

Znak sprawy: ZSNr3/2/2017/RPO

ZAPYTANIE OFERTOWE

**pn. „Usługa cateringowa – przygotowanie i dostarczenie obiadów
jednodaniowych dla uczestników szkoleń/kursów do Zespołu Szkół nr 3
w Chmielniku w związku z realizacją projektu pn. Dobre doświadczenia
zawodowe szansą na lepszą przyszłość”.**

I. Nazwa i adres Zamawiającego.

Powiat Kielecki/ Zespół Szkół Nr 3 w Chmielniku, ul. Adolfa Dygasińskiego 11,
26-020 Chmielnik

tel. 41 tel. 41 354 23 60 wew.203;

fax. 41 354 23 60 wew.205;

NIP 657-248-18-60

e-mail: projekt_zs3@zs3chmielnik.pl

Strona internetowa: www.zs3chmielnik.pl

www.projektyzs3.zs3chmielnik.pl

II. Tryb udzielenia zamówienia.

Niniejsze postępowanie prowadzone jest na podstawie art.4 pkt.8 ustawy Prawo zamówień publicznych (j. t. Dz. U z 2015 r. poz.2164 ze zm.) z zachowaniem zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców.

III. Oznaczenie projektu

Projekt pn. „**DOBRE DOŚWIADCZENIA ZAWODOWE SZANSĄ NA LEPSZĄ PRZYSZŁOŚĆ**” realizowany jest w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020 dla Europejskiego Funduszu Społecznego Oś 8 – Rozwój edukacji i aktywne społeczeństwo Działanie 8.5 – Rozwój i wysoka jakość szkolnictwa zawodowego i kształcenia ustawicznego; Poddziałanie 8.5.1 - Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwoju CKZiU

„Dobre doświadczenia zawodowe szansą na lepszą przyszłość”
nr. RPSW.08.05.01-26-0027/16-00

IV. Opis przedmiotu zamówienia

Symbol Wspólnego Słownika Zamówień Publicznych CPV:

55521200-0 Usługi dowożenia posiłków,

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków.

- 1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków jednodaniowych w zestawie obejmującym danie drugie (ziemniaki/ lub inny produkt zbożowy + mięso/ryba + warzywa) + sok lub woda mineralna (butelka min. 0,50 ml), kawa, herbata dla uczestników szkoleń/kursów:
- Kurs operator wózków widłowych z wymianą butli gazowych
 - Kurs operatora koparki
 - Kurs spawacza metodą MAG blach i rur ze stali ferrytycznych spoinami pachwinowymi
 - Kurs prawa jazdy kat.B
 - Kurs wizażu i stylizacji
 - Kurs fryzjerski
 - Biuro karier – doradztwo zawodowe
 - Szkolenia kompetencji kluczowych – języki obce
 - Szkolenia kompetencji kluczowych – przedsiębiorczość w praktyce
 - Szkolenia kompetencji kluczowych – wykorzystanie technologii ITC
 - Szkolenia kompetencji kluczowych – mechanika w praktyce
 - Kurs elektryk z uprawnieniami do 1 kV

W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na wskazane szkolenie.

- 2) Jadłospis podlega akceptacji Zamawiającego i należy go przygotować z uwzględnieniem niżej wymienionych produktów:
- a) produkty zbożowe lub ziemniaki:

LP.	WYSZCZEGÓLNIENIE	GRAMATURA FINALNEGO PRODUKTU NIE MNIJ NIŻ:
1	ZIEMNIAKI	200g
2	MAKARON	200g
3	RYŻ	200g
4	KASZA GRYCZANA	200g
5	KASZA JĘCZMIENNA	200g

„Dobre doświadczenia zawodowe szansą na lepszą przyszłość”
nr. RPSW.08.05.01-26-0027/16-00

b) Warzywa

LP.	WYSZCZEGÓLNIENIE	PODSTAWOWE SKŁADNIKI UŻYTE DO PRZYGOTOWANIA OBIADU	GRAMATURA FINALNEGO PRODUKTU NIE MNIEJ NIŻ:
1	SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY	KAPUSTA, JABŁKO, CEBULA, OLEJ SŁONECZNIKOWY	130g
2	SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ	KAPUSTA, MARCHEW, CEBULA, OLEJ SŁONECZNIKOWY	130g
3	SURÓWKA Z KAPUSTY BIAŁEJ	KAPUSTA, MARCHEW, CEBULA, OLEJ SOJOWY	130g
4	SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁEK	MARCHEW, JABŁKO	130g
5	SURÓWKA Z BURAKÓW CZERWONYCH	BURAKI CZERWONE, CEBULA	130g
6	OGÓREK KISZONY	OGÓREK KISZONY	130g
7	OGÓREK KORNISZON	OGÓREK KORNISZON	130g
8	MARCHEWKA Z GROSZKIEM	MARCHEWKA, GROSZEK, MASŁO	130g
9	BROKUŁY Z MASŁEM	BROKUŁ, MASŁO	130g
10	FASOLKA SZPARAGOWA Z MASŁEM	FASOLA SZPARAGOWA, MASŁO	130g

c) Mięso, ryby

LP.	WYSZCZEGÓLNIENIE	PODSTAWOWE SKŁADNIKI UŻYTE DO PRZYGOTOWANIA OBIADU	GRAMATURA FINALNEGO PRODUKTU NIE MNIEJ NIŻ:
1	PANIEROWANY FILET Z KURCZAKA	PIERŚ Z KURCZAKA, JAJKO, BUŁKA	100g
2	KLOPSIKI W SOSIE KOPERKOWYM	ŁOPATKA WIEPRZOWA ZMIELONA, SOS KOPERKOWY	150g
3	KOTLET SCHABOWY	SCHAB WIEPRZOWY, JAJKO, BUŁKA	150g

„Dobre doświadczenia zawodowe szansą na lepszą przyszłość”
nr. RPSW.08.05.01-26-0027/16-00

		TARTA	
4	ZRAZY WIEPRZOWE W SOSIE PIECZENIOWYM	SZYNTKA WIEPRZOWA, CEBULA, OGÓREK KISZONY, SOS PIECZENIOWY	150g
5	PIECZONE UDKO Z KURCZAKA	UDKO Z KURCZAKA, OLEJ RZEPAKOWY	130g
6	2 GOŁĄBKIE W SOSIE POMIDOROWYM	KAPUSTA SŁODKA, ŁOPATKA WIEPRZOWA, RYŻ, SOS POMIDOROWY	200g
7	KOTLET MIELONY	ŁOPATKA WIEPRZOWA ZMIELONA	100g
8	BITKI WIEPRZOWE W SOSIE WŁASNYM	SZYNTKA WIEPRZOWA, CEBULA, SOS	130g
9	RYBA SMAŻONA	ŚWIEŻY FILET Z RYBY MORSKIEJ	100g

Serwis/bufet kawowy powinien być dostępny dla Uczestników w sposób ciągły podczas dnia szkoleniowego i powinien zawierać w szczególności :

- kawa rozpuszczalna (typu Jacobs, Tchibo, Nescafe bądź też równorzędnej kategorii jakościowej) - 20 g na osobę dziennie,
- herbata czarna (typu Lipton, Tetley bądź też równorzędnej kategorii jakościowej) - 3 saszetki na osobę dziennie,
- cukier w op. 5 g. - 4 porcje na osobę dziennie,
- śmietanka/mleko do kawy - 0,2 l na osobę dziennie,
- cytryna
- woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,75 l na osobę dziennie,
- czajnik elektryczny lub elektryczny podgrzewacz do wody,
- szklanki/termiczne kubki do gorących napojów - min. 2 szt. na osobę dziennie,
- kubeczki jednorazowe do zimnych napojów - min. 2 szt./os. dziennie,
- łyżeczki, serwetki jednorazowe

Uwagi: prezentowany powyżej zakres usługi/ gramatura dotyczy pojedynczego dnia szkolenia. Wykonawca zapewni, aby w trakcie przerwy kawowej uczestnicy szkolenia mieli zapewniony dostęp do podawanych dań w ramach przewidzianych ilości oraz gramatur. Serwis kawowy dostępny od pierwszej godziny szkoleniowej w sposób ciągły w określonych godzinach szkoleń. Wykonawca zapewnia serwis sprząający po zakończonym dniu szkolenia .

Zamawiający dopuszcza modyfikację jadłospisu wyłącznie za jego zgodą.

- Wykonawca zobowiązany będzie również do przygotowania dania głównego jarskiego/wegetariańskiego (co najmniej 200 g na osobę) - w przypadku takiego zainteresowania ze strony Uczestników szkolenia.
- Podane powyżej przykłady posiłków (menu) służą wyłącznie do określenia oczekiwanego przez Zamawiającego standardu jakościowego i skalkulowania przez

„Dobre doświadczenia zawodowe szansą na lepszą przyszłość”
nr. RPSW.08.05.01-26-0027/16-00

Wykonawcę ceny oferty, a tym samym przykłady te nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu umowy.

- 5) Menu na poszczególne dni szkoleniowe będzie ustalone każdorazowo na podstawie zamówienia/zgłoszenia ilości posiłków składanego przez Zamawiającego.
- 6) Niezwłocznie po otrzymaniu zamówienia Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego szkolenia.
- 7) W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.
- 8) Posiłki powinny być przygotowywane ze świeżych surowców w dniu dostarczenia posiłków do odbiorców. Obiad powinien być wysokoenergetyczny, powinien dostarczać w odpowiedniej ilości wszystkie podstawowe składniki odżywcze (białko, węglowodany, a także składniki mineralne i witaminy)
- 9) Posiłki podczas odbioru powinny posiadać odpowiednią temperaturę gorącego posiłku, a zatem nie mogą być ani letnie ani zimne. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli dostarczanych posiłków.
- 10) Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2015 r. poz.594 ze zm.) i norm żywienia oraz zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia oraz ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji sanitarnej (Dz. U. z 2015r. poz. 1412 ze zm.)
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
- 12) Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej,
- 13) **Szacunkowa ilość posiłków dla całego okresu trwania zamówienia wynosi około 4278 zestawów, w tym w roku 2017 – 2950 zestawów, w roku 2018 – 1328 zestawów. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości zestawów. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia. Szczegółowy harmonogram dostaw zostanie uzgodniony przed podpisaniem umowy.**
- 14) Dostawy posiłków przez Wykonawcę odbywać się będą własnym środkiem transportu, na własny koszt, w naczyniach/pojemnikach i sztućcach jednorazowego użytku, szczelnie zamykanych dla każdego uczestnika oddzielnie z utrzymaniem odpowiedniej temperatury.
- 15) Usługi cateringowe będą świadczone w miejscach wskazanych przez Zamawiającego.
- 16) Szczegółowy harmonogram szkolenia na dane szkolenie/edycje szkolenia zostanie przekazane Wykonawcy min. 3 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi na dane szkolenie.
- 17) Harmonogram szkolenia/edycji szkolenia może ulec zmianie o czym Zamawiający niezwłocznie powiadomi Wykonawcę.
- 18) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania kilku szkoleń jednocześnie, w ciągu jednego dnia, w różnych miejscach i salach.
- 19) W ramach realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - a) przygotowania, dowozu i podawania posiłków: na 30 minut przed rozpoczęciem przerwy obiadowej.

„Dobre doświadczenia zawodowe szansą na lepszą przyszłość”

nr. RPSW.08.05.01-26-0027/16-00

- b) przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
- c) ustawiać naczynia, pojemniki do serwowania obiadów dla uczestników szkolenia w dni wskazane przez Zamawiającego w sali wskazanej przez Zamawiającego w szczegółowym harmonogramie przekazanym Wykonawcy min. 3 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi na dane szkolenia.
- d) zapewnienia liczby pracowników zapewniającą sprawną obsługę danego szkolenia;
- e) świadczenia usług cateringowych na odpowiedniej zastawie,
- f) zapewnienia we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze, naczynia i sztucce jednorazowego użytku, fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania takich produktów jak: cukier, mleko, soki i białymi serwetkami wraz z dekoracją (proste, czyste obrusy, aranżacja stołów) w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników szkolenia;
- g) dostarczania dań gorących (głównych) ,które muszą mieć temperaturę min. 62 st. C, sałatki i surówki 4 st. C
- h) świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- i) przygotowywania posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku: powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku, w tym surówek do zestawów obiadowych.
- j) uwzględnienia w jadłospisie produktów ze wszystkich grup produktów żywnościowych
- k) przestrzegania wytycznych dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia :
 - Przygotowanie i dostarczenie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. DZ. U. z 2010 Nr 136 poz. 914).
 - przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
- l) Zachowania estetyki usługi cateringowej: Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie posiłków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 60 minut po zakończeniu jedzenia.
- m) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.)

19. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania np. dwóch lub więcej szkoleń w tym samym dniu.

20. Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe. Jednocześnie wartość usługi za każde szkolenie będzie iloczynem liczby uczestników danego dnia szkoleniowego (określonej w zapotrzebowaniu na usługi

cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy).

21. Zamawiający dostarczy Wykonawcy:

ZESTAWIENIE PLANOWANYCH SZKOLEŃ I DNI SZKOLEŃ

Lp.	Nazwa szkolenia	Okres (planowany) realizacji szkolenia Kwartał /rok	Liczba (planowana) uczestników szkolenia	Liczba planowanych dni szkolenia	Liczba planowanych osobodni dni szkolenia

22. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
23. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
24. Szczegółowy jadłospis powinien być każdorazowo ustalany z koordynatorem projektu lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed realizacją usługi.
25. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzanie naczyń.
26. Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
27. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
28. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz -Zamawiającego.
29. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
30. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
31. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.

„Dobre doświadczenia zawodowe szansą na lepszą przyszłość”

nr. RPSW.08.05.01-26-0027/16-00

32. Wykonawca w razie zapotrzebowania zobowiązany będzie do przygotowania posiłku wegetariańskiego, bezcukrowego o czym zostanie powiadomiony przez Zamawiającego.
33. Wykonawca odpowiada za usuwanie odpadów po wykonaniu usługi.

V. Termin realizacji zamówienia

- Zakończenie realizacji całości zamówienia - najpóźniej do dnia 30.06.2018 r.
- Termin usługi: termin i harmonogram godzinowy usługi w ramach danego szkolenia zostanie każdorazowo podany Wykonawcy najpóźniej na 2 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia, przy czym szkolenia mogą odbywać się zarówno w dni robocze jak i w weekendy (w tym soboty i niedziele) w godzinach popołudniowych i popołudniowych wg szczegółowych harmonogramów szkoleń.

VI. Warunki udziału w postępowaniu

W postępowaniu mogą brać udział Wykonawcy, którzy:

- 1) spełniają warunki udziału w postępowaniu w zakresie kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów tj.:
 - **Na potwierdzenie spełnienia w/w warunku Wykonawca powinien wykazać iż posiada decyzję wydaną przez właściwy terenowo Organ Inspekcji Sanitarnej oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej Inspekcji sanitarnej na prowadzenie działalności w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków; przewozu posiłków w ramach cateringu samochodem.**
- 2) nie znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej mogącej budzić poważne wątpliwości co do możliwości prawidłowego wykonania zamówienia; nie wszczęto wobec nich postępowania upadłościowego, ani nie ogłoszono upadłości; nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne,
- 3) nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

VII. Kryteria i opis sposobu oceny ofert

Jako kryterium wyboru oferty przyjmuje się w niniejszym postępowaniu najkorzystniejszy bilans punktów przyznanych w oparciu o kryteria:



L.p.	Rodzaj kryterium	Waga	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1.	Cena	80%	80 punktów
2.	Klauzule społeczne	20%	20 punktów
3.	Suma	100%	100 punktów

Liczba punktów przyznana każdej z ocenianych ofert obliczona zostanie wg poniższego wzoru.

$$L_p = C + K$$

gdzie:

L_p – łączna liczba punktów przyznanych ofercie,

C – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium – cena

K – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium – klauzule społeczne

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

A. Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru:

$$\frac{\text{cena brutto oferty najtańszej}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 80 \text{ pkt} = \text{liczba punktów w danym kryterium}$$

B. Punkty za kryterium „Klauzule społeczne” (20% tj. 20 pkt.), zostaną przyznane na podstawie oświadczenia według wzoru zawierającego informacje czy i w jaki sposób przy realizacji zamówienia będą stosowane klauzule społeczne, tzn. ile osób z niepełnosprawnościami, bezrobotnych lub takich o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym przy jego realizacji zostanie zaangażowanych min. na cały czas jego trwania i czym się będą zajmowały przy realizacji zamówienia. Spełnienie klauzuli społecznej oznacza zaangażowanie minimum 1 osoby spełniającej w/w warunki.

$$\frac{\text{oferta badana}}{\text{oferta z największą liczbą osób zaangażowanych w ramach klauzul społecznych}} \times 20 \text{ pkt} = \text{liczba punktów w danym kryterium}$$

Liczyby punktów otrzymanych za kryterium cena oraz klauzule społeczne, po zsumowaniu stanowią końcową ocenę oferty.

VIII. Istotne postanowienia umowy, kary umowne, warunki zmiany umowy

1. Wzór umowy stanowi załącznik do Zapytania ofertowego - Załącznik nr 5.



2. Zamawiający informuje, a Wykonawca akceptuje, że w umowie będą znajdowały się m.in. następujące zapisy dotyczące kar umownych:
- 1) Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto zleconej usługi cateringowej w przypadku nienależytego wykonania przedmiotu Umowy, zgodnie z zapisami zawartymi w Umowie.
 - 2) Przez nienależyte wykonanie usługi Strony rozumieją wykonanie przedmiotu Umowy w sposób niezgodny z interesem Zamawiającego w szczególności, gdy Wykonawca nie wykona przedmiotu Umowy zgodnie z postanowieniami wynikającymi z treści złożonej oferty, nie uwzględniając zawodowego charakteru prowadzonej działalności i należytej staranności.
 - 3) Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kary umownej z wynagrodzenia za zrealizowaną usługę cateringową.
 - 4) Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% wartości brutto zleconej usługi w przypadku jej niewykonania.
 - 5) Przez niewykonanie usługi przez Wykonawcę, Strony rozumieją brak realizacji usług wskazanych w § 1 ust. 2 wzoru umowy w terminach wskazanych przez Zamawiającego (§ 2 ust. 5 i 6 wzoru umowy). W takim przypadku Zamawiający wystawi notę obciążeniową w wysokości 20% wartości brutto zleconej usługi cateringowej.
3. Zamawiający może rozwiązać Umowę w przypadku stwierdzenia nierzetelności w realizowaniu przez Wykonawcę czynności objętych Umową, a w szczególności w przypadku:
- 1) niewywiązywania się z powierzonego zakresu obowiązków, w szczególności gdy Wykonawca nie zapewni w określonym terminie odpowiedniej ilości i jakości żywienia,
 - 2) dwukrotnej odmowy w realizacji zlecenia pomimo dopełnienia wszelkich formalności,
 - 3) trzykrotnym nienależytym wykonaniu usług cateringowych, skutkującym naliczeniem kar umownych w maksymalnej wysokości,
 - 4) gdy wysokość kar umownych przekracza 20% wartości umowy,
 - 5) niestosowania klauzul społecznych w przypadku gdy Wykonawca zobowiązał się do ich stosowania
- a. W terminie 3 dni od dnia zawarcia umowy wykonawca zobowiązany jest przedstawić dokument potwierdzający zatrudnienie osoby lub osób o których mowa w części VI, pkt 3/., jest on także zobowiązany do raportowania stanu zatrudnienia tej osoby lub osób przez cały okres realizacji zamówienia, w terminie do 10 dnia następnego miesiąca.
 - b. Na każde żądanie Zamawiającego, w terminie do 2 dni roboczych i w formie przez Zamawiającego określonej, Wykonawca jest zobowiązany udzielić wyjaśnień w powyższym zakresie. W uzasadnionych przypadkach, nie z przyczyny leżącej po stronie Wykonawcy, możliwe jest zastąpienie ww. osoby inną osobą, pod warunkiem, że spełnione zostaną wszystkie powyższe wymagania (co do kategorii osób, co do zatrudnienia na okres realizacji zamówienia).
 - c. W przypadku uchybienia powyższemu obowiązkowi, jak też obowiązkowi dokumentowania i raportowania faktu zatrudnienia zgodnie z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, Zamawiający będzie upoważniony do zastosowania sankcji z tytułu nienależytego wykonywania umowy, w tym do wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym.

- d. Zamawiający nie będzie upoważniony do zastosowania sankcji z tytułu nienależytego wykonania umowy wobec Wykonawcy, jeśli wykonawca uzasadni i odpowiednio udokumentuje niemożliwość zatrudnienia takiej osoby.
4. Zamawiający nie dopuszcza powierzania wykonywania zobowiązań wynikających z umowy osobom trzecim,
 5. Umowa może być rozwiązana za porozumieniem stron, nie wcześniej niż w dniu zawarcia umowy z nowym Wykonawcą,
 6. Umowa może zostać zmieniona w przypadku zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia (w szczególności zmiany stawek podatku VAT) oraz w przypadku zmian teleadresowych Wykonawcy.
 7. Stawki wskazane przez Wykonawcę nie będą ulegały zmianom w czasie realizacji Umowy oraz zaspokajają wszelkie roszczenia Wykonawcy z tytułu wykonania zleczanych mu usług.
 8. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT, każdorazowo po zakończeniu każdego miesiąca za usługę w poszczególnym zadaniu projektu, po uprzednim pisemnym potwierdzeniu przez Zamawiającego w formie protokołu odbioru, że usługi zostały wykonane zgodnie z warunkami Umowy. Zapłata nastąpi nie później niż w terminie 14 dni od dnia doręczenia poprawnie wystawionej faktury VAT Zamawiającemu, przelewem na rachunek bankowy wskazany na fakturze VAT.

IX. Sposób przygotowania oferty

- 1/. Wykonawca powinien przygotować ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania. Oferta musi mieć formę pisemną i być wypełniona w sposób czytelny w języku polskim.
- 2/. Oferta powinna być:
 - opatrzona pieczęcią firmową,
 - posiadać datę sporządzenia,
 - zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP; REGON
 - podpisana czytelnie przez wykonawcę.
- 3/. Wraz z ofertą (formularzem oferty) **Wykonawca dostarczy następujące dokumenty :**
 1. Oświadczenie wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia i
 2. Oświadczenie o u braku powiązań kapitałowych.
 3. Oświadczenia wykonawcy o zastosowaniu klauzul społecznych
 4. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej
 5. Decyzję wydaną przez właściwy terenowo Organ Inspekcji Sanitarnej oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej Inspekcji sanitarnej na prowadzenie działalności w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków; przewozu posiłków w ramach cateringu samochodem.
6. Pełnomocnictwo do reprezentowania, o ile ofertę składa pełnomocnik.

4/. Załączniki powinny zostać złożone w oryginale, pozostałe dokumenty mogą być złożone w kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy.

5/. Oferty można składać osobiście od poniedziałku do piątku w dni robocze w sekretariacie szkoły w godzinach od 9:00 do 15:00), pisemnie na adres: Zespół Szkół nr 3 w Chmielniku, ul. Adolfa Dygasińskiego 11, 26-020 Chmielnik lub elektronicznie na e-mail: projekt_zs3@zs3chmielnik.pl

5/ Oferta doręczona pocztą elektroniczną musi być potwierdzona poprzez złożenie jej w formie papierowej. Wymóg ten dotyczy wyłącznie oferty, która została wybrana przez Zamawiającego i musi być spełniony najpóźniej w przeddzień podpisania umowy na wykonanie przedmiotu niniejszego postępowania. W przypadku składania ofert przez firmę kurierską bądź pocztową liczy się data wpływu oferty do Zamawiającego.

X. Termin i forma składania ofert

1. Oferty należy składać **w terminie do dnia 06.03.2017 r. do godz. 9.00**
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
5. Ofertę zatrzymuje Zamawiający. Złożone wraz z ofertą dokumenty lub oświadczenia nie podlegają zwrotowi.
6. Koszt przygotowania i złożenia oferty pokrywa Wykonawca, Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów w tym zakresie.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo szczegółowego sprawdzenia stanu faktycznego z przedłożoną ofertą, w tym również poprzez wezwanie Wykonawcy do wyjaśnienia treści dokumentów lub przedłożenia dodatkowych dokumentów. W szczególności Zamawiający będzie miał prawo żądać wyjaśnień w przypadku rażąco niskiej ceny.

XI. Postanowienia końcowe

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo przedłużenia terminu składania ofert oraz unieważnienia zapytania bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.
2. Do upływu terminu składania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lub uzupełnienia treści niniejszego zapytania ofertowego. W tej sytuacji Wykonawcy, którzy złożyli ofertę zostaną poinformowani o nowym terminie składania ofert oraz o dokonanej zmianie treści zapytania ofertowego.
3. Decyduje data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego (list, potwierdzenie dostarczenia osobistego). Oferty złożone po wskazanym terminie nie będą rozpatrywane.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania bez podania uzasadnienia, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

XII. Załączniki

1. Wzór formularza ofertowego- Załącznik nr 1
2. Wzór oświadczenia wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu braku

„Dobre doświadczenia zawodowe szansą na lepszą przyszłość”
nr. RPSW.08.05.01-26-0027/16-00



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- podstaw do wykluczenia – Załącznik nr 2
3. Wzór oświadczenia o braku powiązań kapitałowych - Załącznik nr 3
 4. Wzór oświadczenia wykonawcy o zastosowaniu klauzul społecznych - załącznik nr 4
 5. Wzór umowy - załącznik nr 5

Zatwierdził:

ZESPÓŁ SZKÓŁ Nr 3
w Chmielniku
ul. A. Dygasińskiego 11
26-020 Chmielnik, tel./fax 354 28 94
292677035

DYREKTOR
mgr Sławomir Wójcik

„Dobre doświadczenia zawodowe szansą na lepszą przyszłość”
nr. RPSW.08.05.01-26-0027/16-00



Zespół Szkół Nr 3
w Chmielniku

Biuro projektu: Zespół Szkół Nr 3 w Chmielniku,
ul. Dygasińskiego 11, 26-020 Chmielnik tel./fax: 413542894
e-mail: projekt_zs3@zs3chmielnik.pl, www: projektyzs3.zs3chmielnik.pl



Starostwo Powiatowe
w Kielcach