Kielce, dnia 29.06.2017 r.

**ZAPROSZENIE**

**do złożenia oferty cenowej w rozpoznaniu cenowym na:**

**„Zakup usługi cateringowej”**

w celu realizacji projektu

**„MŁODZI NA START! Program aktywizacji zawodowej osób młodych do 29r.ż. w województwie świętokrzyskim*”***  
współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Nazwa i adres zamawiającego**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zamawiający:** | **Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach**  **ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce  Godziny pracy: od poniedziałku do piątku  w godzinach od 8:00 do 16:00**  tel. 41/ 366-47-91, fax. 041/ 366-39-26, |
| **Prowadzący rozpoznanie:** | **Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach** ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce  **Stanowiska ds. Zamówień Publicznych  i Kontraktowania Wydatków**  **Biuro Zakładu** ul. Śląska 9, 25-328 Kielce  **Godziny pracy: Od poniedziałku do piątku  w godzinach od 8:00 do 16:00**  tel. 041/ 366-47-91, fax. 041/ 366-39-26,  [www.zdz.kielce.pl](http://www.zdz.kielce.pl) e-mail: [jjakobik@zdz.kielce.pl](mailto:ekaczmarzyk@zdz.kielce.pl); |

1. Zakres rzeczowy dostawy został określony w charakterystyce przedmiotu zamówienia, która stanowi integralną część zaproszenia.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. Oferty należy składać na formularzu stanowiącym załącznik nr 2 do zaproszenia **do dnia 2017-06-02 do godz. 10:00** w sekretariacie Zakładu Doskonalenia Zawodowego, Biuro Zarządu ul. Śląska 9, pok. 106, 25-328 Kielce.
4. Oferta winna być złożona w zamkniętej kopercie z opisem:

**„Zakup usługi cateringowej”**

**NIE OTWIERAĆ przed 2017-06-02, godz. 10:00**

1. Jedynym kryterium oceny ofert jest 100% cena.
2. Termin realizacji zgodnie z harmonogramem.
3. Zamawiający dokona zapłaty na podstawie faktur/rachunków częściowych, przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturach/rachunkach w terminie do 21 dni od daty otrzymania faktury/rachunku. Zamawiający dopuszcza fakturowanie częściowe miesięczne, za faktycznie zrealizowany przedmiot usługi. Faktury maja być wystawiane na każdą jednostkę z podnajem ceny jednostkowej.

Usługa będzie trwała od lipca 2017 r. do lutego 2018 r.

1. W razie wątpliwości proszę o kontakt e-mailowy [jjakobik@zdz.kielce.pl](mailto:eziebinska@zdz.kielce.pl) lub telefoniczny 41/ 366-47-91 w. 130, 131. Osoba do kontaktu: Jowita Stachura- Jakóbik

**Mgr Jowita Stachura-Jakóbik**

Gł. specjalista ds. zamówień publicznych i kontraktowania wydatków

**Załączniki:**

1. Charakterystyka przedmiotu zamówienia- złącznik 1

2. Formularz ofertowy

3. Projekt umowy

**Załącznik nr 1**

**CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**RZYGOTOWANIE, DOSTAWA POSIŁKÓW I ODBIÓR OPAKOWAŃ**

**USŁUGA CATERINGOWA DLA UCZESTNIKÓW SZKOLEŃ W RAMACH PROJEKTU „MŁODZI NA START! Program aktywizacji zawodowej osób młodych do 29r.ż. w województwie świętokrzyskim*”***.

1. Okres dostawy od lipca 2017 do lutego 2018 zgodnie z harmonogramem, w różne dni tygodnia (od poniedziałku do niedzieli) i o różnych godzinach (od 10.30 do 18.00).

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | wyszczególnienie | Zadanie 1 | Zadanie 2 | Zadanie 3 | Zadanie 4 | Zadanie 5 | Zadanie 6 | Razem posiłków |
| CKZ Kielce | Skarżysko Kam. | Busko-Zdrój | Końskie | Starachowice | Chmielnik |
| 1 | Ilość grup | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **1644** |
| 2 | Ilość osób w jednej grupie | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 3 | Średnia ilość obiadów w jednostce | **240** | **120** | **528** | **120** | **516** | **120** |

1. Wykonawca składając ofertę cenową jest zobowiązany przyjąć kalkulację ciepłego posiłku uwzględniając średnią cenę z zestawów dla Uczestników/Uczestniczek.
2. Ostateczna ilość zamówionych posiłków może odbiegać od niniejszej charakterystyki w zakresie 25% plus/minus od podanych wartości.
3. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

* przygotowania, dowozu i rozstawienia cateringu w przygotowanym przez Zamawiającego miejscu zgodnie z adresami jednostek organizacyjnych wyszczególnionych w zadaniach:

1. ZDZ w Kielcach ul. Paderewskiego 55,
2. ZDZ w Skarżysku - Kamiennej ul. Metalowców 54,
3. ZDZ w Busku Zdroju ul. Wojska Polskiego 31,
4. ZDZ w Końskich ul. Piłsudskiego 82,
5. ZDZ w Starachowicach ul. Radomska 29,
6. ZDZ w Chmielniku, ul. Mielczarskiego 7.

* dostarczać gorące posiłki wyporcjowane w jednorazowych opakowaniach termicznych z kompletem jednorazowych sztućców (nóż + widelec – zawinięte w serwetkę jednorazową) oraz serwetki jednorazowe (min. 2 sztuki / osoba) lub podawać na talerzach ceramicznych wraz ze sztućcami zgodnie z wymogami sanepidu,
* świadczenia usługi cateringowej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty,
* 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. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z póź.zm.),
* zebrania pozostałych naczyń oraz resztek konsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu przerwy obiadowej w danym dniu.

1. Zamawiający każdego dnia telefonicznie, na trzy godziny przed realizacją usługi, potwierdzi ilość porcji zamawianą w danym dniu.
2. Przykładowe menu (gorące drugie danie)- podane gramatury posiłków są obowiązkowe:

* ziemniaki (gotowane lub pieczone – min. 4 sztuki / osobę lub frytki lub talarki – min. 200 gram / osobę) lub gotowana kasza gryczana (min. 200 gram / osobę) lub gotowane kluski śląskie (min. 15 sztuk / osobę) lub gotowany makaron (min. 200 gram / osobę);
* porcja mięsa (wieprzowego lub wołowego lub drobiowego lub ryby: sztuka mięsa 150 gram - bez sosu, z sosem - 180 gram, kotlet schabowy bez panierki - 150 gram, z panierką -180 gram, ryba z panierką 180 gram, bez panierki 150 gram, udziec z kurczaka - 150 gram, gulasz - potrawka drobiowa lub wieprzowa 180 gram, kotlet mielony 150 gram, klopsik w sosie pomidorowym150 gram) osobę; ryba wymagana w każdy piątek, w który będą odbywać się zajęcia); Raz w tygodniu zamiast mięsa zamawiający dopuszcza inny produkt np.: paszteciki z kapustą lub mięsem nie mniej niż 3 sztuki - nie mniej niż 200 gram, pierogi z kapustą, ruskie lub z serem nie mniej niż 6 sztuk- nie mniej niż 300 gram, bigos, nie mniej niż 350 gram/ osoba.
* surówka (min. 200 gram / osobę: z białej kapusty, z kiszonej kapusty, z czerwonej kapusty, z kapusty pekińskiej, czerwone buraczki, marchewka z groszkiem, mizeria.

1. Rodzaj dania nie może się powtarzać częściej niż raz w tygodniu.
2. Posiłki powinny być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki.
3. Podane gramatury dotyczą żywności po obróbce termicznej.

**Załącznik nr 2**

……………………………………….

Pieczęć Wykonawcy

**O F E R T A C E N O W A**

Nawiązując do zaproszeniana:

**„Zakup usługi cateringowej”**

w celu realizacji projektu

**„MŁODZI NA START! Program aktywizacji zawodowej osób młodych do 29r.ż. w województwie świętokrzyskim*”***  
współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Oferuję realizację przedmiotu zamówienia za:

**ogółem za cenę brutto razem:** …................................ zł

**słownie**: .............................................................................................................................................

cena z jedną porcję:……………………………………….. zł.

Dane dotyczące Wykonawcy:

osoba upoważniona do podpisania umowy:………………………………………

nazwa wykonawcy ……………………………………………………………………………..

Numer telefonu: .…/ …………………… Numer faksu: .…/ .................................... Numer REGON: ..........................................Numer NIP: ..........................................

Adres kontaktowy email: ……………………………………………

* oświadczam, że cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia w tym koszty transportu do jednostek w których będzie odbywać się spotkanie,
* oświadczam, że posiadam stosowne uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności objętej Zaproszeniem,
* Zobowiązuję się do podpisana umowy w wyznaczonym terminie i miejscu dotyczącą przedmiotu postępowania.
* oświadczam, że uzyskałem od Zamawiającego wszelkich informacji niezbędnych do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty zgodnie z wymogami określonymi w Zaproszeniu,
* oświadczam, że zapoznałem się z treścią Zaproszenia i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz uznaje się za związanego określonymi w nim zasadami, przez okres 30 dni od daty złożenia oferty,

......................................... dnia .........................................

…………………………………………………………………

imię i nazwisko, podpis osoby/ osób upoważnionych do składania oświadczeń woli

**Załącznik nr 3**

**PROJEKT UMOWY**

**Nr ……**

Zawarta w dniu ………………………. 2017 roku w Kielcach pomiędzy:

##### Zakładem Doskonalenia Zawodowego w Kielcach

ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce wpisanym do **rejestru przedsiębiorców** **w** Sądzie Rejonowym   
w Kielcach Wydział X Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod **numerem KRS 0000067987,** NIP 657-000-88-69 REGON 000512562

reprezentowanym przez:

1. mgr inż. Jerzego Wątrobę – Prezesa Zarządu
2. mgr Joannę Ząbek – Członka Zarządu

zwanym dalej Zleceniodawcą

a

……………………..

zwanym dalej Zleceniobiorcą

o następującej treści

**§ 1**

Zleceniodawca zleca, a Zleceniobiorca zobowiązuje się do świadczenia usługi cateringowej dla uczestników projektu w celu realizacji projektu **„MŁODZI NA START! Program aktywizacji zawodowej osób młodych do 29 r.ż. w województwie świętokrzyskim*”*** zgodnie z zasadami określonymi w charakterystyce przedmiotu zamówienia, stanowiącej załącznik nr 1 do Zaproszenia, zwanej dalej charakterystyką.

**§ 2**

1. Wynagrodzenie za cały przedmiot zamówienia nie może przekroczyć kwoty **……… zł** (słownie: …………………………………. zł 00/100).Cena za jedne posiłek wynosi ………. zł (słownie: …………………………………. zł 00/100).
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje koszty transportu posiłków do miejsca wskazanego w załączniku nr 1 Zaproszenia oraz koszty opakowań, w których posiłki będą transportowane i sprzęt jednorazowego użytku oraz zebrania pozostałych naczyń oraz resztek konsumpcyjnych.
3. Zleceniodawca zobowiązuje się dokonać zapłaty na podstawie wystawionej/ego faktury VAT/rachunku przelewem na konto bankowe Zleceniobiorcy wskazane w fakturze VAT/rachunku. Faktury będą wystawiane co miesiąc za fatyczną ilość dostarczonych posiłków.
4. Podstawą do wystawienia faktury/rachunku jest Lista odbioru posiłków na danym szkoleniu potwierdzona podpisami koordynatora projektu. Lista odbioru posiłków będzie stanowić załącznik do faktury.
   1. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie do 21 dni od daty otrzymania przez Zleceniodawcę środków pieniężnych na realizację projektu **„MŁODZI NA START! Program aktywizacji zawodowej osób młodych do 29r.ż. w województwie świętokrzyskim*”* oraz po otrzymaniu faktury z listą odbioru posiłków przez uczestników projektu.**
5. Zapłata nastąpi za faktycznie dostarczone ilości przedmiotu zamówienia- zgodnie z podpisanymi protokołami przez Zamawiającego. Protokoły sporządza wykonawca.
6. Termin realizacji umowy: od dnia zawarcia umowy do lutego 2018 r.

**§ 3**

1. Zleceniodawca może wypowiedzieć umowę w każdym czasie. Wypowiedzenie umowy powinno być dokonane na piśmie i jest równoznaczne z rozwiązaniem umowy ze skutkiem na dzień wypowiedzenia.
2. Zleceniobiorca zrzeka się prawa do wypowiedzenia zlecenia, chyba, że wypowiedzenie następuje z ważnych powodów.
3. Zleceniodawca może odstąpić od Umowy w następujących przypadkach:
   1. nie pozyskania uczestników projektu do udziału w Projekcie,
   2. zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży   
      w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
4. W przypadkach, o których mowa w ust.3 Zleceniodawca może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty powzięcia informacji o zaistnieniu zdarzenia będącego podstawą odstąpienia.
5. Zleceniobiorca ma prawo do wynagrodzenia za usługę wykonaną zgodnie z umową do dnia odstąpienia od umowy.

**§ 4**

1. W przypadku nie wykonania bądź nienależytego wykonania umowy przez Zleceniobiorcę Zleceniodawca może naliczyć karę umowną w następujących wysokościach:
2. za opóźnienie w świadczeniu usługi - 0,2 % za każdy dzień opóźnienia,
3. za świadczenie usługi o obniżonej jakości – 1000 zł za każdy przypadek,
4. za rozwiązanie Umowy przez Zleceniodawcę z przyczyn leżących po stronie Zleceniobiorcy– 20 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 ust.2 umowy.
   1. O nałożeniu kary umownej, jej wysokości i podstawie jej nałożenia Zleceniodawca będzie informował Zleceniobiorcę pisemnie w terminie 14 dni od zaistnienia zdarzenia stanowiącego podstawę nałożenia kary.
   2. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego, jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość kary umownej.

**§ 5**

1. W sprawach nieuregulowanych tą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Kodeks cywilny (Dz. U. nr 16, poz. 93 z późn. zm.)
2. Spory mogące wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwemu dla siedziby Zleceniodawcy.

**§ 6**

Zważywszy na fakt, że przedmiot umowy ma być sfinansowany ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej, Zakład Doskonalenia Zawodowego zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu usługi, jeżeli z przyczyn niezależnych od Zakładu Doskonalenia Zawodowego wysokość środków na sfinansowanie zamówienia zostanie zmniejszona. W przypadku zmniejszenia zakresu usługi Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości proporcjonalnej do ilości zrealizowanej usługi i zrzeka się dochodzenia roszczeń odszkodowawczych związanych z ograniczeniem zakresu usługi.

**§ 7**

Umowa została zawarta z uwzględnieniem obowiązującego w Zakładzie Doskonalenia Zawodowego w Kielcach systemu jakości zgodnego z wymogami normy PN-EN ISO 9001:2009. Strony zobowiązują się do przestrzegania procedur i instrukcji jakości przy realizacji przedmiotu umowy.

**§ 8**

Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**ZLECENIOBIORCA ZLECENIODAWCA**