



Kleszczów, dnia 29.05.2018 r.

Zapytanie ofertowe nr 3/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 bez obsługi dla 250 uczestników projektu „Europejska mobilność uczniów i absolwentów Technikum Nowoczesnych Technologii w Kleszczowie - gwarancją sukcesu i kariery zawodowej” podsumowanie drugiej części projektu w dniu 07.06.2018r.

Na catering bez obsługi składać się będzie:

- a) Napoje: kawa rozpuszczalna i parzona min 300ml/os., herbata czarna, zielona, owocowa min 300ml/os, woda (niegazowana z miętą i cytryną) min 250ml/os, dodatki: cukier dwa rodzaje, cytryna, mleki, soki owocowe (dwa rodzaje).
- b) Ciasta: mix kruchych ciastek (dwa rodzaje), ciasto domowe (dwa rodzaje), babeczki (dwa rodzaje) , słone przekąski paluszki/krakersy min. 150g/os.
- c) Kanapeczki bankietowe 2 rodzaje, tortilinki 2 rodzaje, babeczki 2 rodzaje
- d) Wykonawca zapewni własne stoliki bankietowe, obrysy oraz naczynia zgodnie z wymaganym menu,
- e) Wykonawca zapewni 2 przerwy kawowe.
- f) Wykonawca zapewni 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 250 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 z wymaganymi dokumentami/oświadczeniami) na adres e-mail 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 1 czerwca 2018 r.
4. Oferta wraz z 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.


DIREKTOR
Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych
w Kleszczowie
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 bez obsługi dla 250 uczestników projektu „Europejska mobilność uczniów i absolwentów Technikum Nowoczesnych Technologii w Kleszczowie - gwarancja sukcesu i kariery zawodowej” podsumowanie pierwszej części projektu w dniu 07.06.2018r.

Na catering bez obsługi składać się będzie:

- a) Napoje: kawa rozpuszczalna i parzona min 300ml/os., herbata czarna, zielona, owocowa min 300ml/os, woda (niegazowana z miętą i cytryną) min 250ml/os, dodatki: cukier dwa rodzaje, cytryna, mleki, soki owocowe (dwa rodzaje).
- b) Ciasta: mix kruchych ciastek (dwa rodzaje), ciasto domowe (dwa rodzaje), babeczki (dwa rodzaje) , słone przekąski paluszki/krakersy min. 150g/os.
- c) Kanapeczki bankietowe 2 rodzaje, tortilinki 2 rodzaje, babeczki 2 rodzaje
- d) Wykonawca zapewnia własne stoliki bankietowe, obrysy 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 dniaoferuję 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