

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 16/8.5.4/2021

Data dodania: 23.03.2022 / Autor: Mateusz Kania

Kategoria: Projekt , Zapytania ofertowe

w ramach rozeznania cenowego dotyczące wyboru dostawcy poczęstunku podczas zajęć szkoleniowych dla uczniów Zespołu Szkół Elektrycznych w Kielcach

w ramach Projektu „Atrakcyjny zawód bliżej rynku pracy” RPSW.08.05.04-26-0012/20, realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego, Oś priorytetowa 8 Rozwój edukacji i aktywne społeczeństwo, Działanie 8.5 Rozwój i wysoka jakość szkolnictwa zawodowego i kształcenia ustawicznego, Poddziałanie 8.5.4 Kształcenie ustawiczne – ZIT (projekty konkursowe).

I. ZAMAWIAJĄCY

1. Nazwa i adres Zamawiającego

Krajowe Stowarzyszenie Wspierania Przedsiębiorczości

ul. Stanisława Staszica 2A, 26-200 Końskie, województwo: świętokrzyskie

Tel.: 41 375 14 55 , Fax: 41 375 14 56

REGON: 290592085, NIP: 658-12-20-917

e-mail: kswp@kswp.org.pl

strona internetowa Zamawiającego: www.kswp.org.pl

2. Adres, pod którym należy składać oferty:

Biuro projektu Krajowe Stowarzyszenie Wspierania Przedsiębiorczości

ul. Al. IX Wieków Kielc 6/24-25, III p., 25-516 Kielce

adres e-mail: u_marciniak@kswp.org.pl

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie poczęstunku dla uczestników szkoleń organizowanych w ramach projektu „Atrakcyjny zawód bliżej rynku pracy” RPSW.08.05.04-26-0012/20, realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego, Oś priorytetowa 8 Rozwój edukacji aktywne społeczeństwo, Działanie 8.5 Rozwój i wysoka jakość szkolnictwa zawodowego i kształcenia ustawicznego, Poddziałanie 8.5.4 Kształcenie ustawiczne – ZIT (projekty konkursowe).

Miejsce realizacji zajęć, miejsce dostarczenia posiłków:

Zespół Szkół Elektrycznych w Kielcach, ul. Prezydenta R. Kaczorowskiego 8 (3 grupy po 20 osób).

Termin realizacji zlecenia: w okresie **od 02.04.2022 r. do 31.05.2022 r.** (głównie miesiąc kwiecień), przez ok. 9 dni szkoleniowych (tj. łączna ilość dni dla wszystkich grup - 3 dni szkoleniowe/1 grupę), głównie w soboty i niedziele. Łączna ilość posiłków: 180, ilość posiłków dziennie: min. 20 - max. 60. Realizacja usługi będzie się odbywała wg wcześniej ustalonego harmonogramu, który zostanie przekazany każdorazowo Wykonawcy najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem danego szkolenia.

Dla każdej grupy szkoleniowej 20-osobowej poczęstunek na zajęciach będzie obejmował każdorazowo:

a) przerwa kawowa:

- woda mineralna niegazowana o poj. 0,5 l (20 szt.);
- sok o poj. 0,33 l o smaku pomarańczowym/jabłkowym/wielowocowym (20 szt.);
- kawa i herbata czarna ekspresowa oraz owocowa w saszetkach ze sznurkiem (wraz z zapewnieniem papierowych kubeczków jednorazowych na ciepłe napoje o poj. 400 ml i łyżeczek plastikowych, cukru oraz cytryny);
- ciastka (np. rogalik typu croissant z nadzieniem lub muffinka lub baton/wafelek lub pakowane ciastka - 20 sztuk);
- owoc (np. banan, jabłko, gruszka, pomarańcza, mandarynki itp. - 20 szt.).

b) ciepły posiłek składający się z obiadu jednodaniowego - wyłącznie drugiego dania tj. np. ziemniaki lub zamiennik: ryż/kasza/makaron/kluski śląskie lub leniwe (min. 200g) + mięso/ryba (min. 100g) + surówka/jarzyzny gotowane (min. 100g). Danie to mogą stanowić również: pierogi, gołąbki, placki ziemniaczane, krokiety bądź podobne (min. 250g).

Posiłki muszą być sporządzone ze świeżych produktów posiadających aktualne terminy ważności. Produkcja posiłków nie może być oparta na mrożonych wyrobach kulinarnych poddawanych obróbce termicznej w kuchence mikrofalowej. Posiłki powinny być podawane naprzemiennie.

Wykonawca jest zobowiązany dostarczać gorące posiłki w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno - higieniczne.

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, o ile posiada on uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

IV. Lista dokumentów wymaganych od Wykonawcy

„Formularz ofertowy” (według wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego).

V. OPIS PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy przygotować zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego.
2. Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej, w języku polskim.
3. Oferta powinna zawierać cenę brutto, wyrażoną w złotych polskich. Podana w ofercie cena powinna obejmować wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia, w tym koszty opakowań oraz dostawy na wskazane miejsce.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru tylko tych ofert, których wartość nie przekroczy kwoty określonej we wniosku o dofinansowanie projektu.
5. Nie jest dopuszczalne składanie ofert wariantowych lub uzupełniających.
6. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi niezwłocznie wszystkich Oferentów, których Oferty zostały złożone w terminie i nie zostały wykluczone z postępowania. Jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana, uchyli się od podpisania umowy, Zamawiający może wybrać kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert.

VI. KRYTERIA OCENY

Oferty będą podlegały ocenie zgodnie z następującymi kryteriami:

Cena - 100%

VII. MIEJSCE, TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

1. Dopuszcza się następujące sposoby złożenia oferty:
 - osobiście w biurze projektu Krajowe Stowarzyszenie Wspierania Przedsiębiorczości, al. IX Wieków Kielc 6/24-25 III p. 25-516 Kielce;
 - e-mailem na adres u_marciniak@kswp.org.pl
2. Termin złożenia oferty: ofertę należy złożyć do dnia - **29.03.2022 r. do godz. 12.00**
3. Oferty składane w siedzibie Zamawiającego powinny znajdować się w kopercie zaadresowanej do Zamawiającego z dopiskiem „Oferta na realizację usługi cateringowej w ramach projektu „Atrakcyjny zawód bliżej rynku pracy”. Poza oznaczeniami podanymi wyżej koperta zewnętrzna powinna posiadać nazwę i adres Wykonawcy.

VIII. POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny.

2. Od niniejszego postępowania nie przysługują środki odwoławcze.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z Wykonawcą, który złoży ważną najkorzystniejszą ofertę w przypadku, gdy cena tej oferty przekracza budżet projektu, którym dysponuje Zamawiający. W przypadku, gdy negocjacje w zakresie wskazanym w zdaniu poprzednim nie przyniosą efektu, Zamawiający unieważni postępowanie.
4. Wynagrodzenie będzie wypłacane po zakończeniu każdego miesiąca, na podstawie wystawionych faktur obejmujących odpowiednie należności, przy czym podstawą wystawienia poszczególnych faktur będzie podpisany protokół częściowego odbioru realizacji przedmiotu Umowy. Zamawiający zastrzega, iż termin płatności za realizację usługi wynosi nie krócej niż 14 dni licząc od daty prawidłowo wystawionej faktury.
5. Osobami uprawnionymi do kontaktowania się z Oferentami i udzielania wyjaśnień dotyczących postępowania jest Urszula Marciniak – Koordynator projektu – telefon (41) 345 39 08 lub 539 865 562.

Pliki do pobrania

- **Formularz oferty** Data dodania: **23.03.2022**