



Kluczbork, dnia 15.07.2013r.
FP.2600.32.2013.AM

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 6
dotyczące ustalenia wartości zamówienia pn:

Catering-przygotowanie i dostarczenie posiłków na zajęcia pozalekcyjne w roku szkolnym 2013/2014 w ramach projektu pn: „Zawodowy start w przyszłość” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Projekt pn: „Zawodowy start w przyszłość” realizowany przez Powiat Kluczborski w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki;
Priorytet IX *Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach*,
Działanie 9.2. *Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego*

1. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Powiat Kluczborski ul. Katowicka 1, 46-200 Kluczbork, tel. (077) 418 52 18; fax. (077) 418 65 20.

2. TRYB POSTĘPOWANIA: Zapytanie ofertowe prowadzone jest na podstawie art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2010r. Nr 113, poz. 759 z późn.zm.) - postępowanie poniżej 14 000 euro - zgodnie z zasadą efektywnego zarządzania finansami wg Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, tj. Sekcja 4 *Zasada efektywnego zarządzania finansami*. Zasada ta oznacza, że w przypadku zakupu usługi lub towaru o wartości powyżej 20 tys. zł. netto, tj. bez podatku od towarów i usług (VAT), Beneficjent zobowiązany jest dokonać rozeznania rynku w celu potwierdzenia jego ceny rynkowej. Rozeznanie rynku oznacza porównanie cen u co najmniej trzech potencjalnych dostawców towarów lub usługodawców.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

3.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu polegająca na sukcesywnym dostarczaniu posiłków (w zestawach) w okresie trwania zawartej umowy na zajęcia pozalekcyjne organizowane w roku szkolnym 2013/2014 w ramach realizacji projektu pn: „Zawodowy start w przyszłość” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

3.2. Kody ze Wspólnego Słownika Zamówień Publicznych:

55 32 10 00 - 6 usługi przygotowywania posiłków,

55 52 00 00 - 1 usługi dostarczania posiłków.

55 52 40 00 - 9 usługi dostarczania posiłków do szkół.

3.3. Catering ma być dostarczany podczas trwania zajęć pozalekcyjnych, które prowadzone będą od poniedziałku do piątku, w dni nauki szkolnej (z wyłączeniem niedziel, ferii oraz innych przerw np. świątecznych) w godzinach popołudniowych oraz sporadycznie w soboty w godzinach. Zajęcia odbywać się będą w salach szkolnych:

1. Zespołu Szkół Licealno-Technicznych w Kluczborku przy ul. Sienkiewicza 20; 46-200 Kluczbork oraz
2. Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 CKU w Kluczborku przy ul. Byczyńskiej 7, 46-200 Kluczbork

w grupach o liczebności max. 11 osób. Zamawiający zastrzega, że w jednym dniu może się odbyć więcej niż 1 zajęcia pozalekcyjne.



PLANUJE SIĘ NASTĘPUJĄCE RODZAJE POSIŁKÓW:

Posiłek typu A.

- Jedna sztuka bułki tradycyjnej na podkładzie o twardej skórce o wadze min. 90 g posmarowana masłem z plastrem sera żółtego i warzywami /szynki i warzywami
- Woda mineralna niegazowana – 500ml./ napój do picia o pojemności min. 250 ml,
- owoc (jabłko/banan)

lub zamiennie

- Jedna sztuka drożdżówki z nadzieniem o masie min.100g.
- Woda mineralna niegazowana – 500ml. / napój do picia o pojemności min. 250 ml,
- owoc (jabłko/banan)

Posiłek typu B. (danie gorące)

Zestaw:

- drugie danie (ziemniaki o masie ok. 200g)
- porcja mięsa (kotlet schabowy / kotlet mielony / gulasz/ udko z kurczaka/ryba o masie min. 200g)
- porcja surówki ok. 150g,
- Woda mineralna niegazowana – 500ml./ napój do picia o pojemności min. 250 ml,

lub

- spaghetti o masie ok. 400g ,
- Woda mineralna niegazowana – 500ml. /napój do picia o pojemności min. 250 ml,

lub

- Pizza 28 cm. z szynką i pieczarkami
- Woda mineralna niegazowana – 500ml. /napój do picia o pojemności min. 250 ml,

Posiłek typu C.

- porcja ok. 350 g. pierogów ruskich / pierogów z mięsem/ kapustą i grzybami/z owocami
- Woda mineralna niegazowana – 500ml. / napój do picia o pojemności min. 250 ml,

Tabela poniżej przedstawia szacunkowe zakładane zamówienie W ZALEŻNOŚCI OD MIEJSCA DOSTARCZENIA tj.:

MIEJSCE DOSTARCZENIA	Posiłek typu A	Posiłek typu B	Posiłek typu C
ZSL-T w Kluczborku ul. Sienkiewicza 20	- ok. 4 spotkania x 11 os. = 44 szt. (WDE-Z)	- ok. 4 spotkania x 11 os. = 44 szt. (J.ang.w zast.techn.) - ok. 50 spotkań x 11 os. = 550 szt. (Proj.w Auto-Cad)	- ok. 8 spotkań x 11 os. = 88 szt. (J. ang.w zast.techn.) - ok. 4 spotkania x 11 os. = 44 szt. (WDE-Z)
ZSP nr 2 CKU w Kluczborku ul. Byczyńska 7	- ok. 4 spotkania x 11 os. = 44 szt. (WDE-Z)	- 4 spotkania x 11 os. = 44 szt. (J.ang.w zast. techn.) - 20 spotkań x 11 os. = 220 szt. (CNC)	- ok. 8 spotkań x 11 os. = 88 szt. (J. ang.w zast.techn.) - ok. 4 spotkania x 11 os. = 44 szt. (WDE-Z) - ok. 8 spotkań x 11 os. = 88 szt. (CNC)
RAZEM	ok. 88 sztuk	ok. 658 sztuk	ok. 352 sztuki



Zamawiający, sukcesywnie w miarę występujących potrzeb będzie każdorazowo ustalał wielkość zamówienia (liczbę zestawów, które należy dostarczyć).

3.4. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie posiłków musi odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych z zachowaniem wszelkich przepisów regulujących te kwestie.

3.5. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych.

3.6. Wszystkie drożdżówki / bułki z serem żółtym i warzywami/szynką i warzywami muszą być zapakowane pojedynczo w folię spożywczą, pergamin, torebkę papierową lub inny materiał przystosowany do tego celu.

3.7. Dania gorące zapakowane będą w jednorazowe opakowania oraz będą posiadać sztuczne plastikowe niezbędne do swobodnego spożycia posiłku,

3.8. Do każdego gorącego posiłku wymaga się dołączenia serwetki lub chusteczki w ilości min. jednej do każdego jednego posiłku.

3.9. Posiłek typu B i C dla każdego uczestnika powinien zostać podawany na ciepło i w jednorazowym pojemniku z kompletem jednorazowych sztućców. Posiłek powinien być dostarczony jako zestaw.

3.10. Posiłki muszą być przygotowane z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia, dobrze zbilansowane pod względem zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki przeznaczone są dla osób w wieku 17-20 lat.

3.11. Wykonawca będzie dostarczać posiłki na swój koszt, transportem gwarantującym utrzymanie odpowiedniej jakości przewożonych posiłków. Wykonawca jest zobowiązany do ceny zaproponowanej na formularzu oferty doliczyć wszystkie nośniki kosztów (również transportu) dla okresu wykonania zamówienia.

Z uwagi na możliwą zmianę liczby uczestników oraz długości trwania zajęć Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zakładanej ilości posiłków, jak również Zamawiający zastrzega sobie prawo do przesunięcia ilości posiłków między poszczególnymi typami tj. typem A, typem B, typem C.

3.12. Wykonawca musi spełnić wymagania związane z realizacją przedmiotowego zamówienia m.in. musi posiadać aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną.

4. TERMIN PRZESYŁANIA OFERTY:

Oferta według wzoru (Formularz ofertowy) powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej (skan z podpisem) na adres: zamowieniapubliczne@powiatkluczborski.pl, lub poczty, kuriera lub też dostarczona osobiście na adres Zamawiającego tj. Starostwo Powiatowe ul. Katowicka 1, 46-200 Kluczbork pok. nr 208 (sekretariat Starostwa), z dopiskiem Oferta na *Catering w ramach projektu pn: „Zawodowy start w przyszłość”*, do dnia 25.07.2013r. do godz. 12:00. W przypadku wyboru najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zastrzega konieczność dostarczenia oryginału przesłanej oferty przez wykonawcę.

5. REALIZACJA ZAMÓWIENIA:

Realizacja zamówienia będzie się odbywała cyklicznie – planowany termin rozpoczęcia wrzesień 2013r. planowany termin zakończenia czerwiec 2014 roku.

Płatności będą zrealizowane przelewem po otrzymaniu rachunku/faktury. Rachunek/faktura zostaną wystawione w okresach 3 miesięcznych z zastrzeżeniem, iż w przypadku dysponowaniem lub nie dysponowania przez Zamawiającego środkami finansowymi dopuszcza się złożenie faktury/ rachunku w innym uzgodnionym co do kwoty terminie. Kwota na fakturze częściowej/ rachunku będzie iloczynem ceny jednostkowej za jeden posiłek i faktycznej liczby zamówionych posiłków danego typu.

6. OSOBA DO KONTAKTU:

W sprawach dotyczących zapytania ofertowego informacji udziela Anna Malejki Inspektor w BFPMPiPP tel. (077) 418 52 18 wewn. 172 email: zamowieniapubliczne@powiatkluczborski.pl



7. KRYTERIUM WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY: CENA 100 %.

7.1. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca podał w formularzu ofertowym cenę brutto za realizację zamówienia oraz ceny jednostkowe brutto za każdy typ posiłku.

7.2. Cena brutto powinna być podana w złotych polskich liczbowo i słownie.

7.3. Zamawiający przy wyborze oferty posługuje się będzie kryterium, którym jest cena – 100%. Jako najkorzystniejsza zostanie wybrana oferta, która uzyska największą ilość punktów. Liczba punktów przyznana za kryterium cena danej oferty zostanie określona według następującego wzoru:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_o} \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie: C - cena
C_{min} - cena brutto oferty najtańszej
C_o - cena brutto oferty ocenianej

7.4. Jeżeli Zamawiający nie może dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

7.5. Wykonawcy, składający oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach. Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia jeżeli zostały złożone oferty dodatkowe o takiej samej cenie.

7.6. W przypadku gdy ustalenie wartości przedmiotowego zamówienia spowoduje konieczność zastosowania przez Zamawiającego ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawcy którzy złożą swoją ofertę w wyniku niniejszego zapytania ofertowego, zostaną powiadomieni o wszczęciu postępowania.

7.7. Niniejsze zapytanie ofertowe nie jest zamówieniem a złożona oferta przez Wykonawcę w przypadku jej wyboru stanowić będzie oświadczenie woli do wykonania przedmiotowego zamówienia na warunkach w niej zawartych.

Zapytanie ofertowe zostało upublicznione poprzez:

- 1) zamieszczenie na stronie internetowej www.powiatkluczborski.pl w zakładce zamówienia publiczne;
- 2) zamieszczenie na stronie www.powiatkluczborski.pl w linku Projektu „Zawodowy Start w przyszłość”
- 3) zamieszczenie w siedzibie Starostwa Powiatowego w Kluczborku na tablicy ogłoszeń;
- 4) wysłanie do firm zajmujących się cateringiem na terenie powiatu kluczborskiego – wykaz firm w załączeniu.