



„Rynek pracy otwarty na młodych techników”

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Łomża, 26.09.2019

Zapytanie ofertowe

Zespół Szkół Weterynaryjnych i Ogólnokształcących Nr 7 w Łomży działając na podstawie Art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych ((Dz. U. z 2018r., poz. 1986 ze zm.), Art. 44 ust. 3 pkt. 1 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009r. o finansach publicznych zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty na usługę cateringową: „Przygotowywanie i dowóz zestawów posiłków (kanapek, napojów/soków i owoców), zestawów obiadowych dla uczniów oraz serwisu kawowego na spotkania sieci–w ramach projektu „Rynek pracy otwarty na młodych techników” współfinansowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa podlaskiego na lata 2014-2020

Postępowanie prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności, o której mowa w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności w wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społeczności oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020r.

I. Tryb udzielania zamówienia:

Postępowanie jest prowadzone w trybie zasady konkurencyjności, o której mowa w rozdziale 6.5.2. Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

II. Dopuszczalne jest częściowe składanie ofert.

III. Przedmiot zamówienia; zestaw posiłków: CZĘŚĆ I

1) Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień(CPV):

15300000 – 1 Owoce, warzywa i podobne produkty
15320000 - 7 Soki warzywne i owocowe
55321000 – 6 Usługi przygotowywania posiłków,
55520000 - 1 Usługi dostarczania posiłków,

2) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie 8 878 zestawów posiłków składających się z ;

- kanapka
- owoc
- napój (sok owocowy, warzywny lub warzywno-owocowy)-w przeliczeniu 250ml/na osobę

oraz dostarczenie do siedziby Zamawiającego od godz. 9.00 do godz. 14.00 na czas trwania projektu.

Jeden zestaw kanapkowy winien składać się z:

Gramatura

- Kanapka mięsna – bułka sucha (grahamka/owsiana/pełnoziarnista) min. 50 g, masło min. 15 g, wędlina/mięso min. 30-40 g; warzywo – 2-4 g, np. liść sałaty, plaster warzywny - pomidor,



„Rynek pracy otwarty na młodych techników”

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- ogórek, rzodkiewka itp.
- Kanapka bezmięсна - bułka sucha (grahamka/owsiana/pełnoziarnista) min. 50 g, masło min. 15 g, ser lub pasta do wyboru rybna, jajeczna, twarogowa min. 30-40 g.
- 3) **Termin realizacji zestawów posiłków: październik 2019 r. – lipiec 2021 r. Szczegółowy harmonogram zostanie ustalony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.**

IV. Przedmiot zamówienia: zestaw obiadowy CZĘŚĆ II:

1) Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

- 55321000 – 6 Usługi przygotowywania posiłków,
- 55520000 - 1 Usługi dostarczania posiłków,
- 55300000 - 3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

2) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie 320 zestawów obiadowych -przygotowanie posiłków, transport na miejsce, przygotowanie niezbędnych akcesoriów (w szczególności jednorazowe naczynia i sztucce wg wymagań menu, spełniające wymogi sanitarne, serwetki), oraz posprzątanie po zakończonym cateringu, składających się z ;

- Zupa
- Danie główne
- napój (w przeliczeniu 200ml/na osobę)

Jeden zestaw obiadowy winien składać się z:

Gramatura

- zupy (min. 300 ml)
 - dania głównego: mięso min. 150g, ziemniaki pieczone, puree z ziemniaków lub frytki min., 200g, surówka (minimum 3 rodzaje) min. 100g,
 - napoju (sok lub kompot) min, 200 ml
- 3) **Termin realizacji zestawów obiadowych: październik 2019 r. – lipiec 2021 r. Szczegółowy harmonogram zostanie ustalony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.**

V. Przedmiot zamówienia: serwis kawowy CZĘŚĆ III:

1) Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

- 55511000 - 5 Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów
- 55520000 - 1 Usługi dostarczania posiłków,

2) Na serwis kawowy składać się ma na każdy dzień spotkań (8 spotkań sieci z ekspertem x 10 osób /ogółem 80 osób):

- kawa parzona, rozpuszczalna i herbata – (po 200 ml w przeliczeniu na osobę wg załączonego grafiku spotkań);
- dodatki: cukier, cytryna, mleko lub śmietanka – (w przeliczeniu na ilość napojów gorących);



„Rynek pracy otwarty na młodych techników”

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- ciasto min. 3 rodzaje (np. 1 ciasto czekoladowe, 1 ciasto przekładane kremem, 1 ciasto szarlotka/sernik)
- woda mineralna niegazowana oraz gazowana podana w oryginalnych butelkach o pojemności 500 ml, po jednej sztuce na 2 osoby;
- sok owocowy, po 250 ml na osobę,

Zamawiający informuje, iż dysponuje odpowiednim sprzętem do realizacji serwisu kawowego tj. warkowica do wody, filiżanki, spodki, talerzyki do ciasta oraz łyżeczki.

3) Termin realizacji usługi serwisu kawowego: październik 2019 r. – lipiec 2021 r. Szczegółowy harmonogram zostanie ustalony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

VI. W ramach przedmiotu zamówienia:

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania Wykonawcy miesięcznych harmonogramów dostarczania zestawów posiłków(kanapki), zestawów obiadowych ze względu na konieczność zapewnienia uczestnikom wyżywienia podczas prowadzonych zajęć, oraz serwisu kawowego na spotkania sieci z ekspertem. Jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia zmian w realizacji harmonogramu dostarczania zestawów kanapkowych, w szczególności ilości zestawów kanapkowych w terminie do dwóch dni poprzedzających te zmiany./Cz.I, Cz.II, Cz.III
- 2) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem z normami HACCAP oraz przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia j.t. Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914, ze zm. łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy); /Cz.I, Cz.II, Cz.III
- 3) Wszystkie kanapki powinny być zapakowane pojedynczo (torebkę śniadaniową, pergamin folię spożywczą itp./ CZ.I
- 4) Kanapki muszą być urozmaicone, powinny zawierać odpowiednią wartość odżywczą zgodnie z zasadami zdrowego żywienia, winny być świeże, wykonane ze składników najlepszej jakości i apetycznie przygotowane. /CZ.I
- 5) Owoce powinny być świeże, umyte, powinny być całkowicie wolne od jakichkolwiek oznak chorób lub zmian oraz uszkodzeń mechanicznych./CZ.I
- 6) Soki owocowe, warzywne lub warzywno owocowe – winny być zapakowane fabrycznie nowe, wolne od uszkodzeń mechanicznych oraz mieć odpowiedni termin daty spożycia./CZ.I
- 7) Zestaw obiadowy winien posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu obiadów uwzględniać będzie świeże produkty dostępne na rynku, w tym do przystawek i surówek do drugiego dania./CZ.II
- 8) Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy./ CZ.I,II



„Rynek pracy otwarty na młodych techników”

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- 9) Niedopuszczalne jest wykorzystywanie do przygotowania kanapek, obiadów, ciasta elementów żywności (elementów obiadów, elementów innych niewykorzystanych części żywności przetworzonej) z dnia poprzedniego./CZ.I, CZ.II, CZ.III
- 10) Zamawiający wyklucza przygotowanie zestawów obiadowych typu Fast-food, przygotowanych z proszku oraz sporządzonych na bazie suszu lub półproduktów./Cz.II
- 11) Szczegółowy jadłospis powinien być każdorazowo ustalany z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed realizacją usługi./CZ.II
- 12) Danie główne i zupa (z zestawu obiadowego) dla każdego uczestnika powinny być podane na ciepło w pojemnikach termoizolacyjnych jednorazowego użytku (danie główne w pudełku zamykanym trójdzielnym, zupa w pudełku zamykanym , / spełniających wymogi sanitarne) z kompletem sztućców jednorazowych, serwetek oraz kubeczkami jednorazowymi na napój. Obiad należy dostarczyć jako wyporcjowany./CZ.II
- 13) Zestawy obiadowe winny posiadać odpowiednią temperaturę tj. nie niższą niż 65 stopni C./CZ.II
- 14) Wykonawca będzie dostarczać zestawy obiadowe w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury./Cz.II
- 15) Wykonawca będzie dostarczać posiłek własnym transportem gwarantującym utrzymanie odpowiedniej jakości przewożonego posiłku zgodnie z obowiązującymi normami w tym zakresie. Dostarczanie posiłków do miejsca przeznaczenia będzie realizowane na koszt Wykonawcy. /CZ.I, CZ.II, CZ.III
- 16) Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć osobę do kontaktu z Zamawiającym, odpowiedzialną za dbałość o wysoką jakość świadczonych usług i upoważnioną do podejmowania wiążących decyzji w kwestiach związanych ze świadczonymi usługami. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w/w osobie możliwości niezwłocznego kontaktowania się z Zamawiającym/CZ.I, CZ.II, CZ.III
- 17) Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy. /CZ.I, CZ.II, CZ.III
- 18) Warunki płatności –Zamawiający zastrzega, że nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część zamówienia zostanie zrealizowana. Zamawiający pokryje koszty tylko za faktycznie przygotowane i odebrane zestawy w trakcie realizacji zamówienia Płatność następować będzie w okresach miesięcznych i obejmować będzie wszystkie usługi wykonane w danym miesiącu. Po zakończeniu każdego miesiąca Wykonawca wystawi fakturę VAT uwzględniającą zakres wykonanych usług. Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi na podstawie faktycznego zakresu wykonanej usługi. Termin płatności: 14 dni od dnia otrzymania poprawnie wystawionej faktury przez Wykonawcę.
Cena zestawów wskazana na fakturze musi być zgodna z ceną z formularza cenowego w czasie realizacji zamówienia tj. : październik 2019 r. – lipiec 2021 ./CZ.I,CZ.II,CZ.III
- 19) Zamawiający zastrzega możliwość przesunięcia terminu płatności przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia w przypadku opóźnień w przekazaniu transz dotacji rozwojowej przez Instytucję Zarządzającą.

VII. Dokumenty, które musi złożyć składający ofertę na działania objęte przedmiotem zamówienia.

1. Wypełniony załącznik 1
2. Oświadczenie o braku powiązań z Wnioskodawcami - Załącznik Nr2



„Rynek pracy otwarty na młodych techników”

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

VIII. W postępowaniu o udzielenie zamówienia mogą brać udział Zleceniobiorcy, którzy

- a) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
- b) Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie;
- c) Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- d) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

IX. Zamawiający informuje jednocześnie, że zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, który zaoferuje najniższą cenę w poszczególnej części zamówienia.

Najniższa cena-100% /sposób wyceny ofert liczony dla każdej z części w ten sam sposób/

Cena przedmiotu zamówienia– obejmuje cenę wykonania usługi- Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów = 100 pkt., oferty następne będą oceniane na zasadzie proporcji w stosunku do oferty najtańszej wg wzoru:

$$C = [C \text{ min} / C \text{ bad}] \times 100$$

gdzie:

C - liczba punktów za cenę ofertową

C min - najniższa cena ofertowa spośród ofert badanych

C bad - cena oferty badanej

Opis: Uzyskana z wyliczenia ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku z zachowaniem zasady zaokrągleń matematycznych.

Oferta musi zawierać cenę netto oraz brutto. Cena musi być podana w złotych polskich cyfrowo i słownie. W przypadku rozbieżności pomiędzy wartością wyrażoną cyfrowo a podaną słownie, jako wartość właściwa zostanie przyjęta wartość podana słownie.

- X.** Oferty należy składać listownie (decyduje data wpłynięcia oferty), e-mailem lub osobiście w Księgowości w **Zespole Szkół Weterynaryjnych i Ogólnokształcących Nr 7 w Łomży** ul. Stacha Konwy 11 18-400 Łomża **do dnia 04.10.2019 do godz.12:00**

XI. Zakres wykluczenia

Oferty, które wpłyną po upływie wymienionego terminu, nie będą zawierały dokumentów wymienionych w **pkt. VII** nie będą rozpatrywane.



„Rynek pracy otwarty na młodych techników”

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

XII. Informacja o wyborze oferty zostanie umieszczona na stronie internetowej szkoły:

<http://www.wetalomza.pl/>

Kontakt:

Zespół Szkół Weterynaryjnych i Ogólnokształcących Nr 7 w Łomży

ul. Stacha Konwy 11

18-400 Łomża

e-mail wetaprojekt@wp.pl

Anna Szymańska/ Monika Wądołowska

86 216 20 15 wew.18



„Rynek pracy otwarty na młodych techników”
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik 1

.....
(miejsowość, data)

.....
.....
(nazwa Wykonawcy, adres)

OFERTA

Odpowiadając na zaproszenie do złożenia oferty na zadanie pn.:

„Przygotowywanie i dowóz zestawów posiłków (kanapek, napojów/soków i owoców), zestawów obiadowych dla uczniów oraz serwisu kawowego na spotkania sieci – w ramach projektu „Rynek pracy otwarty na młodych techników”

1. Oferuję wykonanie usługi będącej przedmiotem zamówienia, zgodnie z wymogami Zamawiającego za kwotę w wysokości:

Część I

Zestaw kanapkowy cena brutto za 1 zestaw

Cena słownie.....

Zestaw kanapkowy cena netto za 1 zestaw

Cena słownie.....

Część II

Zestaw obiadowy– cena brutto za 1 zestaw

Cena słownie.....

Zestaw obiadowy– cena netto o za 1 zestaw

Cena słownie.....

Część III

Serwis kawowy – cena brutto na 1 osobę

Cena słownie.....

Serwis kawowy – cena netto na 1 osobę

Cena słownie.....

UWAGA :Cena zestawów wskazana na fakturze musi być zgodna z cena z formularza cenowego w czasie realizacji zamówienia tj. : październik 2019 r. – lipiec 2021

.....
/Podpis wykonawcy, miejscowość, data/



„Rynek pracy otwarty na młodych techników”

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

I. Oświadczam, że

1. Cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia(dla każdej części zamówienia osobno) TAK / NIE (niepotrzebne skreślić)
2. Możliwość płatności przelewem TAK / NIE (niepotrzebne skreślić)
3. Zapoznaliśmy się ze specyfikacją Zapytania Ofertowego i nie wnosimy zastrzeżeń oraz zdobyliśmy informacje niezbędne do właściwego wykonania zamówienia. TAK/NIE (niepotrzebne skreślić)
4. Jesteśmy związani niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji Zapytania ofertowego TAK/NIE (niepotrzebne skreślić)
5. „Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w ofercie dla potrzeb niezbędnych do realizacji projektu „Rynek pracy otwarty na młodych techników” zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926).

Załącznikami do niniejszej oferty są:

.....
.....
.....

.....

/Podpis wykonawcy, miejscowość, data/



„Rynek pracy otwarty na młodych techników”
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik Nr 2

Oświadczenie o braku powiązań z Wnioskodawcami (dla Wykonawcy)

Oświadczam, że:

- Nie pozostaję w związku małżeńskim albo stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, oraz nie jestem związany (-a) z tytułu przysposobienia opieki lub kurateli z Wnioskodawcą (Uczestnikiem projektu), osobami wykonującymi w imieniu Wnioskodawcy czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedur konkursowych;
- Nie uczestniczę w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- Nie posiadam, co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- Nie pełnię funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta lub pełnomocnika;
- Nie pozostaję z Wnioskodawcami (Uczestnikami projektu) w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości, co do mojej bezstronności.

Data i podpis:.....