

## **Zaproszenie do składania ofert**

Działając na podstawie Decyzji nr 22/2013 z dnia 6 listopada 2013 r. z późn. zm. Dyrektora Centrum Projektów Europejskich w sprawie ustalenia Regulaminu udzielania zamówień w CPE, w celu przeprowadzenia rozeznania rynku uprzejmie zapraszam Państwa do przesłania oferty, zgodnie z podanymi poniżej wymaganiami:

Wspólny Sekretariat Techniczny Programu Współpracy Transgranicznej Interreg V-A Polska-Słowacja 2014-2020 zaprasza do składania ofert na świadczenie usługi cateringowej podczas panelu ekspertów w ramach oceny merytorycznej projektów złożonych w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Interreg V-A Polska – Słowacja 2014 –2020 .

### **Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna podczas organizowanego w siedzibie WST PL-SK panelu ekspertów w ramach oceny merytorycznej projektów.

Szczegóły dotyczące realizacji zamówienia znajdują się w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do zaproszenia.

O wyborze oferty najkorzystniejszej zadecyduje najkorzystniejsza cena 100%.

najniższa cena brutto x 100% = liczba punktów oferty ocenianej

cena brutto oferty ocenianej

Propozycje cenowe należy przysłać wyłącznie na załączonym formularzu ofertowym tylko pocztą elektroniczną **do dnia 12.08.2016r.** na adres: [ssierpinska@plsk.eu](mailto:ssierpinska@plsk.eu)

W razie jakichkolwiek pytań uprzejmie proszę o bezpośredni kontakt z pracownikiem Wspólnego Sekretariatu Technicznego Programu Współpracy Transgranicznej Interreg V-A Polska - Słowacja 2014-2020 - **Panią Sabiną Sierpińską** (e-mail: [ssierpinska@plsk.eu](mailto:ssierpinska@plsk.eu))

O wyborze oferty najkorzystniejszej zostanie poinformowany tylko wybrany oferent.

Załącznik nr 1 do zaproszenia.

### **Opis przedmiotu zamówienia**

Świadczenie usługi cateringowej podczas panelu ekspertów w ramach oceny merytorycznej projektów złożonych w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Interreg V-A Polska – Słowacja 2014 –2020.

#### **I. Zakres usługi gastronomicznej:**

##### **1. Wyżywienie:**

- a) gorące napoje: kawa (dwa rodzaje: rozpuszczalna i mielona), herbata (dwa rodzaje: czarna i owocowa) plus dodatki: mleko do kawy, cukier sypek w cukiernicy, świeża cytryna w plasterkach;
- b) zimne napoje: woda mineralna - gazowana i niegazowana, 2 rodzaje soków 100% – każdy rodzaj po 0,5l na osobę. Woda niegazowana i soki podawane w dzbankach, woda mineralna w butelkach;
- c) mix 3 rodzajów tartinek na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym, z pastami, masłem, sałatą / kielkami, wędliną, serami, łososiem, itp.); tartinki powinny składać się z minimum 4 składników w tym co najmniej 1 rodzaj bezmięśny – w sumie 4 sztuki na osobę;
- d) mix ciast domowych (po 150g każdy/ na os) – min 2 rodzaje
- e) ciastka zbożowe (minimum 3 rodzaje, np. ciastka owsiane, pełnoziarniste z suszonymi owocami, bakaliami, orzechami);
- f) owoce sezonowe minimum 3 rodzaje podawane na tacach (min 100g/os).

##### **2. W zakresie usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni:**

- a) estetyczne nakrycia i dekorację stołów, zastawę;
- b) maksymalnie dwa prostokątne stoły do realizacji zamówienia;
- c) wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia);
- d) zamawiający każdorazowo będzie akceptował menu na wszystkie posiłki zaproponowane przez Wykonawcę. Ponadto, Wykonawca na prośbę Zamawiającego uwzględni sugestie związane z modyfikacją wybranego menu (modyfikacja będzie polegała na zamianie np. składnika na inny lub propozycji dania np. ciasta/owoców na inną);
- e) podanie posiłków – zastawa porcelanowa i sztucce metalowe. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztuców jednorazowego użytku.
- f) usługa cateringowa - ciągła, w terminach i godzinach wskazanych przez Zamawiającego, bez obsługi kelnerskiej.

Wykonawca jest zobowiązany, po każdorazowym wskazaniu przez Zamawiającego do zapakowania pozostałej żywności.

Zamawiający wymaga aby Wykonawca modyfikował menu na poszczególne spotkania w zakresie propozycji ciast domowych/ciastek/ /tartinek/owoców.

Koszt usługi powinien obejmować transport.

## **II. Dodatkowe informacje:**

1. Każdorazowo potwierdzenie liczby osób oraz innych danych mówiących o ostatecznej wielkości zamówienia nastąpi najpóźniej na 2 dni przed datą danego spotkania, z uwzględnieniem zapisu w punkcie VI.
2. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest faktyczne wykonanie usług określonych w załączniku nr 1 do zaproszenia, zgodnie z kwotami określonymi w ofercie cenowej oraz zgodnie z potwierdzoną liczbą osób.
3. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją zamówienia, nie może żądać podwyższenia

wynagrodzenia, nawet, jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszego zamówienia.

4. Wynagrodzenie, o którym mowa w punkcie 2, obejmuje wszelkie koszty wszystkich czynności, niezbędnych do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia nawet, jeśli nie zostały one wprost wyszczególnione w treści zamówienia i załącznikach do zaproszenia.
5. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania zamówienia z należytą starannością, terminowo oraz zapewnienia stosownej jakości danego zamówienia.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli realizacji zamówienia.

### **III. Informacje dotyczące płatności:**

1. Wykonawca, w terminie 7 dni od dnia wykonania zamówienia (licząc od ostatniego dnia spotkania), jest zobowiązany do przedłożenia Zamawiającemu jednostronnie podpisanego protokołu odbioru wykonania zamówienia, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia.
2. Warunkiem wystawienia rachunku/faktury VAT przez Wykonawcę jest akceptacja przez Zamawiającego protokołu odbioru wykonania zamówienia.
3. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie 21 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionego pod względem rachunkowym i formalnym rachunku/faktury VAT, doręzonego na adres Zamawiającego: Wspólny Sekretariat Techniczny Programu Współpracy Transgranicznej Interreg V-A Polska - Słowacja 2014-2020 ul. Halicka 9, 31-036 Kraków.

### **DANE DO RACHUNKU/FAKTURY:**

Centrum Projektów Europejskich ul. Domaniewska 39 a, 02-672 Warszawa, NIP 701 015 88 87

**IV. Miejsce realizacji usługi:** Wspólny Sekretariat Techniczny Programu Współpracy Transgranicznej Interreg V-A Polska-Słowacja 2014-2020, ul. Halicka 9 w Krakowie, II piętro.

**V. Termin usługi:** planowany termin realizacji usługi w dniach 29.08-02.09.2016. Przy czym Zamawiający podaje dokładne terminy spotkań w późniejszym czasie, najpóźniej na 3 dni przed datą danego spotkania. Maksymalna liczba spotkań, w których realizowana będzie usługa to 4, minimalna to 2.

**VI.Liczba osób:** Minimalna liczba uczestników podczas jednego spotkania - 8 osób, maksymalna liczba uczestników - 12 osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bezkosztowej korekty zamówienia na dzień przed realizacją do 15% wartości danego zamówienia.

Załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia.

Kraków, dnia ..... r.

### Protokół odbioru

Na podstawie zamówienia nr .....dokonuje się odbioru zamówienia polegającego na realizacji usługi cateringowej podczas panelu ekspertów w ramach oceny merytorycznej projektów złożonych w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Interreg V-A Polska – Słowacja 2014 –2020 w dniach...w Krakowie.

**Zamawiający:** Centrum Projektów Europejskich, ul. Domaniewska 39A, 02-672 Warszawa.

Komórka organizacyjna: Wspólny Sekretariat Techniczny Programu Współpracy Transgranicznej Interreg V-A Polska- Słowacja 2014-2020

**Wykonawca:** .....

Wykonawca wykonał usługę zgodnie/niezgodnie<sup>1</sup> z wyznaczonym terminem.

Zamawiający zgłasza/nie zgłasza<sup>2</sup> zastrzeżeń do zrealizowanej usługi.

Zastrzeżenia:.....

**Zamawiający**

**Wykonawca**

---

<sup>1</sup> Niewłaściwe skreślić

<sup>2</sup> J.w.



**Interreg**  
**Polska-Słowacja**

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



**FORMULARZ OFERTOWY**

(pieczęć Wykonawcy)

**Ja niżej podpisany/My niżej podpisani**

.....

.....,

**będąc upoważnionym/i/ do reprezentowania**

**Wykonawcy:**

.....

Nr faksu ..... ; Nr telefonu ..... ;  
e-mail .....

.....  
w związku z zaproszeniem do składania ofert, prowadzonym przez Centrum Projektów Europejskich, którego przedmiotem jest świadczenie usługi cateringowej podczas panelu ekspertów w ramach oceny merytorycznej projektów złożonych w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Interreg V-A Polska – Słowacja 2014 –2020 składam/składamy niniejszą ofertę, będąc świadom(a)/świadomymi, że: Formularz ofertowy należy wypełnić zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

1. Cena usługi gastronomicznej/1 os – brutto ..... zł  
(słownie: .....).

2. Cena usługi gastronomicznej (poz. 1x 48os) - brutto ..... zł  
(słownie: .....).

Łączna cena brutto oferty: (Cena usługi gastronomicznej od osoby x 48 os)  
.....zł

(słownie: .....).

1. Przedmiotowe zamówienie zobowiązuje/emy się wykonać zgodnie z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia.





**Interreg**  
**Polska-Słowacja**

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



UNIA EUROPEJSKA

2. Oświadczam/y, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

3. Oświadczam/y/, że zgodnie z postanowieniami art. 15 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity: z dnia 26 czerwca 2003 r. – Dz. U. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.) żadna z oferowanych usług nie została wyceniona poniżej kosztów jej wytworzenia lub świadczenia a jej odsprzedaż nie następuje poniżej kosztów zakupu

....., dn. ....2016 r.

.....

.

(podpis/y osoby/osób uprawnionej/ych)

