



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

POWIAT KAMIEŃSKI
ul. Wolińska 7b
72-400 Kamień Pomorski
NIP 986-016-62-69, REGON 811684143

Kamień Pomorski, dnia 14 styczeń 2014 r.

Zapytanie ofertowe nr 3/2014/ WND-POKL.09.02.00-32-026/13

Szanowni Państwo,

W związku z realizacją projektu „Lokata na jutro”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego” zapraszamy do złożenia oferty na „Dostawę surowców do ćwiczeń na potrzeby zajęć Właściciel bazy gastronomicznej oraz Właściciel bazy cateringowej”.

I. ZAMAWIAJĄCY

Powiat Kamieński
ul. Wolińska 7B
72-400 Kamień Pomorski

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **„Dostawa surowców do ćwiczeń na potrzeby zajęć Właściciel bazy gastronomicznej oraz Właściciel bazy cateringowej”** w związku z realizacją projektu pn. „Lokata na jutro”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych w następujących częściach:

Część I - Właściciel bazy cateringowej

Natka pietruszki - 6 pęczków, Koper - 7 pęczków, Pietruszka karbowana - 4 pęczki, Bazylia - 3 doniczki ziół, Czosnek - 9 główek, Szczypiorek - 9 sztuk, Sałata zwykła - 6 sztuk, Sałata karbowana - 6 sztuk, Pomidory - 3 kg, Pomidory koktajlowe - 3 kg, Ogórek świeży - 3 kg, Rzodkiewki - 6 pęczków, Pietruszka korzeń - 1 kg, Seler - 3 kg, Por - 6 sztuk, Marchew - 4 kg, Fasola szparagowa - 1 kg, Cebula - 2 kg, Papryka czerwona - 3 kg, Świeży kalafior - 3 sztuki, Cukinia - 3 sztuki, kalarepa - 21 sztuk, kawior czerwony - 300 gram, kawior czarny - 300 gram, krewetki mrożone - 1 kg, krewetki w zalewie - 1 kg, płyty łososia - 3 kg, ryba sandacz - 3 sztuki, filety rybne z dorsza - 5 kg, ryba pstrąg - 1,5 kg, filety pstrąg - 1,5 kg, cytryny - 3 kg, Arbuzy - 26 sztuk, melon - 21 sztuk, ananas świeży - 3 sztuki, wiśnie świeże - 1,5 kg, mandarynki - 3 kg, jabłka - 1,5 kg, banany - 18 sztuk (4 kg), winogron jasny - 4,5 kg, brzoskwinie - 2 kg, winogron ciemny - 4,5 kg, gruszki - 4,5 kg, masło - 4,5 kg, śmietanka 18% - 3 litry, śmietanka kremowa 30% - 3 litry, śmietanka kwaśna 12% - 3 litry, ser mozzarella w kulkach - 3 sztuki, sery pleśniowe - 3 sztuki, sery żółte - 5 kg, ser biały - 3 kg, mleko - 9 litrów, twaróg śmietankowo-kremowy - 1 kg, wątróbka drobiowa - 600 gram, łopatką wieprzową - 2 kg, wołowina - 2kg, boczek - 1 kg, kaczka francuska „barbii” 4 kg (3 sztuki), karkówka - 6 kg, baton drobiowy - 3 kg, szynka gotowana - 3 kg, szynka konserwowa - 2 kg, plastry salami - 2 kg, uduki drobiowe - 2 kg, piersi drobiowe - 5 kg, drób kurczak - 3 sztuki (4,5 kg), boczek wędzony - 2 kg, kielbasa żywiecka - 2 kg, polędwica - 2 kg, oliwki czarne - 3 sztuki (0,9 litra), oliwki zielone - 3 sztuki (0,9 litra), kapary - 3 sztuki (0,2 litra),



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ananas puszka - 3 sztuki, wiśnie mrożone - 1,5 kg, brokuły mrożone - 2 kg, kalafior mrożony - 2 kg, śliwki kalifornijskie - 1 kg, rodzynki - 1 kg, morela suszona - 3 sztuki, gruszki w zalewie - 3 sztuki, ogórki konserwowe - 3 sztuki, jaja - 240 sztuk, majonez - 4 kg, musztarda - 3 sztuki, oliwa - 3 litry, olej - 4 litry, bułka czerstwa - 20 sztuk, bułka tarta - 3 kg, chleb razowy - 2 sztuki, pumpernikiel - 2 sztuki, bagietka - 6 sztuk, pieczywo tostowe - 6 sztuk, chleb zwykły - 4 sztuki, mąka pszenna - 4 kg, mąka ziemniaczana - 2 kg, białe wino - 670 gram, ciasto francuskie - 3 sztuki, chrzan - 600 gram, migdały - 600 gram, papryka konserwowa - 3 sztuki, marynata staropolska - 6 sztuk, koniak - 700 ml, estragon - 3 doniczki, imbir - sztuki, pieprz - 400 gram, pieprz biały - 300 gram, sól - 3 kg, ziele angielskie - 3 sztuki, gałka muszkatołowa - 3 sztuki, liście laurowe - 3 sztuki, kostki rosółowe - 9 sztuk, cukier - 3 kg, kostki jarskie - 9 sztuk, goździki - 6 sztuk, papryka czerwona miętka słodka - 6 sztuk, żelatyna - 1 kg, marynata staropolska - 6 sztuk, ocet winny - 1 litr, ocet jabłkowy - 1 litr, galaretka z czerwonej porzeczki - 6 sztuk.

Część II - Właściciel bazy gastronomicznej

woda mineralna gazowana - 3 litry, woda mineralna niegazowana - 3 litry, lód konsumpcyjny - 5 kg, sok brzoskwiniowy - 1 litr, brzoskwinie konserwowe - 1 sztuka, sok z winogron - 1 litr, sok z czarnej porzeczki - 1 litr, pomarańcze - 2,5 kg, cytryny - 4 kg, cukier - 5 kg, kawa naturalna mielona - 0,25 kg, kawa naturalna w ziarnkach - 0,10 kg, kawa naturalna rozpuszczalna - 0,20 kg, kawa ziarnista - 3000 gram, mleko dla baristów - 3,2% - 6 litrów, syropy do kawy butelka 0,75 litra - 6 sztuk, mleko - 4 litry jaja - 20 sztuk, cukier kryształ - 0,5 kg, cukier puder - 0,5 kg, bita śmietanka 30% - 0,5 litra, śmietanka 12% - 0,3 litra, rum - 0,30 litra, herbata liściasta czarna - 0,2 kg, herbata liściasta zielona - 0,2 kg, herbata ekspresowa - 10 sztuk, śmietanka 9%, cynamon - 2 opakowania, goździki - 1 opakowanie, gałka - 1 opakowanie, rum - 0,30 litra, konfitura - 0,2 kg, kakao - 0,1 kg, wino musujące białe - 0,5 litra, truskawki - 1 kg, miód - 0,4 kg, wino białe słodkie - 0,5 litra, spirytus - 0,2 litra, goździk - 1 opakowanie, wanilia - 1 laska, arak - 0,5 litra, wino białe - 0,5 litra, likier morelowy - 0,2 litra, morele konserwowe - 2 sztuki, banany - 3 kg, cukier trzcinowy - 0,3 kg, kurczaki - 2 sztuki, przyprawa do kurczaka - 1 opakowanie, olej - 1,5 litra, sałata - 2 główki, pomidory koktajlowe - 1 opakowanie, śmietanka 18% - 0,5 litra, sok pomidorowy - 1 litr, sok pomarańczowy - 1 litr, chleb - 1 sztuka, krakersy - 2 opakowania, masło - 0,25 kg, twaróg - 0,5 kg, koncentrat pomidorowy - 0,1 kg, szczypiorek - 1 pęczek, majonez - 0,5 kg, tort - 1 sztuka, pomidory koktajlowe - 1 opakowanie, ryba w puszcze - 1 sztuka, łosoś świeży - 1 kg, frytki - 2 kg, sałata lodowa - 1 sztuka, pomidory - 0,5 kg, ogórek - 0,3 kg, ser feta - 1 sztuka, melon - 20 sztuk, szynka surowa wędzona - 1 opakowanie, sałata rukola - 1 opakowanie, lody 2 litry - 1 opakowanie, truskawki mrożone - 0,5 kg.

III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia od 10 lutego 2014 r. do 31 maja 2015 r. Dwa razy w miesiącu zamawiający przedstawi oferentowi listę niezbędnych surowców.

IV. DOKUMENTY, KTÓRE WRAZ Z OFERTĄ MUSI ZŁOŻYĆ KAŻDY SKŁADAJĄCY OFERTE NA PEŁNIENIE OBOWIĄZKÓW OBJĘTYCH PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA:

1. Wypełniony druk stanowiący załącznik nr 1 - „Formularz ofertowy”
2. Wypełniony druk stanowiący załącznik nr 2 - „Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań osobowych i kapitałowych”.

V. ODRZUCZENIE OFERT:

Odrzucone zostaną oferty tych oferentów, którzy:

1. Zostali wykluczeni z postępowania.
2. Nie spełniają warunków udziału w zapytaniu ofertowym.



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

3. Nie załączyli wymaganych dokumentów.
4. Załączyli dokumenty przygotowane niezgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu, w tym wzorami.

VI. KRYTERIUM OCENY OFERT:

Oferty zostaną ocenione za pomocą systemu punktowego, zgodnie z poniższym kryterium.

Cena - całkowity koszt za wykonanie przedmiotu zamówienia - 100 punktów.

Najniższa oferta otrzyma 100 punktów natomiast pozostałe oferty proporcjonalnie na podstawie wzoru: (cena najniższej oferty / cena badanej oferty) x 100

Wykonawca może zaproponować tylko jedną cenę całkowitą i nie może jej zmienić po złożeniu oferty.

VII. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA DOKUMENTÓW:

1. Wymagane dokumenty aplikacyjne należy składać do dnia 31 styczeń 2014 r. do godziny 14.00 w Kancelarii Ogólnej Starostwa Powiatowego, ul. Wolińska 7B, 72-400 Kamień Pomorski.
2. Oferta winna znajdować się w zamkniętej kopercie, na której należy umieścić napis Oferta na „Dostawę surowców do ćwiczeń na potrzeby zajęć Właściciel bazy gastronomicznej oraz Właściciel bazy cateringowej” w związku z realizacją projektu pn. „Lokata na jutro”, z dopiskiem „Nie otwierać przed 31 styczeń 2014 r.”.
3. Osoba uprawniona do kontaktów: Pani Krystyna Gogacz, tel.: (91) 38 20 483 lub e-mail: kgogacz@powiatkamienski.pl
4. Konsekwencje niewłaściwego oznakowania oferty, złożenia jej w niewłaściwym miejscu lub nie dostarczenia jej do miejsca składania ofert w wyznaczonym terminie obciążają składającego ofertę.
5. Wszystkie oferty otrzymane przez Starostwo Powiatowe w Kamieniu Pomorskim po wyżej wymienionym terminie zostaną zwrócone bez otwierania.
6. Każdy składający ofertę może złożyć tylko jedną ofertę.
7. Oferty winny być przygotowane i złożone zgodnie z wymaganiami zawartymi w niniejszym zapytaniu ofertowym.
8. Oferta winna być sporządzona w języku polskim, w sposób trwały. Wszystkie dokumenty sporządzone w języku innym niż polski muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski poświadczonym przez tłumacza przysięgłego.
9. Wszelkie koszty związane ze złożeniem oferty ponosi składający ofertę.
10. Treść oferty winna odpowiadać treści niniejszego zapytania.
11. Nie dopuszcza się złożenia ofert częściowych.
12. Ofertę należy złożyć w PLN.

VIII. ROZSTRZYGNĘCIE POSTĘPOWANIA I ZLECENIE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Postępowanie ofertowe zostanie rozstrzygnięte w dniu 03 lutego 2014 r. o godz. 10.00. O wynikach postępowania jego uczestnicy zostaną poinformowani drogą faxową lub mailową najpóźniej w dniu 04 lutego 2014 r. do godz. 15.30. W tym samym terminie do podmiotu wybranego w wyniku rozstrzygnięcia postępowania zostanie skierowane zlecenie realizacji zamówienia z dodatkowymi informacjami wskazanymi w treści niniejszego zapytania.



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

IX. INFORMACJE DODATKOWE

1. Termin związania ofertą wynosi 7 dni kalendarzowych od terminu składania ofert.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania w całości lub w części, bez podawania przyczyn.
3. W przypadku gdy oferta cenowa złożona przez Oferenta będzie przekraczać kwotę, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie prawo do prowadzenia dodatkowych negocjacji z Oferentem, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą. Jeśli w wyniku negocjacji dojdzie do zmiany treści oferty, Oferent zobowiązany jest złożyć ofertę ostateczną w terminie 3 (trzech) dni kalendarzowych od dnia zakończenia negocjacji.
4. Wykonawca zobowiązuje się do traktowania wszelkich informacji wynikających z niniejszego zapytania ofertowego jako tajemnicy przedsiębiorstwa. Informacje dotyczące faktu złożenia oferty, przeprowadzenia negocjacji handlowych oraz zawartych umów mogą być udzielane przez Wykonawcę jedynie po uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego na przekazywanie osobom trzecim lub publikację takich informacji.

STAROSTA

Beata Kryluk

.....
podpisy i pieczęcie osób upoważnionych
do reprezentowania Zamawiającego



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego -
formularz ofertowy**

.....
Imię i nazwisko oraz adres Oferenta

.....
miejscowość i data

FORMULARZ OFERTOWY

Powiat Kamieński
ul. Wolińska 7B
72-400 Kamień Pomorski

Odpowiadając na zapytanie ofertowe dotyczące „Dostawy surowców do ćwiczeń na potrzeby zajęć Właściciel bazy gastronomicznej oraz Właściciel bazy cateringowej” w związku z realizacją projektu: „Lokata na jutro”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”, zgodnie z wymaganiami określonymi w przedmiotowym Zapytaniu ofertowym:

1. Oferuję cenę za część I Właściciel bazy cateringowej **całkowity koszt za wykonanie przedmiotu zamówienia** w wysokości: zł brutto.
2. Oferuję cenę za część II Właściciel bazy gastronomicznej **całkowity koszt za wykonanie przedmiotu zamówienia** w wysokości: zł brutto.
3. Ponadto oświadczam, iż:
 - a) zobowiązuje się do „Dostawy surowców do ćwiczeń na potrzeby zajęć Właściciel bazy gastronomicznej oraz Właściciel bazy cateringowej” w okresie od 10 lutego 2014 roku do 31 maja 2015 roku,
 - b) zapoznałem się z przedmiotem i warunkami zamówienia i akceptuje jego warunki,
 - c) spełniam wszystkie wymagania dotyczące wykonawcy, określone w zapytaniu ofertowym,
 - d) akceptuje termin i warunki realizacji usługi.

.....
/podpis Oferenta/



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego

Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań osobowych i kapitałowych

W związku z realizacją projektu: „Lokata na jutro”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”.

Dotyczy zapytania ofertowego nr 3/2014/ WND-POKL.09.02.00-32-026/13

Oświadczam, że nie jestem powiązany osobowo lub kapitałowo* z Zamawiającym, tj. Powiat Kamiński ul. Wolińska 7B 72-400 Kamień Pomorski

Powiązania, o których mowa polegają w szczególności na:

1. Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej.
2. Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji.
3. Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika.
4. 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.

.....
miejsowość i data

.....
/podpis Oferenta/

**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.*