukrem, cytryną i mlekiem w ilościach odpowiadających liczbie zamówionych zestawów. Posiłek ciepły powinien być dostarczony w pojemnikach utrzymujących ciepło wraz z naczyniami i sztućcami jednorazowymi.
8. Posiłki powinny być opakowane w materiał lub pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością.
9. Wymaga się od Wykonawcy aby przygotował posiłki w oparciu o zasady GMP (dobra praktyka produkcyjna) i GHP (dobra praktyka higieniczna) zgodnie z ustawą z dnia 25 września 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 z późn. zm.)
10. Dostawy posiłku należy dokonać na początku zajęć – część śniadaniowo – kawowa (g. 8:45) oraz w środku zajęć między godziną 13:30 a 14:00 – część obiadowa.
11. Dostarczanie posiłków będzie wykonywane transportem Wykonawcy i koszty dostawy należy doliczyć do ceny posiłków.
12. Posiłki będą dostarczane sukcesywnie na podstawie zamówień przekazywanych w formie pisemnej, faksem lub pocztą elektroniczną w terminie wskazanym w zamówieniu.
13. Szczegółowe zamówienie uwzględniające datę, godzinę oraz ilość zamawianych posiłków będzie przekazywał zamawiający przed dniem dostarczenia posiłków. Zamówienie przekazywane będzie pisemnie, faksem, pocztą elektroniczną, telefonicznie do uzgodnienia z dostawcą.
14. Miejscem dostarczenia przedmiotu zamówienia jest sala szkoleniowa wskazana w zamówieniu.
15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia wymaganej liczby posiłków w trakcie trwania edycji szkolenia.

II Opis sposobu przygotowywania ofert.

1. Wykonawca usługi powinien przedstawić w ofercie:
 - jadłospis na 11 dni szkoleniowych w podziale
 - cenę 1 porcji brutto/na 1 osobę.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2. Oferta musi być złożona w formie elektronicznej bądź papierowej.
3. Oferta musi być złożona w języku polskim.
4. Cena oferty musi być podana w złotych cyframi i słownie.
5. Dostawca może złożyć tylko jedną ofertę.
6. Zamawiający dopuszcza nie dopuszcza składania ofert częściowych.
7. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Zamawiający udzieli niezwłocznie wyjaśnień.
8. Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się drogą elektroniczną. Adres poczty elektronicznej Zamawiającego: mateusz.matysiewicz@fundacja.katowice.pl
9. Do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami wyznaczono osobę: Mateusz Matysiewicz, tel/fax +48 32 209 17 01
10. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:
 - Wykonawca musi posiadać uprawnienia do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymogami ustawowymi;
 - Wykonawca musi posiadać niezbędną wiedzę oraz potencjał organizacyjny i ekonomiczny do wykonania zamówienia;

Od Wykonawcy wymagane jest złożenie oświadczenia, iż jego firma posiada możliwości techniczne i ekonomiczne do realizacji przedsięwzięcia.

III Kryteria wyboru oferty:

- cena – 100%

Sposób wyliczania ceny oferty:

Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uznana ofertę, która uzyska najniższą cenę brutto wynikającą ze stawki za 1 porcję.

IV Rozliczenia

1. Rozliczenie nastąpi po realizacji usługi na podstawie wystawionych faktur/rachunków.
2. Spory wynikłe w związku z realizacją zamówienia będą podlegać rozstrzygnięciu przez sąd powszechny właściwy dla Zamawiającego.
3. W związku z wykonaniem umowy w sprawie zamówienia nie będą prowadzone rozliczenia w walutach obcych.

V Unieważnienie postępowania i odrzucenie ofert.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania jeżeli:
 - W wyznaczonym czasie nie wpłynie żadna oferta,
 - Całkowita cena najniższej oferty będzie przekraczać kwotę jaka przeznaczono na realizację ww. opisanego zamówienia,
2. Odrzucona zostanie oferta bądź oferty o cenie rażąco niskiej, niewspółmiernej do stawek rynkowych.
3. Odrzucona zostanie oferta Wykonawcy, który mimo wybrania jego oferty uchyli się od podpisania umowy w terminie 5 dni roboczych od wybrania jego oferty.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia zamówienia, w przypadku gdy wskazana cena w zamówieniu za jadłospis przekroczy kwotę jaką przeznaczono na realizację niniejszego zamówienia.