

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 6/kompetencje **cyfrowe/2019**

Na zapewnienie obsługi cateringowej podczas szkoleń podnoszących kompetencje cyfrowe uczestników projektu

„Podniesienie kompetencji cyfrowych mieszkańców województwa Wielkopolskiego i zachodniopomorskiego”.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa na lata 2014-2020, działanie 3.1 „Działania szkoleniowe na rzecz rozwoju kompetencji cyfrowych”.

Gmina Rakoniewice
Osiedle Parkowe 1
62-067 Rakoniewice
NIP 995-01-98-613
Gmina Rakoniewice

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest zapewnienie obsługi cateringowej podczas przeprowadzenia szkoleń **podnoszących kompetencje cyfrowe uczestników projektu z Gminy Rakoniewice w ramach programu „Podniesienie kompetencji cyfrowych mieszkańców województwa wielkopolskiego i zachodniopomorskiego”.**

Zamówienie powinno być zrealizowane od dnia podpisania umowy do dnia **31.12.2019 r.**

Zadaniem Wykonawcy jest zapewnienie cateringu oraz obsługi cateringowej podczas 2-dniowych szkoleń dla dorosłych w terminie od 15.09.2019 r. do 31.12.2019 r. dla 240 osób. Zamawiający za każdym razem będzie ustalał i potwierdzał ostateczny termin i miejsce każdego szkolenia minimum na 7 dni przed każdym ze szkoleń.

Łącznie: 20 dwudniowych szkoleń x 12 osób tj. 240 osób

1. Miejsce szkoleń: Teren Gminy Rakoniewice, miejscowości:
 - a. Rakoniewice,
 - b. Rostarzewo,
 - c. Jabłonna,
 - d. Ruhocice,
 - e. lub inne o którym powiadomi Zamawiający na 7 dni przed szkoleniem.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości szkoleń w danej miejscowości.
3. Zadaniem Wykonawcy jest dostarczenie posiłków, napoi, posprzątanie po kolejnych przerwach.
4. Wykonawca zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodki, szklanki, łyżeczki, cukiernice itp.). Dopuszcza się możliwości użycia naczyń plastikowych.
5. Usługa cateringowa obejmuje każdego dnia po 2 przerwy kawowe (w każdym dniu szkoleniowym) i 1 przerwę obiadową w każdym dniu szkoleniowym
 - a) catering pierwszej i drugiej przerwy kawowej :
 - napoje (kawa, herbata, woda mineralna niegazowana, mleko do kawy, cukier),

- ciasteczka bankietowe
- a) catering przerwy obiadowej:
 - danie lunchowe (pierwsze danie – zupa i drugie danie - danie mięsne (gramatura dania ok. 400g na osobę)
 - napoje (kawa, herbata, woda mineralna niegazowana, mleko do kawy, cukier),
- 6. Przygotowanie serwisu kawowego, jego dowóz i estetyczne podanie w dniach i w godzinach uzgodnionych z Wykonawcą realizującym usługę szkoleń do miejsca i sali, w której będą odbywały się spotkania, najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem każdego spotkania, zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu szkolenia.
- 7. Zapewnienie czystej i nieuszkodzonej zastawy stołowej, sztućców, szklanek, filiżanek w odpowiedniej ilości,
- 8. Terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z ustalonym planem szkoleń.
- 9. Zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków.
- 10. Stoły i krzesła zapewnia Zamawiający.
- 11. Przygotowywania posiłków pełnowartościowych, ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI:

Usługi będą realizowane w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w dniach od 15 września 2019 do 31.12.2019 r .,

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

1. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał uprawnienia do wykonywania określonej działalności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień. Na potwierdzenie tego warunku Wykonawcy zobowiązani są załączyć kserokopię stosownego dokumentu.
2. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał doświadczenie w realizacji co najmniej 3 usług cateringowych w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie.

Na potwierdzenie tego warunku Wykonawcy zobowiązani są załączyć Wykaz wykonanych usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy — w tym okresie, w liczbie co najmniej 3, wg załącznika nr 2 z załączeniem dokumentów potwierdzających należyte wykonanie tej usługi.

3. Zamawiający nie może udzielić zamówienia podmiotom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub

powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Wykonawca na potwierdzenie braku powiązań zobowiązany jest załączyć do oferty Oświadczenie o braku ww. powiązań z Zamawiającym (załącznik nr 3). Do udziału w postępowaniu dopuszczeni zostaną Wykonawcy, którzy spełnią wszystkie warunki udziału w postępowaniu. Ocena spełnienia warunków odbywać się będzie na zasadzie „spełnia/niespełnia”.

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT:

Oferta powinna zostać przygotowana na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do Zapytania. Oferta powinna zawierać:

1. Proponowaną cenę **brutto za realizację zamówienia osobno dla każdej z poniższych miejscowości:**

Część 1: Rakoniewice - 4 dwudniowe szkolenia (12 osób x 2 dni),

Część 2: Rostarzewo - 4 dwudniowe szkolenia (12 osób x 2 dni),

Część 3: Jabłonna - 4 dwudniowe szkolenia (12 osób x 2 dni),

Część 4: Ruchocice - 4 dwudniowe szkolenia (12 osób x 2 dni),

Część 5: inna lokalizacja na terenie Gminy Rakoniewice 4 dwudniowe szkolenia (12 osób x 2 dni).

Łącznie: 20 dwudniowych szkoleń x 12 osób tj. 240 osób

2. Propozycję menu z opisem proponowanych potraw (co najmniej 2 propozycje do wyboru każdego z dań - zupy, dania mięsne) i napojów.

3. Wykaz wykonanych usług – Załącznik nr 2

4. Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym – Załącznik nr 3

5. Do oferty należy załączyć, potwierdzoną za zgodność z oryginałem, kopię dokumentu rejestrowego informacji odpowiadającej odpisowi aktualnemu KRS lub wydruk z CIDG określającego osobę/y upoważnione do reprezentowania Wykonawcy oraz kopię dokumentu potwierdzającego uprawnienia do prowadzenia odpowiednich usług gastronomicznych

6. Oferta oraz dokumenty będące załącznikami do niniejszego zapytania ofertowego muszą być przedstawione w formie oryginału, natomiast wszystkie inne dokumenty składane przez Wykonawcę w ofercie mogą być złożone w postaci kserokopii poświadczonych przez Wykonawcę „za zgodność z oryginałem” (pieczęć imienna, podpis i data poświadczenia).

7. Wszelkie zmiany naniesione przez Wykonawcę w treści oferty, muszą być parafowane przez osobę upoważnioną do podpisywania oferty. Poprawki mogą być dokonane wyłącznie poprzez

przekreślenie błędnego zapisu oraz naniesienie obok zapisu przekreślonego – zapisu poprawnego.

SPOSÓB I TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY:

Oferta powinna zostać przygotowana na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego i powinna być przesłana w formie skanu przesłanego na adres: tszczygiel@rakoniewice.pl, lub papierowej złożona osobiście na adres:

GMINA RAKONIEWICE Osiedle Parkowe 1, 62-067 Rakoniewice

Pytania można kierować do: Tomasz Szczygiel - tszczygiel@rakoniewice.pl, tel. 602281039

Oferty należy złożyć do dnia 05.09. 2019 r. do godziny 10.00.

OCENA OFERT ORAZ SPOSÓB WYBORU:

Maksymalna liczba punktów dla każdej części 100.

1. **Kryterium I: Cena** – cena brutto łącznie za wykonanie usługi (waga 100 pkt.)

Oferty ocenione zostaną z zastosowaniem przelicznika:

dla części 1

$$Pc = Cn/Co \times 100\text{pkt}$$

Gdzie:

Pc – liczba otrzymanych punktów

Cn – najniższa cena brutto za wykonanie usługi

Co – cena brutto oferty ocenianej

dla części 2

$$Pc = Cn/Co \times 100\text{pkt}$$

Gdzie:

Pc – liczba otrzymanych punktów

Cn – najniższa cena brutto za wykonanie usługi

Co – cena brutto oferty ocenianej

dla części 3

$$Pc = Cn/Co \times 100\text{pkt}$$

Gdzie:

Pc – liczba otrzymanych punktów

Cn – najniższa cena brutto za wykonanie usługi

Co – cena brutto oferty ocenianej

dla części 4

$$Pc = Cn/Co \times 100\text{pkt}$$

Gdzie:

Pc – liczba otrzymanych punktów
Cn – najniższa cena brutto za wykonanie usługi
Co – cena brutto oferty ocenianej

dla części 5

$Pc = Cn/Co \times 100\text{pkt}$

Gdzie:

Pc – liczba otrzymanych punktów
Cn – najniższa cena brutto za wykonanie usługi
Co – cena brutto oferty ocenianej

WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO ZAPYTANIA

Załącznik nr 1 – Formularz oferty
Załącznik nr 2 - Wykaz wykonanych usług
Załącznik nr 3 - Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym
Załącznik nr 4 - Wzór projektu umowy

Rakoniewice, dnia 02.09.2019 r.

Zatwierdzam



Załącznik nr 1 Formularz oferty

Zamawiający:

Gmina Rakoniewice
Osiedle Parkowe 1
62-067 Rakoniewice

Oferent:

Nazwa:

Adres:

NIP i REGON:

Tel:

e-mail:

W odpowiedzi na zaproszenie do składania ofert, składam ofertę na:

zapewnienie obsługi cateringowej podczas przeprowadzenia szkoleń **podnoszących kompetencje cyfrowe uczestników projektu** „Podniesienie kompetencji cyfrowych mieszkańców województwa wielkopolskiego i zachodniopomorskiego”.

Cena brutto za wykonanie usługi dla (można podać cenę dla jednej lub kilku miejscowości):
brutto za realizację zamówienia osobno dla każdej z poniższych miejscowości:

Część 1: Rakoniewice -, Cena brutto za wykonanie usługi

Słownie:.....

Część 2: Rostarzewo -, Cena brutto za wykonanie usługi

Słownie:.....

Część 3: Jabłonna -, Cena brutto za wykonanie usługi

Słownie:.....

Część 4: Ruchocice -, Cena brutto za wykonanie usługi

Słownie:.....

Część 5: inna lokalizacja na terenie Gminy Rakoniewice -, Cena brutto za wykonanie usługi,

Słownie:.....

Razem wartość całej oferowanej usługi:

Szczegółowy opis menu i sposobu podania:

.....
.....
.....



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



Oferuję wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym.

2. Oświadczam, iż zapoznałem/am się z zapytaniem ofertowym oraz przyjmuję zawarte w nim warunki i nie wnoszę do niego żadnych zastrzeżeń.

3. Zobowiązuję się do wykonania zamówienia w terminie określonym w zapytaniu ofertowym.

4. W przypadku przyznania mi zamówienia, zobowiązuję się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

5. Oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od daty upływu terminu składania ofert.

.....
(miejsce i data)

.....
(pieczęć i/lub podpis)

Wykaz wykonanych usług

.....

(pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

Gmina Rakoniewice
Osiedle Parkowe 1
62-067 Rakoniewice

Wykaz wykonanych przez Wykonawcę usług cateringowych

L.p.	Przedmiot wykonywanej usługi	Odbiorca / Zamawiający (adres i telefon)	Data wykonania	Kwota zamówienia

* Wykonawca zobowiązany jest załączyć dokumenty potwierdzające, że ww. usługi zostały wykonane należycie.

.....
(miejsowość i data)

.....
(pieczęć i/lub podpis)



OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ Z ZAMAWIAJĄCYM

Oświadczam, iż nie jestem powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym,

Gmina Rakoniewice
Osiedle Parkowe 1
62-067 Rakoniewice

Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego, lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
(miejscowość i data)

.....
(pieczęć i/lub podpis)

UMOWA NR.....

zawarta w Rakoniewicach, w dniu2019 r., pomiędzy:

Gmina Rakoniewice, Osiedle Parkowe 1, 62-067 Rakoniewice, reprezentowaną przez: Burmistrza Rakoniewic -
zwana dalej „Zamawiającym”, a

.....

reprezentowanym przez

.....

zwanym dalej **Wykonawcą**

§ 1

Przedmiotem umowy jest **świadczenie usługi cateringowej** realizowanej w trakcie szkoleń **podnoszących kompetencje cyfrowe uczestników projektu z Gminy Rakoniewice w ramach programu „Podniesienie kompetencji cyfrowych mieszkańców województwa wielkopolskiego i zachodniopomorskiego”**.

1. Przedmiot umowy obejmuje:

Zadaniem Wykonawcy jest zapewnienie cateringu oraz obsługi cateringowej podczas 2- dniowych szkoleń dla dorosłych w terminie od 15.09.2019 r. do 31.12.2019 r. dla 240 osób. Zamawiający za każdym razem będzie ustalał i potwierdzał ostateczny termin i miejsce każdego szkolenia minimum na 7 dni przed każdym ze szkoleń.

Łącznie: 20 dwudniowych szkoleń x 12 osób tj. 240 osób

6. Miejsce szkoleń: Teren Gminy Rakoniewice, miejscowości:

- a. Rakoniewice,
- b. Rostarzewo,
- c. Jabłonna,
- d. Ruhocice,
- e. lub inne o którym powiadomi Zamawiający na 7 dni przed szkoleniem.

7. Zadaniem Wykonawcy jest dostarczenie posiłków, napoi, posprzątanie po kolejnych przerwach.

8. Wykonawca zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodki, szklanki, łyżeczki, cukiernice itp.). Dopuszcza się możliwości użycia naczyń plastikowych.

9. Usługa cateringowa obejmuje każdego dnia po 2 przerwy kawowe (w każdym dniu szkoleniowym) i 1 przerwę obiadową w każdym dniu szkoleniowym

b) catering pierwszej i drugiej przerwy kawowej :

- napoje (kawa, herbata owocowa, zielona i czarna,
- woda mineralna gazowana i niegazowana, mleko do kawy, cukier),
- ciasta i ciasteczka bankietowe
- owoce

b) catering przerwy obiadowej:

- danie lunchowe (pierwsze danie – zupa i drugie danie - danie mięsne ewentualnie danie wegetariańskie (gramatura dania ok. 400g na osobę)(liczba ewentualnych dań wegetariańskich zostanie wskazana przez

Zamawiającego 3 dni przed każdym ze szkoleń)

- napoje (kawa, herbata owocowa, zielona i czarna, woda mineralna gazowana i niegazowana, mleko do kawy, cukier),

6. Przygotowanie serwisu kawowego, jego dowóz i estetyczne podanie w dniach i w godzinach uzgodnionych z Wykonawcą realizującym usługę szkoleń do miejsca i sali, w której będą odbywały się spotkania, najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem każdego spotkania, zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu każdej przerwy

7. Zapewnienie czystej i nieuszkodzonej zastawy stołowej, sztućców, szklanek, filiżanek, oraz obecności przez cały czas trwania spotkania obsługi kelnerskiej, w odpowiedniej ilości,
8. Terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z ustalonym planem szkoleń.
9. Zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków.
10. Stoły i krzesła zapewnią Zamawiający.
11. Przygotowywania posiłków pełnowartościowych, ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
12. Wykonawca zobowiązany jest wspólnie z Wykonawcą przeprowadzającym szkolenia, oraz upoważnionym przedstawicielem Zamawiającego, ustalić terminy świadczenia przedmiotu umowy.
13. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednią wiedzą i doświadczeniem oraz zapleczem organizacyjnym i technicznym koniecznymi do wykonania przedmiotu umowy.

§ 2

Usługa zostanie zrealizowana w okresie od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2019 r .

§ 3

1. Zamawiający i Wykonawca ustalają, że maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy za należyte wykonanie przedmiotu umowy, wyniesie łącznie:zł brutto (słownie:), zgodnie z formularzem ofertowym, stanowiącym załącznik do umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zrealizowania przedmiotu umowy tylko dla jednej grupy lub mniejszej liczby uczestników szkoleń. W takim przypadku wynagrodzenie Wykonawcy zostanie obliczone proporcjonalnie do ilości osób uczestniczących w szkoleniach.
3. W przypadku wystąpienia okoliczności określonych w ust. 2, Wykonawcy nie będą przysługiwały wobec Zamawiającego żadne roszczenia.
4. Należność za usługę cateringową będzie płatna po przeprowadzeniu każdego dwudniowego szkolenia dla danej grupy uczestników, na podstawie faktury (rachunku) częściowej wystawionej przez Wykonawcę, na kwoty wymienione w załączniku do niniejszej umowy.
5. Należność, o której mowa w ust. 4 będzie płatna przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze (rachunku) w terminie 21 dni kalendarzowych od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury (rachunku). W przypadku błędnie wystawionej faktury, termin płatności biegnie od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT.
6. Za datę zapłaty strony ustalają dzień, w którym Zamawiający wydał swojemu bankowi polecenie przelewu na rachunek Wykonawcy.
7. Przelew wierzytelności Wykonawcy wynikających z niniejszej umowy nie może nastąpić bez zgody Zamawiającego.

§ 4

1. Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy innemu podmiotowi, bez pisemnej zgody Zamawiającego pod rygorem nieważności.
2. W przypadku naruszenia postanowień ust. 1 Zamawiający może od niniejszej umowy odstąpić ze skutkiem natychmiastowym w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o naruszeniu przez Wykonawcę ust. 1.

§ 5

1. W przypadku niewykonania przedmiotu umowy w ustalonym terminie, o którym mowa w §2, z winy Wykonawcy, Zamawiającemu przysługuje od Wykonawcy kara umowna w wysokości 20% wynagrodzenia

brutto określonego w §3 ust. 1.

2. W razie nienależytego wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę, Zamawiający ma prawo żądać obniżenia wynagrodzenia umownego o 20% wynagrodzenia brutto określonego w §3 ust. 1 niniejszej umowy lub odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym w terminie do dnia 31.12.2019 r., z zachowaniem prawa do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.
3. Zastrzeżenie kary umownej nie wyłącza uprawnienia Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przewyższającego karę umowną.

§ 6

W przypadku nie zawarcia umowy z Wykonawcą realizującym usługę szkoleniową umowa ulega rozwiązaniu z dniem poinformowania o powyższym Wykonawcy bez konieczności składania dodatkowych oświadczeń przez Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wówczas jakiegokolwiek roszczenia finansowe wobec Zamawiającego niezależnie od podstawy roszczenia.

§ 7

Wszelkie zmiany, uzupełnienia i oświadczenia składane w związku z niniejszą umową wymagają formy pisemnej, pod rygorem ich nieważności.

§ 8

W sprawach nieunormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 9

Spory mogące wyniknąć w związku z realizacją postanowień niniejszej umowy strony zobowiązują się rozstrzygać na drodze wzajemnych negocjacji, a dopiero w przypadku ich niepowodzenia przed sądem powszechnym właściwym dla siedziby Zamawiającego.

§ 10

Osobami do kontaktu są:

1. Ze strony Zamawiającego:.....tel. e-mail
2. Ze strony Wykonawcy: tel. e-mail

§ 11

Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwóch dla Zamawiającego, jednym dla Wykonawcy.

Załącznik – formularz ofertowy

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca