Kielce, dnia 17.03.2017 r.

**ZAPROSZENIE**

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

**„Zakup usługi cateringowej”**

w celu realizacji projektu

„Szkolenia i staże szansą na sukces zawodowy – aktywna integracja zwiększa szanse na zatrudnienie„

**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: eziebinska@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 23.03.2017 r. 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”**

**„Szkolenia i staże szansą na sukces zawodowy**

**– aktywna integracja zwiększa szanse na zatrudnienie„**

**NIE OTWIERAĆ przed 23.03.2017 r., 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 14 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.
4. Termin wykonania usługi: od kwietnia 2017 r. do czerwca 2017 r. zgodnie z harmonogramem, w różne dni tygodnia (od poniedziałku do niedzieli ) i o różnych godzinach (od 10.30 do 18.00).
5. W razie wątpliwości proszę o kontakt e-mailowy eziebinska@zdz.kielce.pl lub telefoniczny 41/ 366-47-91 w. 130, 131. Osoba do kontaktu: Ewa Ziębińska.

**Ewa Ziębińska**

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 ,,SZKOLENIA I STAŻE SZANSĄ NA SUKCES ZAWODOWY**

**– AKTYWNA INTEGRACJA ZWIĘKSZA SZANSE NA ZATRUDNIENIE”**

1. Okres dostawy od kwietnia 2017 r. do czerwca 2017 r. 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 | Razem posiłków |
| OKZ Kielce | Sandomierz | Opatów | Chmielnik | Kazimierza Wielka |
| 1 | Ilość grup | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **1 310** |
| 2 | Ilość osób w jednej grupie | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 3 | Średnia ilość obiadów w jednostce | **400** | **240** | **300** | **270** | **100** |

1. Wykonawca składając ofertę cenową jest zobowiązany przyjąć kalkulację ciepłego posiłku uwzględniając średnią cenę z zestawów dla uczestników.
2. Ostateczna ilość zamówionych posiłków może odbiegać od niniejszej charakterystyki w zakresie 15% 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. Śląska 9,
2. ZDZ w Sandomierzu ul. Okrzei 6,
3. ZDZ w Opatowie ul. Konopnickiej 2,
4. ZDZ w Chmielniku ul. Mielczarskiego 7,
5. ZDZ w Kazimierza Wielka ul. Kolejowa 27,
* 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 w danym dniu.
1. Zamawiający każdego dnia telefonicznie, na trzy godziny przed realizacja usługi, potwierdzi ilość porcji zamawianą w danym dniu.
2. Przykładowe menu (gorące drugie danie):
* 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

„Szkolenia i staże szansą na sukces zawodowy – aktywna integracja zwiększa szanse na zatrudnienie„

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 Kielcach w dniu ........................... 2016 roku pomiędzy

##### **Zakładem Doskonalenia Zawodowego w Kielcach**

##### ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce wpisanym do rejestru przedsiębiorców oraz rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz publicznych zakładów opieki zdrowotnej prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Kielcach X Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000067987 NIP 657-000-88-69, REGON 000512562

zwanym dalej **„Zleceniodawcą”**

reprezentowanym przez:

1. mgr Elżbietę Nowacki - Dyrektora Projektu

a

………………………………………

zwanym dalej **„Zleceniobiorcą”**

o następującej treści:

**§ 1**

Zleceniodawca zleca, a Zleceniobiorca zobowiązuje się do świadczenia usługi cateringowej oraz serwisu kawowego dla Uczestników szkolenia w ramach „Szkolenia i staże szansą na sukces zawodowy – aktywna integracja zwiększa szanse na zatrudnienie„ zgodnie z zasadami określonymi w charakterystyce przedmiotu zamówienia stanowiącej załącznik nr 1 do Zaproszenia, zwanego dalej charakterystyką.

**§ 2**

1. Strony ustaliły, że wynagrodzenie za cały przedmiot zamówienia wynosić będzie **……… zł brutto** (słownie: …………………………………. zł 00/100).
	1. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje koszty transportu posiłków do jednostek wymienionych w tabeli w załączniku 1, koszty opakowań, w których będą transportowane posiłki, talerze, sztućce, kubeczki itp. oraz organizacja miejsc na odpady oraz ich każdorazowy wywóz po każdym posiłku.
	2. Zamawiający dokona zapłaty na podstawie faktur/rachunków częściowych, przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturach/rachunkach w terminie do 14 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.
	3. Podstawą do wystawienia faktury/rachunku jest lista obecności Uczestników na szkolenia potwierdzona podpisami Uczestników Projektu po zakończeniu szkolenia.
	4. Zapłata nastąpi za faktycznie zamówione i dostarczone ilości serwisu , których wykaz Zleceniobiorca załączy do faktury/rachunku.
	5. Zleceniodawca określać będzie ilość i rodzaj serwisu w dniu zajęć, średnio na 2 godziny przed ustalonym czasem dostawy.
	6. Termin wykonania usługi: od kwietnia 2017 r. do czerwca 2017 r.

**§ 3**

1. Zleceniodawca z ważnych przyczyn 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. Zleceniodawca zastrzega sobie pomniejszenia realizowanego przedmiotu zamówienia do 40 %.
3. Zleceniobiorca zrzeka się prawa do wypowiedzenia zlecenia.

**§ 4**

1. W przypadku niewykonania bądź nienależytego wykonania umowy przez Zleceniobiorcę, Zleceniodawca może naliczyć karę umowną w następujących wysokościach:
2. za opóźnienie w świadczeniu usługi - 2 % za każdy dzień opóźnienia,
3. za świadczenie usługi o obniżonej jakości – 500 zł za każdy przypadek,
4. za rozwiązanie Umowy przez Zleceniodawcę z przyczyn leżących po stronie Zleceniobiorcy – 20 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 ust.1 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 z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. nr 16, poz. 93 z późn. zm.).
2. Integralne części niniejszej umowy stanowi zaproszenie wraz z załącznikami oraz oferta cenowa Zleceniobiorcy.
3. 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 w Kielcach zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu usługi, jeżeli z przyczyn niezależnych od Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach, wysokość środków na sfinansowanie zamówienia zostanie zmniejszona. W przypadku zmniejszenia zakresu usługi Zleceniobiorca 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**