

Zapytanie ofertowe

realizowane w ramach projektu **„Informatyka+ - ponadregionalny program rozwijania kompetencji uczniów szkół ponadgimnazjalnych w zakresie technologii informacyjno-komunikacyjnych (ICT)”** (dalej: Projekt)

1. Zamawiający

Warszawska Wyższa Szkoła Informatyki
ul. Lewartowskiego 17
00-169 Warszawa
Tel.: 0 22 489 64 90
Fax: 0 22 489 64 91

2. Postanowienia ogólne.

- 2.1. Niniejsze postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Prawo zamówień publicznych.
- 2.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zaproszenia do upływu terminu składania ofert. Jeżeli zmiany będą mogły mieć wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert, Zamawiający przedłoży termin składania ofert. Dokonane zmiany przekazuje się niezwłocznie wszystkim wykonawcom, do których zostało wystosowane zaproszenie ofertowe i jest ono dla nich wiążące. O dokonanych zmianach informuje się także na stronie internetowej, na której zostało zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu.
- 2.3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania bez podania uzasadnienia, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.
- 2.4. W niniejszym postępowaniu o wiadomości, wnioski, zawiadomienia i inne informacje Zamawiający i wykonawcy przekazują, poza wyjątkami przewidzianymi w treści niniejszego zapytania, faksem lub drogą elektroniczną.

3. Opis przedmiotu zamówienia.

3.1. Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe dotyczące obsługi spotkania Rady Programowej oraz Zarządu projektu oraz obsługi konferencji w projekcie.

3.2. Szczegółowy zakres zamówienia:

Pozycja zamówienia	Liczba osób	Termin realizacji
<p>1. Dostarczenie usług cateringowych na potrzeby uczestników konferencji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dwie przerwy kawowe (20 min.) (zapewniony stół w trakcie trwania konferencji - dostęp do wody butelkowanej, soków, kawy i herbaty w termosach oraz wyboru ciastek) - lunch (bufet w postaci szwedzkiego stołu z wyborem przekąsek, sałatek, kanapek, owoców, zimnych napojów). - stała obsługa stołu polegająca na usuwaniu pustych naczyń, utrzymywaniu porządku oraz uzupełnianiu potraw, - zastawa szklana lub fajansowa, - pełne wyposażenie dodatkowe typu: wystrój stołów, obrusy, kwiaty, serwetki papierowe. 	150	16. 04. 2009

<p>Miejsce serwowania ó bufet Warszawskiej Wy szej Szko y Informatyki</p>		
<p>2. Dostarczenie us ę g cateringowych na potrzeby uczestników konferencji: - dwie przerwy kawowe (zapewniony sta ę ó w trakcie trwania konferencji - dost p do wody butelkowanej, soków, kawy i herbaty w termosach oraz wyboru ciastek) - lunch (bufet w postaci szwedzkiego sto ę z wyborem przek sek, sa ę tek, kanapek, owoców, zimnych napojów). - sta ę obs ę ga sto ę polegaj ca na usuwaniu pustych naczy , utrzymywaniu porz dku oraz uzupe ę cianiu potraw, -zastawa szklana lub fajansowa, - pe ę e wyposa enie dodatkowe typu: wystrój sto ę w, obrusy, kwiaty, serwetki papierowe. Miejsce serwowania ó bufet Warszawskiej Wy szej Szko y Informatyki</p>	<p>150</p>	<p>18. 09. 2009</p>
<p>3. Dostarczenie us ę g cateringowych na potrzeby uczestników konferencji: - dwie przerwy kawowe (zapewniony sta ę ó w trakcie trwania konferencji - dost p do wody butelkowanej, soków, kawy i herbaty w termosach oraz wyboru ciastek) - lunch (bufet w postaci szwedzkiego sto ę z wyborem przek sek, sa ę tek, kanapek, owoców, zimnych napojów). - sta ę obs ę ga sto ę polegaj ca na usuwaniu pustych naczy , utrzymywaniu porz dku oraz uzupe ę cianiu potraw, -zastawa szklana lub fajansowa, - pe ę e wyposa enie dodatkowe typu: wystrój sto ę w, obrusy, kwiaty, serwetki papierowe. Miejsce serwowania ó bufet Warszawskiej Wy szej Szko y Informatyki</p>	<p>150</p>	<p>Kwiecie 2010 r. (o dok ę adnym terminie realizacji us ę gi wykonawca zostanie powiadomiony z odpowiednim wyprzedzeniem niezbd nym do prawid ę wej realizacji us ę gi, w sposób okre lony w umowie)</p>



<p>4. Dostarczenie usług cateringowych na potrzeby spotka Rady Programowej projektu oraz zarządu projektu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - w trakcie obrad: kawa i herbata w termosach, woda butelkowana, soki - lunch: przystawka oraz drugie danie, zimne napoje. - stała obsługa stołów polegająca na usuwaniu pustych naczyń, utrzymywaniu porządku oraz uzupełnianiu potraw, - zastawa szklana lub fajansowa, Miejsce serwowania ó bufet Warszawskiej Wyższej Szkoły Informatyki oraz sala konferencyjna. 	<p>10 w ka dym ze spotka</p>	<p>6 spotka w roku 2009 6 spotka w roku 2010 (dokładne terminy będą podawane z wyprzedzeniem określonym w umowie, niebędącym do prawidłowej realizacji usługi)</p>
---	-------------------------------------	---

3.3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych ani wariantowych. Oferta musi obejmować całość zamówienia.

3.4. W razie złożenia więcej niż jednej oferty przez wykonawcę, wszystkie złożone przez niego oferty podlegają odrzuceniu.

4. Warunki wymagane od wykonawców.

O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

1. są uprawnieni do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymogami ustawowymi,
2. posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny, a także zatrudniają pracowników zdolnych do wykonania zamówienia,
3. nie podlegają wykluczeniu z postępowania.

5. Sposób porozumiewania się wykonawców z Zamawiającym.

5.1 Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego w formie elektronicznej o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Ze strony Zamawiającego uprawnionym do udzielania wyjaśnień jest Pani Justyna Gołaszewska, adres internetowy: jgolaszewska@wwsi.edu.pl. Informacja zostanie udzielona w terminie 2 dni, chyba że prośba o wyjaśnienie wpłynęła do zleceniodawcy na mniej niż 4 dni przed terminem otwarcia ofert lub pytanie wykonawcy nie ma w ocenie Zamawiającego wpływu na treść oferty.

5.2 Zamawiający jednocześnie przesyła treść wyjaśnienia wszystkim wykonawcom, którym doręczono zapytanie ofertowe, bez ujawniania źródła zapytania, a także umieszcza ją na stronie internetowej zamawiającego.

6. Sposób przygotowania ofert; miejsce i termin ich składania:

6.1. Oferty powinny zostać złożone w formie pisemnej pod rygorem nieważności według wzoru oferty będącego załącznikiem do niniejszego zapytania w terminie nie dłuższym niż 7 dni od otrzymania niniejszego zapytania, tj. **do dnia 3 kwietnia 2009 r. do godz. 14.00.**

- 6.2. Do oferty wykonawcy dołączają następujące dokumenty pod rygorem wykluczenia z postępowania:
- a) oświadczenie o spełnianiu warunków wzięcia udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. 4 niniejszego zapytania ó wzór stanowi załącznik nr 2 do niniejszego zapytania,
 - b) aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne oświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - c) pełnomocnictwo do złożenia oferty w niniejszym postępowaniu, jeżeli wykonawca posługuje się w celu złożenia oferty pełnomocnikiem,
 - d) projekt menu zawierający informacje o rodzaju potraw zaproponowanych w cenie oraz orientacyjnie o ich ilości (waga będąca sztuką) w przeliczeniu na 1 osobę. Należy złożyć jeden projekt menu dla pozycji 1, 2 i 3 określonych w pkt 3.2 niniejszego zapytania, jeden dla pozycji 4 określonej w pkt 3.2 niniejszego zapytania).

- 6.3. Dokumenty składają się w oryginale albo kopii po wiadczonyj za zgodno z oryginałm przez wykonawc z wyj tkiem ewentualnego pełnomocnictwa, które składają się w oryginale albo kopii po wiadczonyj za zgodno z oryginałm przez notariusza.
- 6.4. Zamawiaj cy zastrzega, i w toku sprawdzania dokumentów, w przypadkach tego wymagaj cych, b dzie miać prawo da od wykonawców wyja nie dotyczcych tre ci zó onych dokumentów i tre ci oferty, a tak e b dzie miać prawo wezwa do uzupełnienia wymaganych dokumentów, je li nie zostan one zó one lub b d zawiera b edy. W szczególno ci zamawiaj cy b dzie miać prawo da wyja nie od wykonawców, których oferty b d zawiera ra co nisk cen .
- 6.5. Oferty nale y umie ci w nieprzejrzystych kopertach zabezpieczonych w sposób uniemo liwiaj cy zapoznanie si z ich tre ci przed otwarciem ofert. Na kopercie nale y umie ci napis šOferta na usłgi cateringowe w ramach Projektu Informatyka+ - ponadregionalny program rozwijania kompetencji uczniów szkół ponadgimnazjalnych w zakresie technologii informacyjno-komunikacyjnych (ICT) - Warszawska Wy sza Szkoła Informatyki.ö.
- 6.6. Oferty nale y składa w biurze projektu (pok. 220), ul. Lewartowskiego 17, 00-169 Warszawa.

7. Otwarcie ofert.

- 7.1. Otwarcie ofert jest jawne.
- 7.2. Otwarcia ofert dokona komisja ds. przeprowadzenia post powania w dniu 3 kwietnia 2009 r. o godz. 14.15 w siedzibie zamawiaj cego w Sali konferencyjnej.
- 7.3. Przed otwarciem ofert komisja poda kwot , jak zamierza przeznaczy na sfinansowanie zamówienia.
- 7.4. Podczas otwarcia ofert Zamawiaj cy poda do wiadomo ci obecnych podczas otwarcia ofert jedynie nazwy wykonawców, którzy zó oferty w wymaganym terminie, a tak e ceny zawarte w ich ofertach.

8. Kryteria oceny ofert:

- 8.1. **Cena brutto za caó zamówienia ó waga 80%**, do realizacji zamówienia zostanie wybrany wykonawca, który zaoferuje najni sz cen , nie zostanie wykluczony z post powania, a jego oferta nie b dzie podlega odrzuceniu.
 - 8.2. **Jako przedstawionej oferty ó waga 20%**, oceniane b dzie menu zaproponowane przez Wykonawc ó stopie urozmaicenia, wybór potraw oraz ich ilo w relacji do zaproponowanej ceny.
9. Zamawiaj cy poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie i omyłki rachunkowe w obliczaniu ceny z uwzgl dnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, a tak e inne omyłki polegaj ce na niezgodno ci oferty z zapytaniem ofertowym, nie powoduj ce istotnych zmian w tre ci oferty, niezwłocznie zawiadamiaj c o tym wykonawc , którego oferta została poprawiona.
10. Wykonawca jest zobowi zany do podania takich samych cen w odniesieniu do pozycji 1, 2 i 3 okre lonych w pkt 3.2 niniejszego zapytania.

11. Termin zwi zania ofert .

Wykonawcy b d zwi zani swoj ofert przez 30 dni, liczc od upływu terminu składania ofert.

12. Przestanki odrzucenia ofert.

Zamawiaj cy odrzuci ofert , je eli:

- a) jej tre nie b dzie odpowiada tre ci zapytania ofertowego,
- b) zostanie zó ona przez wykonawc wykluczonego z udział w post powaniu,
- c) zostanie zó ona po terminie składania ofert,
- d) b dzie zawiera ra co nisk cen ,
- e) b dzie niewa na na podstawie odr bnych przepisów.

13. Wykonawcy, którzy zó oferty w niniejszym post powaniu zostan powiadomieni o wyborze najkorzystniejszej oferty, a tak e o ofertach odrzuconych i wykluczonych wykonawcach. Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejsz zostanie powiadomiony odr bnie o formalno ciach niezb dnych do zawarcia umowy.

14. Istotne postanowienia umowy:

- 14.1 Rozliczenie b dzie nast pować po realizacji ka dej z pozycji zamówienia na podstawie odr bnych faktur.
- 14.2 Zamawiaj cy zastrze e sobie prawo do zwi kszenia lub zmniejszenia zakresu zamówienia o 20% w stosunku do ka dej zamawianej pozycji. Zmniejszenie zakresu zamówienia nie b dzie podstaw do dochodzenia jakichkolwiek roszcze przez wykonawc . Wykonawca zgodzi si na zwi kszenie zakresu zamówienia na warunkach cenowych przedstawionych w jego ofercie.



- 14.3 Płatności regulowane będą przez Zamawiającego przelewem na rachunek Wykonawcy podany w fakturze, w terminie 30 dni licząc od daty otrzymania faktury.
- 14.4 Spory wynik w związku z realizacją umowy będą podlegały rozstrzygnięciu przez sąd powszechny właściwy dla Zamawiającego.
- 14.5 Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia do miejsca przeznaczenia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi wyłącznie.
- 14.6 W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy obowiązuje wobec Wykonawcy kara umowna w wysokości 20% wartości brutto wynagrodzenia Wykonawcy, gdy Zamawiający odstąpi od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.



Załącznik nr 2
do zapytania ofertowego

....., dnia

.....
Nazwa, adres, nr telefonu, faxu wykonawcy

O wiadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

Przystępuję do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia

realizowanego w ramach projektu *„Informatyka+ - ponadregionalny program rozwijania kompetencji uczniów szkół ponadgimnazjalnych w zakresie technologii informacyjno-komunikacyjnych (ICT)ö*

mającego za przedmiot usługi cateringowe dotyczące obsługi spotkania Rady Programowej oraz Zarządu projektu oraz obsługi konferencji w projekcie,

w imieniu reprezentowanego przeze mnie wykonawcy oświadczam, że:

1. wykonawca jest uprawniony do wystąpienia w obrocie prawnym, zgodnie z wymogami ustawowymi oraz posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności,
2. wykonawca posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny, a także zatrudnia pracowników zdolnych do wykonania zamówienia,
3. wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania.

í í

Miejsce i data

í í

Podpisano

(imię, nazwisko, podpis, pieczęć)*

*) Podpis osoby figurującej lub osób figurujących w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy lub we własnym upoważnieniu.