



FORMULARZ ZAPYTANIA OFERTOWEGO

W związku z zamiarem udzielenia zamówienia na podstawie art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych proszę o złożenie oferty na **wykonanie usługi cateringowej** w ramach projektu „Razem możemy więcej” – kompleksowe wspomaganie szkół w Powiecie Iławskim współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Działanie 3.5 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki. Postępowanie znak.PCRE.273.4.14

I. Nazwa i adres Zamawiającego

Powiatowe Centrum Rozwoju Edukacji w Iławie

14-200 Iława, ul. Kopernika 8A,

telefon /fax. 89 649 24 35

Strona internetowa : <http://www.poradnia.ilawa.pl/>

Adres e-mail: poradnia1@wp.pl

II. Nazwa i opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem niniejszego zapytania ofertowego jest świadczenie usługi cateringowej podczas szkoleń/warsztatów w ramach cyklu doskonalenia nauczycieli i dyrektorów 47 szkół i przedszkoli w powiecie iławskim w ramach projektu pn. „Razem możemy więcej” – kompleksowe wspomaganie szkół w Powiecie Iławskim współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Działanie 3.5 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.
2. **Przedmiot zamówienia został podzielony na 4 części.**
3. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla każdej z części stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.**
4. **Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.** Wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie lub dowolnie wybrane części. Wykonawca wypełnia tylko te części formularza cenowego, na które składa oferty. W części na którą nie składa oferty należy wpisać „nie dotyczy”

III. Wymagania związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia

1. Termin realizacji zamówienia: listopad 2014 – sierpień 2015.
Dokładne terminy dostarczenia cateringu zostaną wskazane przez Zleceniodawcę min. 7 dni przed rozpoczęciem szkoleń/warsztatów. W tym celu Zleceniodawca dostarczy Zleceniobiorcy harmonogram, w którym wskaże dokładne miejsce dostarczenia cateringu, datę i godzinę oraz dokładną ilość porcji jaką należy dostarczyć.
2. Miejsce realizacji: usługi cateringowe świadczone będą w miejscu, w którym odbywają się szkolenia/warsztaty dla uczestników/uczestniczek projektu wskazanym przez Zamawiającego zgodnie z załącznikiem nr 1 do zapytania ofertowego.
3. Sposób i termin zapłaty: Płatność będzie następowała miesięcznie w wysokości wynikającej z kalkulacji osób zgłoszonych na szkolenie/warsztat x cena jednostkowa za osobodzień na podstawie rachunku/faktury, w terminie 14 dni od daty prawidłowo wystawionego rachunku/faktury
4. W załączeniu przesyłamy formularz oferty.



IV. Odpowiedź na zapytanie należy złożyć w siedzibie Powiatowego Centrum Rozwoju Edukacji, ul. Kopernika 8A, 14-200 Iława najpóźniej do dnia 25.11.2014 r. do godziny 12.00. Odpowiedź proszę przesłać: pocztą / faxem / drogą elektroniczną na druku stanowiącym załącznik do pisma. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.

V. Oferty powinny zawierać:

1. Formularz oferty sporządzony zgodnie z wzorem stanowiącym załącznik nr 2
2. Podpisane oświadczenia stanowiące załączniki nr 3 i 4.

VI. Postępowanie prowadzone jest z pominięciem ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych zgodnie z „Regulaminem udzielania zamówień publicznych o wartości nieprzekraczającej kwoty określonej w art. 4 pkt 8 ustawy Prawo Zamówień publicznych.

VII. Tryb postępowania: zapytanie ofertowe

VIII. Kryteria oceny ofert i ich waga oraz sposób przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium:

Cena - 100%

Oferty będą podlegały ocenie wg następującego wzoru

$$\text{ilość punktów badanej oferty} = \frac{\text{cena oferty najniższej}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt}$$

IX. Inne informacje odnoszące się do przedmiotu zamówienia lub zapytania cenowego:

Wykonawca w ofercie powinien podać kwotę brutto w złotych polskich. W cenie ofertowej należy uwzględnić wszystkie ewentualne upusty. Zaakceptowana cena będzie niezmienna. Wykonawca przed ostatecznym określeniem ceny ofertowej, jest zobowiązany do zdobycia wszelkich dodatkowych informacji, które mogą być konieczne do wyceny oferty.

X. Dodatkowe informacje

Informacje dotyczące zamówienia można uzyskać telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej. Osoba do kontaktu : Anita Zentarska, tel. 89 649 27 94 ,e-mail: poradnia1@wp.pl Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania postępowania w każdej chwili do dnia zawarcia umowy bez podania przyczyny. W takiej sytuacji zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności, w tym odszkodowawczej.

Załączniki:

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części 1, 2, 3 i 4
3. Formularz oferty
3. Wzór oświadczenia o braku powiązań osobowych i kapitałowych
4. Wzór oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu



Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego w postępowaniu znak: PCRE.273.4.14

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla Części 1

Rodzaj posiłku	Miejsce dostarczenia	Ilość dni warsztatu/szkolenia	Ilość uczestników warsztatu/szkolenia	Ilość osobodni
<p>Poczęstunek kawowy</p> <p>Poczęstunek kawowy podczas szkolenia/warsztatu powinien składać się z kawy, herbaty, wrzątku w termosie, cukru, cytryny, śmietanki do kawy, oraz ciastek - mieszanka. W każdym dniu szkolenia na jednego uczestnika powinno przypadać minimum: ciastko - mieszanka (100g/os), kawa i herbata z cukrem/cytryną /śmietanką (500ml/os).</p> <p>Serwis kawowy powinien mieć charakter ciągły, tzn. powinien zostać przygotowany w takiej ilości, by uczestnicy szkolenia/warsztatu mieli możliwość korzystania z niego przez cały czas jego trwania (4 godz.).</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i rozłożenia we wskazanym miejscu własnych jednorazowych naczyń, jednorazowych sztućców, termosów, tac, serwetek oraz wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu dla określonej liczby osób, jak również uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu spotkania.</p>	Liceum Ogólnokształcące im. Stefana Żeromskiego, Zespół Szkół Ogólnokształcących w Iławie	5 dni	4 osoby	20
	Gimnazjum Publiczne Zespół Szkół Ogólnokształcących w Iławie	5 dni	5 osób	25
	Liceum Ogólnokształcące w Zespole Szkół im. Bohaterów Września 1939r w Iławie	5 dni	8 osób	40
	Technikum w Zespole Szkół im. Bohaterów Września 1939r w Iławie	5 dni	20 osób	100
	Szkoła Zawodowa w Zespole Szkół im. Bohaterów Września 1939r w Iławie	5 dni	6 osób	30
	Gimnazjum Samorządowe nr 1 w Iławie	5 dni	37 osób	185
	Gimnazjum Nr 2 z Oddziałami Integracyjnymi w Iławie	5 dni	33 osoby	165
	Przedszkole nr 2 Integracyjne w Iławie	5 dni	30 osób	150
	Przedszkole nr 3 w Iławie	5 dni	12 osób	60
	Przedszkole Nr 5 w Iławie	5 dni	9 osób	45
	Przedszkole Nr 4 w Iławie	5 dni	11 osób	55
	Technikum Zawodowe w Zespole Szkół im. Konstytucji 3 Maja w Iławie	5 dni	30 osób	150
	Zasadnicza Szkoła Zawodowa w Zespole Szkół im. Konstytucji 3 Maja w Iławie	5 dni	21 osób	105
Przedszkole Nr 6 w Iławie	5 dni	19 osób	95	



	Szkoła Podstawowa w Wikielcu	5 dni	14 osób	70
	Szkoła Podstawowa w Rudzienicach	5 dni	12 osób	60
	Szkoła Podstawowa w Lasecznie	5 dni	11 osób	55
	Samorządowe Gimnazjum we Franciszkowie	5 dni	16 osób	80
	Samorządowa Szkoła Podstawowa we Franciszkowie	5 dni	9 osób	45
Szacowana liczba osobodni (poczęstunek kawowy):				1535
<p>Poczęstunek kawowy wraz z obiadem</p> <p>Poczęstunek kawowy podczas szkolenia powinien składać się z kawy, herbaty, wrzątku w termosie, cukru, cytryny, śmietanki do kawy, oraz ciastek - mieszanka. W dniu szkolenia na jednego uczestnika powinno przypadać minimum: ciastko - mieszanka (100g/os), kawa i herbata z cukrem/cytryną /śmietanką (500ml/os). Serwis kawowy powinien mieć charakter ciągły, tzn. powinien zostać przygotowany w takiej ilości, by uczestnicy szkolenia/ warsztatu mieli możliwość korzystania z niego przez cały czas jego trwania (6 godz.).</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest również do zapewnienia obiadu wraz z napojem dla uczestników/uczestniczek szkoleń według poniższej gramatury posiłków: Zupa, mięso / ryba 200g/os., surówka 140 g/os., dodatki skrobiowe 200 g/os., napój 200 ml/os. (sok, woda gazowana, niegazowana). Posiłek dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku</p>	Liceum Ogólnokształcące im. Stefana Żeromskiego , Zespół Szkół Ogólnokształcących w Iławie	1 dzień	4 osoby	4
	Gimnazjum Publiczne Zespół Szkół Ogólnokształcących w Iławie	1 dzień	5 osób	5
	Liceum Ogólnokształcące w Zespole Szkół im. Bohaterów Września 1939r w Iławie	1 dzień	8 osób	8
	Technikum w Zespole Szkół im. Bohaterów Września 1939r w Iławie	1 dzień	20 osób	20
	Szkoła Zawodowa w Zespole Szkół im. Bohaterów Września 1939r. w Iławie	1 dzień	6 osób	6
	Gimnazjum Samorządowe nr 1 w Iławie	1 dzień	37 osób	37
	Gimnazjum Nr 2 z Oddziałami Integracyjnymi w Iławie	1 dzień	33 osoby	33
	Przedszkole nr 2 Integracyjne w Iławie	1 dzień	30 osób	30
	Przedszkole nr 3 w Iławie	1 dzień	12 osób	12
	Przedszkole Nr 5 w Iławie	1 dzień	9 osób	9
Przedszkole Nr 4 w Iławie	1 dzień	11 osób	11	



termoizolacyjnym. Posiłek może być dostarczony jako wyporcjowany. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i rozłożenia we wskazanym miejscu własnych jednorazowych naczyń, jednorazowych sztućców, termosów, tac, serwetek oraz wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu dla określonej liczby osób, jak również uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu spotkania	Technikum Zawodowe w Zespole Szkół im. Konstytucji 3 Maja w Iławie	1 dzień	30 osób	30
	Zasadnicza Szkoła Zawodowa w Zespole Szkół im. Konstytucji 3 Maja w Iławie	1 dzień	21 osób	21
	Przedszkole Nr 6 w Iławie	1 dzień	19 osób	19
	Szkoła Podstawowa w Wikielcu	1 dzień	14 osób	14
	Szkoła Podstawowa w Rudzienicach	1 dzień	12 osób	12
	Szkoła Podstawowa w Lasecznie	1 dzień	11 osób	11
	Samorządowe Gimnazjum we Franciszkowie	1 dzień	16 osób	16
	Samorządowa Szkoła Podstawowa we Franciszkowie	1 dzień	9 osób	9
Szacowana liczba osobodni (poczęstunek kawowy + obiad):				307



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla Części 2

Rodzaj posiłku	Miejsce dostarczenia	Ilość dni warsztatu/szkolenia	Ilość uczestników warsztatu/szkolenia	Ilość osobodni
<p>Poczęstunek kawowy</p> <p>Poczęstunek kawowy podczas szkolenia/warsztatu powinien składać się z kawy, herbaty, wrzątku w termosie, cukru, cytryny, śmietanki do kawy, oraz ciastek - mieszanka. W każdym dniu szkolenia na jednego uczestnika powinno przypadać minimum: ciastko - mieszanka (100g/os), kawa i herbata z cukrem/cytryną /śmietanką (500ml/os).</p> <p>Serwis kawowy powinien mieć charakter ciągły, tzn. powinien zostać przygotowany w takiej ilości, by uczestnicy szkolenia/warsztatu mieli możliwość korzystania z niego przez cały czas jego trwania (4 godz.).</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i rozłożenia we wskazanym miejscu własnych jednorazowych naczyń, jednorazowych sztućców, termosów, tac, serwetek oraz wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu dla określonej liczby osób, jak również uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu spotkania.</p>	Liceum Ogólnokształcące w Zespole Szkół Rolniczych im. H. i S. Sierakowskich w Kisielicach	5 dni	7 osób	35
	Technikum w Zespole Szkół Rolniczych im. H. i S. Sierakowskich w Kisielicach	5 dni	7 osób	35
	Publiczne Gimnazjum Zespół Szkół w Kisielicach	5 dni	22 osoby	110
	Szkoła Podstawowa im. H. Sienkiewicza Zespół Szkół w Kisielicach	5 dni	23 osoby	115
	Zespół Szkół im. Ireny Kosmowskiej w Suszu, Liceum Ogólnokształcące	5 dni	6 osób	30
	Zespół Szkół im. Ireny Kosmowskiej w Suszu, Technikum	5 dni	8 osób	40
	Zespół Szkół im. Ireny Kosmowskiej w Suszu, Zasadnicza Szkoła Zawodowa	5 dni	6 osób	30
	Publiczna Sześcioletnia Szkoła Podstawowa im. Józefa Bema w Suszu	5 dni	42 osoby	210
	Przedszkole w Suszu	5 dni	16 osób	80
	Samorządowa Szkoła Podstawowa w Gałdowie	5 dni	10 osób	50
Szkoła Podstawowa w Jawtach Wielkich	5 dni	12 osób	60	
Szkoła Podstawowa w Babiętach Wielkich	5 dni	7 osób	35	



	Szkoła Podstawowa w Łęgowie	5 dni	13 osób	65
	Szkoła Podstawowa w Goryniu	5 dni	9 osób	45
Szacowana liczba osobodni (poczęstunek kawowy):				940
<p>Poczęstunek kawowy wraz z obiadem</p> <p>Poczęstunek kawowy podczas szkolenia powinien składać się z kawy, herbaty, wrzątku w termosie, cukru, cytryny, śmietanki do kawy, oraz ciastek - mieszanka. W dniu szkolenia na jednego uczestnika powinno przypadać minimum: ciastko - mieszanka (100g/os), kawa i herbata z cukrem /cytryną /śmietanką (500ml/os).</p> <p>Serwis kawowy powinien mieć charakter ciągły, tzn. powinien zostać przygotowany w takiej ilości, by uczestnicy szkolenia/warsztatu mieli możliwość korzystania z niego przez cały czas jego trwania (6 godz.).</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest również do zapewnienia obiadu wraz z napojem dla uczestników/uczestniczek szkoleń według poniższej gramatury posiłków: Zupa, mięso / ryba 200g/os., surówka 140 g/os., dodatki skrobiowe 200 g/os., napój 200 ml/os. (sok, woda gazowana, niegazowana). Posiłek dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym. Posiłek może być dostarczony jako wyporcjowany.</p>	Liceum Ogólnokształcące w Zespole Szkół Rolniczych im. H. i S. Sierakowskich w Kisielicach	1 dzień	7 osób	7
	Technikum w Zespole Szkół Rolniczych im. H. i S. Sierakowskich w Kisielicach	1 dzień	7 osób	7
	Publiczne Gimnazjum w Zespole Szkół w Kisielicach	1 dzień	22 osoby	22
	Szkoła Podstawowa im. H. Sienkiewicza Zespół Szkół w Kisielicach	1 dzień	23 osoby	23
	Zespół Szkół im. Ireny Kosmowskiej w Suszu, Liceum Ogólnokształcące	1 dzień	6 osób	6
	Zespół Szkół im. Ireny Kosmowskiej w Suszu, Technikum	1 dzień	8 osób	8
	Zespół Szkół im. Ireny Kosmowskiej w Suszu, Zasadnicza Szkoła Zawodowa	1 dzień	6 osób	6
	Publiczna Sześcioletnia Szkoła Podstawowa im. Józefa Bema w Suszu	1 dzień	42 osoby	42
	Przedszkole w Suszu	1 dzień	16 osób	16
	Samorządowa Szkoła Podstawowa w Gałdowie	1 dzień	10 osób	10
Szkoła Podstawowa w Jawtach Wielkich	1 dzień	12 osób	12	



Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i rozłożenia we wskazanym miejscu własnych jednorazowych naczyń, jednorazowych sztućców, termosów, tac, serwetek oraz wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu dla określonej liczby osób, jak również uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu spotkania	Szkoła Podstawowa w Babiętach Wielkich	1 dzień	7 osób	7
	Szkoła Podstawowa w Łęgowie	1 dzień	13 osób	13
	Szkoła Podstawowa w Goryniu	1 dzień	9 osób	9
Szacowana liczba osobodni (poczęstunek kawowy + obiad):				188



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla Części 3:

Rodzaj posiłku	Miejsce dostarczenia	Ilość dni warsztatu/szkolenia	Ilość uczestników warsztatu/szkolenia	Ilość osobodni
<p>Poczęstunek kawowy</p> <p>Poczęstunek kawowy podczas szkolenia/warsztatu powinien składać się z kawy, herbaty, wrzątku w termosie, cukru, cytryny, śmietanki do kawy, oraz ciastek - mieszanka. W każdym dniu szkolenia na jednego uczestnika powinno przypadać minimum: ciastko - mieszanka (100g/os), kawa i herbata z cukrem/cytryną /śmietanką (500ml/os).</p> <p>Serwis kawowy powinien mieć charakter ciągły, tzn. powinien zostać przygotowany w takiej ilości, by uczestnicy szkolenia/warsztatu mieli możliwość korzystania z niego przez cały czas jego trwania (4 godz.).</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i rozłożenia we wskazanym miejscu własnych jednorazowych naczyń, jednorazowych sztućców, termosów, tac, serwetek oraz wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu dla określonej liczby osób, jak również uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu spotkania.</p>	Szkoła Podstawowa w Lubawie	5 dni	50 osób	250
	Liceum Ogólnokształcące w Lubawie	5 dni	22 osoby	110
	Technikum w Lubawie	5 dni	23 osoby	115
	Zasadnicza Szkoła Zawodowa w Lubawie	5 dni	16 osób	80
	Szkoła Podstawowa w Tuszewie	5 dni	12 osób	60
	Gimnazjum w Prątnicy	5 dni	11 osób	55
	Szkoła Podstawowa w Prątnicy	5 dni	11 osób	55
	Szkoła Podstawowa w Rumienicy	5 dni	8 osób	40
	Gimnazjum w Grabowie - Wałdykach	5 dni	13 osób	65
Szkoła Podstawowa w Grabowie – Wałdykach	5 dni	9 osób	45	
Szacowana liczba osobodni (poczęstunek kawowy):				875
<p>Poczęstunek kawowy wraz z obiadem</p> <p>Poczęstunek kawowy podczas szkolenia</p>	Szkoła Podstawowa w Lubawie	1 dzień	50 osób	50



<p>powinien składać się z kawy, herbaty, wrzątku w termosie, cukru, cytryny, śmietanki do kawy, oraz ciastek - mieszanka. W dniu szkolenia na jednego uczestnika powinno przypadać minimum: ciastko - mieszanka (100g/os), kawa i herbata z cukrem/ cytryną /śmietanką (500ml/os). Serwis kawowy powinien mieć charakter ciągły, tzn. powinien zostać przygotowany w takiej ilości, by uczestnicy szkolenia /warsztatu mieli możliwość korzystania z niego przez cały czas jego trwania (6 godz.).</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest również do zapewnienia obiadu wraz z napojem dla uczestników/uczestniczek szkoleń według poniższej gramatury posiłków: Zupa, mięso / ryba 200g/os., surówka 140 g/os., dodatki skrobiowe 200 g/os., napój 200 ml/os. (sok, woda gazowana, niegazowana). Posiłek dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym. Posiłek może być dostarczony jako wyporcjowany.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i rozłożenia we wskazanym miejscu własnych jednorazowych naczyń, jednorazowych sztućców, termosów, tac, serwetek oraz wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu dla określonej liczby osób, jak również uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu spotkania</p>	Liceum Ogólnokształcące w Lubawie	1 dzień	22 osoby	22
	Technikum w Lubawie	1 dzień	23 osoby	23
	Zasadnicza Szkoła Zawodowa w Lubawie	1 dzień	16 osób	16
	Szkoła Podstawowa w Tuszewie	1 dzień	12 osób	12
	Gimnazjum w Prątnicy	1 dzień	11 osób	11
	Szkoła Podstawowa w Prątnicy	1 dzień	11 osób	11
	Szkoła Podstawowa w Rumienicy	1 dzień	8 osób	8
	Gimnazjum w Grabowie - Wałdykach	1 dzień	13 osób	13
	Szkoła Podstawowa w Grabowie – Wałdykach	1 dzień	9 osób	9
Szacowana liczba osobodni (poczęstunek kawowy + obiad):				175



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla Części 4:

Rodzaj posiłku	Miejsce dostarczenia	Ilość dni warsztatu/szkolenia	Ilość uczestników warsztatu/szkolenia	Ilość osobodni
Poczęstunek kawowy Poczęstunek kawowy podczas szkolenia/warsztatu powinien składać się z kawy, herbaty, wrzątku w termosie, cukru, cytryny, śmietanki do kawy, oraz ciastek - mieszanka. W każdym dniu szkolenia na jednego uczestnika powinno przypadać minimum: ciastko - mieszanka (100g/os), kawa i herbata z cukrem/cytryną /śmietanką (500ml/os). Serwis kawowy powinien mieć charakter ciągły, tzn. powinien zostać przygotowany w takiej ilości, by uczestnicy szkolenia/warsztatu mieli możliwość korzystania z niego przez cały czas jego trwania (4 godz.). Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i rozłożenia we wskazanym miejscu własnych jednorazowych naczyń, jednorazowych sztućców, termosów, tac, serwetek oraz wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu dla określonej liczby osób, jak również uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu spotkania.	Gimnazjum w Zespole Szkół w Zalewie	5 dni	11 osób	55
	Szkoła Podstawowa w Zespole Szkół w Zalewie	5 dni	7 osób	35
	Szkoła Podstawowa- Zespół Szkół w Borecznie	5 dni	8 osób	40
	Szkoła Podstawowa w Bartach	5 dni	12 osób	60
Szacowana liczba osobodni (poczęstunek kawowy):				190
Poczęstunek kawowy wraz z obiadem Poczęstunek kawowy podczas szkolenia powinien składać się z kawy, herbaty, wrzątku w termosie, cukru, cytryny, śmietanki do kawy, oraz ciastek - mieszanka. W dniu szkolenia na jednego uczestnika powinno przypadać minimum: ciastko -	Gimnazjum w Zespole Szkół w Zalewie	1 dzień	11 osób	11



<p>mieszanka (100g/os), kawa i herbata z cukrem/ cytryną /śmietanką (500ml/os). Serwis kawowy powinien mieć charakter ciągły, tzn. powinien zostać przygotowany w takiej ilości, by uczestnicy szkolenia/warsztatu mieli możliwość korzystania z niego przez cały czas jego trwania (6 godz.).</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest również do zapewnienia obiadu wraz z napojem dla uczestników/uczestniczek szkoleń według poniższej gramatury posiłków: Zupa, mięso / ryba 200g/os., surówka 140 g/os., dodatki skrobiowe 200 g/os., napój 200 ml/os. (sok, woda gazowana, niegazowana). Posiłek dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym. Posiłek może być dostarczony jako wyporcjowany.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i rozłożenia we wskazanym miejscu własnych jednorazowych naczyń, jednorazowych sztućców, termosów, tac, serwetek oraz wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu dla określonej liczby osób, jak również uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu spotkania</p>	Szkoła Podstawowa w Zespole Szkół w Zalewie	1 dzień	7 osób	7
	Szkoła Podstawowa w Zespole Szkół w Borecznie	1 dzień	8 osób	8
	Szkoła Podstawowa w Bartach	1 dzień	12 osób	12
Szacowana liczba osobodni (poczęstunek kawowy + obiad):				38



Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego w postępowaniu
znak: PCRE.273.4.14 (wzór oferty)

OFERTA

Ja/My niżej podpisani

.....

z siedzibą:

NIP REGON

Odpowiadając na skierowane do nas zapytanie ofertowe z dnia 17.11.2014 r. nr postępowania: PCRE.273.4.14 dotyczące zadania: **Wykonanie usługi cateringowej** w ramach projektu „Razem możemy więcej” – kompleksowe wspomaganie szkół w Powiecie Iławskim współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Działanie 3.5 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, składamy ofertę następującej treści:

I. Kalkulacja cenowa Wykonawcy

1. Na realizację Części 1 przedmiotu zamówienia:

- Cena jednostkowa brutto za 1 osobodzień (poczęstunek kawowy):

- **Cena łączna brutto (cena jednostkowa x 1535 osobodni):**

- cena jednostkowa brutto za 1 osobodzień (poczęstunek kawowy + obiad):

- **Cena łączna brutto (cena jednostkowa x 307 osobodni):**

ŁĄCZNA CENA NETTO (cyfrowo)	
ŁĄCZNA CENA BRUTTO (cyfrowo)	
Stawka podatku VAT:	

RAZEM słownie cena brutto za realizację Części 1 zamówienia:

.....

2. Na realizację Części 2 przedmiotu zamówienia:

- Cena jednostkowa brutto za 1 osobodzień (poczęstunek kawowy):

- **Cena łączna brutto (cena jednostkowa x 940 osobodni):**

- cena jednostkowa brutto za 1 osobodzień (poczęstunek kawowy + obiad):



- **Cena łączna brutto (cena jednostkowa x 188 osobodni):**

ŁĄCZNA CENA NETTO (<i>cyfrowo</i>)	
ŁĄCZNA CENA BRUTTO (<i>cyfrowo</i>)	
Stawka podatku VAT:	

RAZEM słownie cena brutto za realizację Części 2 zamówienia:

.....

3. Na realizację Części 3 przedmiotu zamówienia:

- Cena jednostkowa brutto za 1 osobodzień (poczęstunek kawowy):

- **Cena łączna brutto (cena jednostkowa x 875 osobodni):**

- cena jednostkowa brutto za 1 osobodzień (poczęstunek kawowy + obiad):

- **Cena łączna brutto (cena jednostkowa x 175 osobodni):**

ŁĄCZNA CENA NETTO (<i>cyfrowo</i>)	
ŁĄCZNA CENA BRUTTO (<i>cyfrowo</i>)	
Stawka podatku VAT:	

RAZEM słownie cena brutto za realizację Części 3 zamówienia:

.....

4. Na realizację części 4 przedmiotu zamówienia:

- Cena jednostkowa brutto za 1 osobodzień (poczęstunek kawowy):

- **Cena łączna brutto (cena jednostkowa x 190 osobodni):**

- cena jednostkowa brutto za 1 osobodzień (poczęstunek kawowy + obiad):

- **Cena łączna brutto (cena jednostkowa x 38 osobodni):**

ŁĄCZNA CENA NETTO (<i>cyfrowo</i>)	
ŁĄCZNA CENA BRUTTO (<i>cyfrowo</i>)	



Stawka podatku VAT:	
---------------------	--

RAZEM słownie cena brutto za realizację Części 4 zamówienia:

II. Akceptujemy warunki realizacji zamówienia określone przez Zamawiającego w zapytaniu ofertowym.

III. Oświadczamy, że:

1. Po zapoznaniu się z opisem przedmiotu zamówienia nie wnoszę do niego zastrzeżeń,
2. W cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia,
3. W razie wybrania naszej oferty zobowiązuję się do realizacji zamówienia na warunkach określonych w FORMULARZU ZAPYTANIA OFERTOWEGO, w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego,
4. Zapoznałem/zapoznałam się z wzorem umowy, który stanowi załącznik do niniejszego zapytania ofertowego. Zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty, do zawarcia umowy na zasadach określonych we wzorze umowy, zgodnie z niniejszą ofertą,
5. Podane w ofercie ceny nie będą podlegać zmianie/waloryzacji. Podana cena zawiera wszystkie koszty prac i materiałów koniecznych do zrealizowania zamówienia według opisu podanego w zapytaniu ofertowym.

.....
(data)

.....
(podpis osoby upoważnionej do
podpisania oferty w imieniu wykonawcy)



Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego w postępowaniu znak: PCRE.273.4.14

Miejscowość....., data.....

Wykonawca:

Adres:

Telefon kontaktowy e-mail:

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Imię (imiona)

Nazwisko

Ja, niżej podpisana/podpisany oświadczam, iż nie jestem powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, w postępowaniu na zakup i dostawę sprzętu w ramach projektu „Razem możemy więcej” – kompleksowe wspomaganie szkół w Powiecie Iławskim współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Działanie 3.5 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe 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.

.....

(podpis)

W związku z zaistnieniem jednej z powyższych okoliczności podlegam wyłączeniu z niniejszego postępowania

Miejscowość dniar.

(podpis)



Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego w postępowaniu znak: PCRE.273.4.14

Miejscowość....., data.....

Wykonawca:
Adres:
Telefon kontaktowy e-mail:

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Imię
Nazwisko

Ja, niżej podpisana/podpisany oświadczam, iż spełniam warunki udziału w postępowaniu na zakup i dostawę sprzętu w ramach projektu „Razem możemy więcej” – kompleksowe wspomaganie szkół w Powiecie Iławskim współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Działanie 3.5 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

- a) posiadam uprawnienia do wykonywania działalności i czynności objętych przedmiotem zamówienia;
- b) posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie;
- c) znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
- d) nie została otwarta w stosunku do mnie likwidacja, ani nie została ogłoszona upadłość, a także, że nie zalegam z opłacaniem podatków, ani składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne (z wyjątkiem przypadków, kiedy uzyskane zostało przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenia na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu);
- e) spełniam warunki stawiane w Zapytaniu ofertowym oraz oświadczam, iż przyjmuję je do wiadomości i stosowania.

.....
(pieczęć i podpis osoby upoważnionej)