



Kleszczów, dnia 21.02.2018 r.

## **Zapytanie ofertowe nr 1/POWER/2018**

dotyczące projektu dofinansowanego z Funduszy Europejskich pt. "Europejska mobilność uczniów i absolwentów Technikum Nowoczesnych Technologii w Kleszczowie - gwarancją sukcesu i kariery zawodowej" w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 (PO WER).

### **I. ZAMAWIAJĄCY**

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Kleszczowie, ul. Sportowa 8, 97-410 Kleszczów

### **II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Usługa cateringu dla 200 uczestników projektu „Europejska mobilność uczniów i absolwentów Technikum Nowoczesnych Technologii w Kleszczowie - gwarancją sukcesu i kariery zawodowej” podsumowanie pierwszej części projektu w dniu 26.02.2018r. Na catering składać się będzie:

- a) **Napoje:** kawa rozpuszczalna i parzona min 300ml/os., herbata czarna, zielona, owocowa min 300ml/os , soki owocowe ( dwa rodzaje), woda (niegazowana z miętą i cytryną ) min 250ml/os, dodatki: cukier dwa rodzaje, cytryna, mleko.
- b) **Ciasta:** mix kruchych ciastek (cztery rodzaje), ciasto domowe (trzy rodzaje), słone przekąski paluszki/krakersy min. 150g/os.
- c) **Kanapeczki bankietowe** 3 rodzaje.
- d) Wykonawca zapewnia własne obrusy oraz naczynia zgodnie z wymaganym menu,
- e) Wykonawca zapewnia 2 przerwy kawowe.
- f) Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji projektu.

### **III. Warunki udziału w procedurze zamówienia oraz sposób dokonania oceny i ich spełnienia:**

Wiedza oraz dwuletnie doświadczenie w realizacji podobnego przedmiotu zamówienia. Spełnienie niniejszego warunku zweryfikowane na podstawie oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym.

### **IV. Oferta powinna zawierać:**

Ofertę cenową brutto dla 200 uczestników oraz koszt jednostkowy na osobę:

### **V. KRYTERIA WYBORU OFERTY:**

1. Kryteria wyboru oferty stanowią:
  - Cena oferty – 100 %
2. Jeżeli niemożna wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taką samą cenę, Zamawiający podejmie negocjacje z potencjalnymi Wykonawcami.
3. Zamawiający dokona oceny oferty pod względem formalnym i merytorycznym (uwzględniając kryteria oceny ofert) zgodnie z treścią niniejszego zapytania ofertowego.



## **VI. MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY ORAZ SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Oferty, wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania, należy składać za pośrednictwem poczty elektronicznej (zeskanowany formularz ofertowy wraz wymaganymi dokumentami/oświadczeniami) na adres e-mail [zamowienia@zspkleszczow.pl](mailto:zamowienia@zspkleszczow.pl) lub listownie na adres: Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Kleszczowie, ul. Sportowa 8, 97-410 Kleszczów.
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
3. Termin złożenia oferty: do dnia 23 lutego 2018 r. do godz. 10.00.
4. Oferta w raz załącznikami powinna być podpisana przez osobę/osoby do tego uprawnioną zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy;
5. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane;
6. Oferta powinna obejmować całość zamówienia;
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do podjęcia negocjacji z Oferentem, który przedstawił najkorzystniejszą ofertę w przypadku, gdy wszystkie oferty przekroczą kwotę zarezerwowaną na realizację usługi.

Kleszczów , dnia 21.02.2018 r.

  
DYREKTOR  
Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych  
mgr Agnieszka Nagoda-Gębicz



Załącznik nr 1

## FORMULARZ OFERTOWY

### I. ZAMAWIAJĄCY

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Kleszczowie, ul. Sportowa 8, 97-410 Kleszczów

### II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Usługa cateringu dla 200 uczestników projektu „Europejska mobilność uczniów i absolwentów Technikum Nowoczesnych Technologii w Kleszczowie - gwarancją sukcesu i kariery zawodowej” podsumowanie pierwszej części projektu w dniu 26.02.2018r. Na catering składać się będzie:

- a) Napoje: kawa rozpuszczalna i parzona min 300ml/os., herbata czarna, zielona, owocowa min 300ml/os , soki owocowe ( dwa rodzaje), woda (niegazowana z miętą i cytryną) ) min 250ml/os, dodatki: cukier dwa rodzaje, cytryna, mleko.
- b) Ciasta: mix kruchych ciastek (cztery rodzaje), ciasto domowe (trzy rodzaje), słone przekąski paluszki/krakersy min. 150g/os.
- c) Kanapeczki bankietowe 3 rodzaje.
- d) Wykonawca zapewnia własne obrisy oraz naczynia zgodnie z wymaganym menu,
- e) Wykonawca zapewnia 2 przerwy kawowe.
- f) Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji projektu.

### III. Nazwa i adres firmy

Nazwa firmy:.....

Adres firmy:.....

Adres do korespondencji:.....

NIP/REGON:  
.....

Nr telefonu/fax:.....

Adres e-mail:.....

Osoba upoważniona do kontaktowania się z Zamawiającym – nr telefonu/fax:  
.....

Odpowiadając na zapytanie ofertowe z dnia .....oferuję wykonanie zamówienia za cenę brutto:.....zł słownie.....

W przeliczeniu na 1 osobę cena wynosi.....zł słownie.....



Zamawiający oświadcza, iż posiada wiedzę oraz doświadczenie w realizacji podobnego przedmiotu zamówienia.

.....  
miejsowość, data

.....  
podpis osoby(osób) upoważnionej(ych)  
do występowania w imieniu Wykonawcy