Fundusze Europejskie Program Regionalny | Mazowsze. serce Polski | Unia Europejska Europejski Fundusz Społeczny

Płock, dnia 28.09.2017 r.

Ogłoszenie o wszczęciu postępowania

o udzielenie zamówienia publicznego o wartości do 30.000 euro

Zamawiający: Gmina Miasto Płock – Zespół Szkół Zawodowych im. Marii Skłodowskiej – Curie w Płocku ogłasza wszczęcie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości do 30.000 euro na: **zapewnienie cateringu dla uczniów biorących udział w specjalistycznych szkoleniach (IPC i Oracle) i warsztatach z umiejętności miękkich w ramach realizacji projektu pn. „Międzykierunkowe centrum przygotowania zawodu" współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020.**

(przedmiot zamówienia)

I. Opis przedmiotu zamówienia:

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Załączniku Nr 1 do Ogłoszenia.

II. Oferta

Oferta powinna zostać sporządzona według wzoru stanowiącego załącznik do ogłoszenia. W przypadku reprezentowania oferenta przez pełnomocnika do oferty należy załączyć pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę. Załączone do oferty pełnomocnictwo winno być w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie.

III. Termin realizacji zamówienia:

Od października 2017 r. Szczegółowy harmonogram szkoleń zostanie przedstawiony Wykonawcy po podpisaniu umowy. Szkolenia będą prowadzone również w systemie weekendowym, a także w dni wolne od zajęć szkolnych.

IV. Kryteria oceny ofert: Cena 100%

V. Miejsce i termin składania ofert:

Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik do ogłoszenia o wszczęciu postępowania do dnia 03.10.2017 r. do godz. 15:00 w jednej z poniższych form:

1. w formie pisemnej na adres Zespół Szkół Zawodowych im. Marii Skłodowskiej – Curie w Płocku ul. 11 Grupy Operacyjnej NSZ Nr 7 09-400 Płock, w zamkniętej kopercie z dopiskiem: Oferta na zapewnienie cateringu dla uczniów biorących udział w specjalistycznych szkoleniach (IPC i Oracle) i warsztatach z umiejętności miękkich w ramach realizacji projektu pn. „Międzykierunkowe centrum przygotowania zawodu" współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020.– liczy się data wpływu,
2. W formie skanu wersji papierowej oferty na adres e-mail mcpz@zsznr2.pl – liczy się data wpływu.

VI. W przypadku, gdy oferent nie załączył wszystkich wymaganych dokumentów lub oświadczeń lub są one niezgodne z zapisami Ogłoszenia Zamawiający wzywa do ich uzupełnienia, przy czym wezwanie kierowane jest tylko do oferenta, których oferta jest najkorzystniejsza. Brak uzupełnienia dokumentów lub oświadczeń we wskazanym terminie powoduje odrzucenie oferty.

VII. W przypadku, gdy oferta zawiera cenę rażąco niską, Zamawiający wzywa go do złożenia wyjaśnień, przy czym wezwanie kierowane jest tylko do oferenta, którego oferta jest najkorzystniejsza. Brak wyjaśnień lub uznanie ich przez Zamawiającego za nieprzekonywujące powoduje odrzucenie oferty.

VIII. Oferent jest związany ofertą przez 30 dni. Zawarcie umowy następuje z chwilą jej podpisania.

IX. Ogłoszenie, a także warunki przetargu mogą być zmienione lub odwołane.

X. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania postępowania bez podania przyczyny, bądź zamknięcia postępowania bez wyboru którejkolwiek z ofert.

XI. Postępowanie wszczęte na podstawie niniejszego ogłoszenia prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej lub formy elektronicznej.

XII. W sprawach nieuregulowanych niniejszym ogłoszeniem zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego.

XIII. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są: Ewa Wiśniewska – Koordynator Projektu, Aleksandra Zagroba – Asystent.

Płocka, 28.09.2017 r.

Zatwierdził: .....

DYREKTOR
Zespołu Szkół Zawodowych
im. Marii Skłodowskiej-Curie
dr inż. Paweł Witkowski

W załączeniu:

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – Załącznik Nr 1
2. Formularz oferty- Załącznik nr 2.
2. Wzór umowy – Załącznik nr 3.

Załącznik Nr 1 do Ogłoszenia

z dnia 28.09.2017 r.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

W ramach usług cateringu podczas każdego dnia szkoleniowego należy zapewnić zestaw dla każdego uczestnika szkolenia. Na zestaw składać się będzie:

1)Serwis kawowy (dwie 15 minutowe przerwy kawowe w każdym dniu szkolenia),

2) Jedno danie ciepłe „lunch" (jedna 30 minutowa przerwa obiadowa w każdym dniu szkolenia).

Szkolenia IPC będą prowadzone w IV kwartale 2017 r., I kwartale 2018 r., IV kwartale 2018 r. i I kwartale 2019 r. Planuje się przeszkolenie 100 osób w 10 grupach (po 10 osób w grupie). W każdej grupie planuje się przeprowadzić 48 godzin szkolenia (6 dni x 8 godzin). W trakcie szkoleń IPC przewiduje się maksymalną liczbę zestawów: 600.

Szkolenia Oracle będą prowadzone w IV kwartale 2017 r., I kwartale 2018 r., II kwartale 2018 r., IV kwartale 2018 r. i I i II kwartale 2019 r. Planuje się przeszkolenie 80 osób w 8 grupach (po 10 osób w grupie). W każdej grupie planuje się przeprowadzić 40 godzin szkolenia (5 dni x 8 godzin). W trakcie szkoleń Oracle przewiduje się maksymalną liczbę zestawów: 400.

Warsztaty z umiejętności miękkich będą prowadzone w IV kwartale 2017 r., I kwartale 2018 r., II kwartale 2018 r., IV kwartale 2018 r. i I i II kwartale 2019 r. Planuje się prowadzenie warsztatów dla 180 osób w 18 grupach (po 10 osób w grupie). W każdej grupie planuje się przeprowadzić 8 godzin warsztatów (1 dzień x 8 godzin). W trakcie warsztatów przewiduje się maksymalną liczbę zestawów: 180.

Łączna maksymalna liczba zestawów: 1180.

Na serwis kawowy powinny składać się: herbata (min. 300 ml na uczestnika), kawa rozpuszczalna i mielona (min. 300 ml na uczestnika), cytryna, mleko do kawy, cukier, napoje zimne (woda gazowana i niegazowana 500 ml. Na uczestnika) oraz soki owocowe (min. 2 rodzaje po 300 ml. Na uczestnika), ciastka kruche (min. 3 rodzaje do wyboru po min. 10 szt. na uczestnika).

Na danie gorące powinno składać się: mięso drobiowe / wieprzowe lub ryba po min. 200 g. na osobę, ziemniaki / kasza/ ryż po min. 150 g. na osobę, zestaw surówek po min. 150 g na osobę, sok owocowy (pomarańczowy lub jabłkowy) po min. 300 ml. Na osobę.

Wykonawca musi zapewnić niezbędne naczynia do przygotowania kawy i herbaty. Ponadto miejsce w którym będzie przygotowany "serwis kawowy" powinno być przygotowany w sposób estetyczny.

Wykonawca powinien zapewnić również m.in. papierowe serwetki oraz pojemniki na śmieci i odpadki.

Przewiduje się dwie 15 minutowe przerwy kawowe w trakcie realizacji szkolenia. Serwis kawowy powinien być przygotowany na pół godziny przed rozpoczęciem szkolenia oraz uzupełniony w trakcie szkolenia

Danie gorące- lunch: przewiduje się 1 przerwę obiadową w każdym dniu szkoleniowym.

Wykonawca musi zapewnić niezbędne naczynia do podania dania gorącego, np. opakowanie styropianowe, surówka powinna być pakowana do każdej porcji oddzielnie, jednorazowe sztućce, serwetki papierowe, plastikowe kubki.

Zamawiający wymaga, by Wykonawca podczas realizacji usługi na miejscu jej świadczenia zapewnił osobę, która koordynowała będzie realizacją usługi ze strony Wykonawcy.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej liczby usług niż 1180 zestawów (zmniejszenie nie będzie większe niż 10% planowanej ilości).

Wykonawca w takim przypadku nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, a w szczególności roszczenia wobec zamawiającego o zapłatę dotyczącego liczby usług stanowiących różnicę pomiędzy przewidywaną liczbą usług a liczbą usług faktycznie zrealizowanych.

Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za rzeczywistą liczbę zrealizowanych posiłków, obliczoną wg ceny jednostkowej brutto za zestaw podaną w formularzy ofertowym.

Wykonawca zobowiązuje się do:

a) przygotowania, dowozu i podawania serwisu kawowego oraz gorących posiłków- lunchu w dni wskazane przez Zamawiającego (szkolenia będą odbywały się również w systemie weekendowym tj. piątek, sobota i niedziele oraz w dni wolne od zajęć szkolnych) do miejsca i Sal, w których będą odbywały się zajęcia,

b) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty,

c) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych

d) estetycznego podawania posiłków,

e) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego tj. Zespół Szkół Zawodowych im. Marii Skłodowskiej – Curie w Płocku ul. 11. Grupy Operacyjnej NSZ Nr 7 09-400 Płock

-serwis kawowy należy dostarczyć i przygotować (rozstawić) przed rozpoczęciem zajęć w danym dniu (co najmniej na pół godziny przed planowanym rozpoczęciem zajęć)

- gorące posiłki – lunch należy dostarczyć na 10 minut przed planowaną przerwą szczegóły zostaną uzgodnione z Zamawiającym,

f) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 minut po zakończeniu posiłku,

g) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu umowy oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia,

Ostateczny termin realizacji usługi oraz liczba zestawów do przygotowania zostanie podany przez Zamawiającego nie później niż 5 dni przed planowanym szkoleniem w formie e-mail.

Załącznik Nr 2 do Ogłoszenia z dnia 28.09.2017 r.

FORMULARZ OFERTOWY

Przedmiot zamówienia	Zapewnienie cateringu dla uczniów biorących udział w specjalistycznych szkoleniach (IPC i Oracle) i warsztatach z umiejętności miękkich w ramach realizacji projektu pn. „Międzykierunkowe centrum przygotowania zawodu" współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020.
Zamawiający	Gmina Miasto Płock – Zespół Szkół Zawodowych im. Marii Skłodowskiej – Curie w Płocku
Wykonawca (Nazwa, adres, telefon, KRS,NIP)	
E-mail	
Cena ofertowa brutto za 1 zestaw	
Wartość za całość zamówienia brutto (cena brutto za 1 zestaw x 1180 zestawów)	
Termin realizacji	

1. Oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z opisem przedmiotu zamówienia oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.

3. Oświadczamy, że zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach określonych we wzorze umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

4. Termin związania ofertą: 30 dni.

data: .....

.....

(podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

Umowa nr ...../17

zawarta w dniu ..... 2017 r. w Płocku pomiędzy:

1....., zwaną dalej „Zamawiającym"

reprezentowaną przez:

..... – Dyrektora

a

2. ..... zwaną dalej „Wykonawcą ", reprezentowaną przez:

.....

o następującej treści:

§ 1

1. W wyniku rozstrzygniętego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w oparciu o art. 4 pkt 8 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający zamawia a Wykonawca zobowiązuje się do realizacji zadania pn. Zapewnienie cateringu dla uczniów biorących udział w specjalistycznych szkoleniach (IPC i Oracle) i warsztatach z umiejętności miękkich w ramach realizacji projektu pn. „Międzykierunkowe centrum przygotowania zawodu" współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020.

2. Wykonawca oświadcza, że usługa cateringu będzie realizowana zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik do Ogłoszenia o udzielenie zamówienia oraz ofertą Wykonawcy, stanowiącymi integralną część umowy.

3. Wszystkie dostarczone produkty, w ramach usługi cateringu, odpowiadają wymaganiom jakościowym zawartym w obowiązujących normach, są wysokiej jakości – I gatunek, świeże i bez uszkodzeń fizycznych.

4. Wszystkie dostarczone produkty posiadają wymagane terminy przydatności do spożycia.

§ 2

1. Przedmiot zamówienia Wykonawca będzie dostarczać na swój koszt do miejsc wskazanych przez Zamawiającego w terminach uzgodnionych szkoleń.

2. Odbiór wykonanych dostaw nastąpi u zamawiającego po wykonaniu dostawy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.

3. Osoby upoważnione do kontaktów w sprawie realizacji umowy:

a) ze strony Zamawiającego .....

b) ze strony Wykonawcy .....

§ 3

1. Za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 niniejszej umowy strony ustalają cenę brutto

do kwoty ..... PLN (słownie złotych: .....).

2. Strony ustalają stawkę za świadczone usługi w formie serwisu kawowego i ciepłego posiłku (zestaw)

w wysokości ..... brutto za 1 zestaw.

§ 4

1. Przedmiot umowy zostanie rozliczony fakturami częściowymi, po dokonaniu dostaw na szkolenie

organizowane dla 1 grupy.

2. Podstawą wystawienia faktury VAT będzie protokół zdawczo-odbiorczy, o którym mowa w § 2 ust.2.

3. Faktura zostanie wystawiona na: Nabywca Gmina Miasta Płock, Pl. Stary Rynek 1 09-400 Płock NIP 774-31-35-712 Odbiorca Zespół Szkół Zawodowych im. Marii Skłodowskiej Curie w Płocku ul. 11. Grupy Operacyjnej NSZ Nr 7 09-400 Płock. Faktura powinna zawierać wskazanie numeru niniejszej umowy.

6. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przekazania wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 4 w terminie późniejszym niż określono w ust. 4 w przypadku nie przekazania środków na ten cel określony w niniejszej umowie przez Instytucję Wdrażającą bez obowiązku zapłaty odsetek za opóźnienie.

8. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający dopuszcza możliwość przyspieszenia płatności za wystawione faktury.

9. Zamawiający zastrzega, iż możliwość dokonania zapłaty przed terminem będzie uzależniona od jego sytuacji ekonomiczno-finansowej.

10. Należyte wykonanie usługi jest potwierdzane protokołem zdawczo-odbiorczym podpisanym przez Wykonawcę i Koordynatora Projektu u Zamawiającego. Podpisany protokół zdawczo-odbiorczy jest podstawą do wystawienia faktury/ rachunku.

12. Wynagrodzenie Wykonawcy jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej.

§ 5

1. Zamawiający bez jakichkolwiek roszczeń finansowych ze strony Wykonawcy może odmówić przyjęcia dostawy w całości lub w części jeżeli:

a) w czasie dostawy stwierdzi się naruszenie przepisów sanitarnych,

b) którykolwiek z dostarczonych elementów zamówienia będzie budził uzasadnione wątpliwości co do jego jakości, świeżości lub zgodności z obowiązującymi normami.

2. Wykonawca w przypadku zaistnienia sytuacji, o której mowa w ust. 1, zobowiązany jest do wymiany wadliwego towaru na własny koszt w ciągu 1 godziny od powzięcia wiadomości przez Wykonawcę o tym fakcie.

3. Wykonawca dostarczy towar, o którym mowa w ust. 2 na własny koszt do zamawiającego.

§ 6

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

1) za opóźnienie w wykonaniu umowy w całości lub w części w wysokości 1 % wynagrodzenia brutto określonego w § 3 umowy, za każdy dzień opóźnienia,

2) za opóźnienie w usunięciu wad, o których mowa w § 5 ust. 1 umowy ponad termin, o którym mowa w § 5 ust. 2 – w wysokości 1 % wynagrodzenia brutto określonego w § 3 umowy, za każdą godzinę opóźnienia,

3) w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca – w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto określonego w § 3 umowy.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy bez wyznaczania dodatkowego terminu w szczególności w przypadku gdy trzykrotnie zostanie stwierdzona sytuacja, o której mowa w § 5 ust. 1 umowy.

3. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w wysokości przewyższającej wysokość zastrzeżonej kary umownej, na zasadach ogólnych przewidzianych w Kodeksie

cywilnym.

4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kwot kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

5. W przypadku zaistnienia opóźnienia w wykonaniu umowy a następnie odstąpienia od umowy, Zamawiający uprawniony jest do żądania kar umownych zarówno z tytułu opóźnienia jak i odstąpienia.

§ 7

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania w umowie następujących zmian:

1) wynagrodzenia w przypadku ustawowej zmiany w wysokości podatku VAT,

2) terminu realizacji przedmiotu umowy w przypadku wystąpienia poniższych okoliczności:

a) zaistnienie działań wojennych, aktów terroryzmu, rewolucji, przewrotu wojskowego lub cywilnego, wojny domowej, skażeń radioaktywnych, z wyjątkiem tych które mogą być spowodowane użyciem ich przez wykonawcę,

b) zaistnienie klęski żywiołowej, jak huragany, powodzie, trzęsienie ziemi, bunty, niepokoje, strajki, niekorzystne warunki pogodowe w postaci np. ulewnych deszczy,

c) wprowadzenia zmian w zakresie realizacji projektu zatwierdzonych przez instytucję pośredniczącą.

2. Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności - w formie aneksu.

3. Wszelkie spory powstałe w związku z wykonaniem niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

4. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.

5. Niniejsza umowa sporządzona została w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Zawodowych
im. Marii Skłodowskiej-Curie
dr inż. Paweł Wiśniewski

....