



OKIZ.271.2.1.2013

Sierpc, dnia 12.03.2013 r.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

I. Informacja o zamawiającym i przedmiocie przetargu.

Gmina Sierpc woj. mazowieckie, ul. Biskupa Floriana 4, 09-200 Sierpc,
www.gmina.sierpc.pl, info@gmina.sierpc.pl, ogłasza przetarg nieograniczony na
„ wykonanie usługi pełnego wyżywienia i zakwaterowania (zapewnienia noclegów) ”

W związku z realizacją przez Gminę Sierpc, zwaną dalej „Zamawiającym”, projektu „WIEDZA KLUCZEM DO KARIERY DLA UCZNIÓW GMINY SIERPC” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Program Kapitał Operacyjny Ludzki, Priorytet IX. Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.1. Wyrównywanie szans edukacyjnych i zapewnienie wysokiej jakości usług edukacyjnych świadczonych w systemie oświaty, Podziałanie 9.1.2. Wyrównywanie szans edukacyjnych uczniów z grup o utrudnionym dostępie do edukacji oraz zmniejszanie różnic w jakości usług edukacyjnych , zapraszamy do złożenia oferty na następujący przedmiot zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia

1.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa zakwaterowania 5 dni w ośrodku wypoczynkowym i wyżywienie uczniów podczas pobytu – **5 dniowego, nad morzem** w okolicach fokarium i oceanarium **w terminie 19-23.08.2013r.**

1.2. usługa noclegu powinna obejmować:

- zakwaterowanie w pokojach 2 i 3 -os. z pełnym węzłem sanitarnym tj. łazienka przyporządkowana do każdego pokoju i TV oraz korzystanie z infrastruktury sportowej.
- udostępnienie sali/ świetlicy na dyskotekę
- udostępnienie 3 sal na zajęcia

Zakwaterowanie dla 79 osób. Szczegóły co do ilości osób i pokoi będą ustalone z wykonawcą najpóźniej 14 dni przed planowanym wynajmem.

1.3. Całodzienne wyżywienie – dla 79 osób- przez 5 dniowy pobyt, usługa wyżywienia powinna obejmować:

- śniadanie w formie bufetu szwedzkiego
- obiad serwowany
- podwieczorek serwowany
- kolacja w formie bufetu szwedzkiego

Przykładowy jadłospis:

Śniadania są rozumiane jako posiłek obejmujące co najmniej:

- pieczywo ciemne i jasne,
- półmiski mięsne (min. 4 rodzaje wędlin, w tym pieczonych),
- pasztet wiejski
- sery (białe, żółte, pleśniowe),
- warzywa sezonowe,
- sałatka,
- masło,
- mleko,
- płatki śniadaniowego,
- dżem
- herbata, kawa oraz gorącą wodę w termosie,
- cukier,
- Danie na ciepło np.: jajecznica

Obiad

- Zupa pomidorowa
- Pierś z kurczaka z grilla
- Groszek z marchewką
- Ziemniaki
- Kompot

Kolacja

- pieczywo ciemne i jasne,
- półmiski mięsne (min. 4 rodzaje wędlin, w tym pieczonych),
- pasztet wiejski
- sery (białe, żółte, pleśniowe),
- warzywa sezonowe,
- sałatka,
- ryby,
- masło,

- galaretka wieprzowa i drobiowa,
- Danie na ciepło pizza

Wykonawca powinien zapewnić serwetki jednorazowe – bez ograniczeń, nie dopuszcza się podawania plastikowych i papierowych naczyń i sztućców.

Godziny serwowania posiłków mogą być stałe lecz w przypadku wyjazdu grupy lub innych okoliczności – możliwe do przesunięcia.

Opis przedmiotu zamówienia według kodów CPV:

55500000-5 Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków

55320000-9 Usługi podawania posiłków

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

2. Dokumenty Wymagane od wykonawców

- zaświadczenie oferenta nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne lub że uzyskał przewidziane prawem odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności.
 - Aktualny protokół lub opinię Powiatowej Straży Pożarnej z przeglądu stanu budynku wczasowego/ lub inaczej nazwanego/ dopuszczonego do wypoczynku dla dzieci i młodzieży.

3. Informacje dotyczące warunków udziału w zamówieniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy łącznie spełniają warunki na podstawie art.22 ustawy Pzp. i nie są wykluczeni na podstawie art.24 ustawy Prawo zamówień publicznych.

4. Kryteria oceny

W celu wzięcia udziału w przetargu nieograniczonym, zmierzającym do zlecenia realizacji usługi i zawarcia umowy o przedmiocie wskazanym w pkt 1 należy złożyć ofertę zgodnie z wymogami określonymi w pkt 5.

KRYTERIA OCENY: CENA (100%)

5. Opis przygotowania oferty cenowej:

5.1. Ofertę należy złożyć do 20.03.2013 r. do godz.9.00

do Urzędu Gminy Sierpc, ul. Biskupa Floriana 4, 09-200 Sierpc, Sekretariat pokój 103,

5.2. Otwarcie ofert 20.03.2013r. o godzinie 9.30 w Urzędzie Gminy Sierpc, sala nr 3.

5.3 Oferta powinna zawierać:

- zaparafowaną umowę Załącznik nr 1
- oświadczenie oferenta załącznik nr 2
- Wypełniony formularz oferty – przygotowany zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3;
- komplet dokumentów wymaganych w pkt. 2

5.4 Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, pod rygorem nieważności w formie pisemnej (na maszynie, komputerze lub czytelnym pismem ręcznym) oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy. Podpis na ofercie musi być zgodny z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej. W przypadku podpisania oferty przez inną osobę należy załączyć pełnomocnictwo.

6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

7. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych,

8. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umów ramowych

9. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.

10. Zamawiający nie przewiduje przedstawiania ofert wariantowych,

11. Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się pocztą elektroniczną

12. Zamawiający rozliczać się będzie z wykonawcą w walucie PLN.

13. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

14. Zamawiający nie dopuszcza wykonania zamówienia przez podwykonawców.

15. Termin związania ofertą – 30 dni od upływu terminu składania ofert.

16. Sposób porozumiewania się z wykonawcą

Jako formę komunikacji w niniejszym postępowaniu zamawiający przyjmuje fax.
nr 24 275-57-01.

17. Środki odwoławcze.

Każdemu wykonawcy oraz innym osobom, których interes prawny w związku z postępowaniem o zamówienie publiczne doznał uszczerbku przysługują środki ochrony prawnej w postaci: odwołania art.180-183 upzp.

Wszelkich informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela p. Beata Okraszewska pod numerem tel. (24) 275 57 01 wew.21

Załączniki:

Załącznik nr 1 – wzór umowy

Załącznik nr 2 – Oświadczenie wykonawcy

Załącznik nr 3 – wzór Oferty na usługę wyżywienia i pobytu.

Wójt Gminy Sierpc

/ - /

Tadeusz Prekurat

WZÓR UMOWA Nr20....

zawarta w dniu roku w Sierpcu, w rezultacie dokonania wyboru oferty , **pomiędzy:**

Wójtem Gminy Sierpc- Tadeuszem Prekuratem

.....

a

.....

reprezentowaną przez :

zwanym w dalszej treści umowy "Wykonawcą",

§ 1

1. Zamawiający powierza zgodnie z dokumentacją zamówienia i ofertą Wykonawcy, a Wykonawca przyjmuje do wykonania następujący przedmiot umowy: Przedmiotem zamówienia jest organizacja usługi **wyżywienia i zakwaterowania 79 osób lub ustalonych zgodnie z faktyczną ilością.**
2. **Ustala się wysokość zakwaterowania za jednego uczestnika za osobodzień zł. (słownie)**
3. **Ustala się wysokość wyżywienia jednego uczestnika za jeden dzień zł (słownie :)**

Usługa noclegu powinna obejmować:

1. Zakwaterowanie w pokojach 2,3, -os. z pełnym węzłem sanitarnym tj. łazienką przyporządkowana do każdego pokoju i TV oraz korzystanie z infrastruktury sportowej.
2. Udostępnienie sali/ świetlicy na z na dyskotekę
3. Udostępnienie 3 sal na zajęcia

Pobyt dla 79 osób. Szczegóły co do ilości osób i pokoi będą ustalone z wykonawcą najpóźniej 14 dni przed planowanym wynajmem.

1.2 Całodzienne wyżywienie – dla 79 osób- usługa wyżywienia powinna obejmować:

- śniadanie w formie bufetu szwedzkiego
- obiad serwowany
- podwieczorek serwowany
- kolacja w formie bufetu szwedzkiego

Przykładowy jadłospis:

Śniadania są rozumiane jako posiłek obejmujące co najmniej:

- pieczywo ciemne i jasne,
- półmiski mięsne (min. 4 rodzaje wędlin, w tym pieczonych),
- pasztet wiejski
- sery (białe, żółte, pleśniowe),
- warzywa sezonowe,
- sałatka,
- masło,
- mleko,
- płatki śniadaniowego,
- dżem
- herbata, kawa oraz gorącą wodę w termosie,
- cukier,
- Danie na ciepło np.: jajecznica

Obiad

- Zupa pomidorowa
- Pierś z kurczaka z grilla
- Groszek z marchewką
- Ziemniaki
- Kompot

Kolacja

- pieczywo ciemne i jasne,
- półmiski mięsne (min. 4 rodzaje wędlin, w tym pieczonych),
- pasztet wiejski
- sery (białe, żółte, pleśniowe),
- warzywa sezonowe,
- sałatka,
- ryby,
- masło,
- galaretką wieprzowa i drobiowa,

- Danie na ciepło pizza

Wykonawca powinien zapewnić serwetki jednorazowe – bez ograniczeń, nie dopuszcza się podawania plastikowych i papierowych naczyń i sztućców.

Godziny serwowania posiłków mogą być stałe lecz w przypadku wyjazdu lub innych okoliczności – możliwe do przesunięcia.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do właściwego wykonania zamówienia Zamawiającego.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.
3. Zleceniodawca odpowiada za szkody powstałe w mieniu Zleceniobiorcy.
4. **Zamawiający przewiduje zmiany w zapisach umowy dotyczące terminów realizacji, płatności oraz wartości umowy w formie aneksu w przypadku zmian we wniosku aplikacyjnym oraz umowie o dofinansowanie projektu nr POKL.09.01.02-14-066/11 pn. „WIEDZA KLUCZEM DO KARIERY DLA UCZNIÓW GMINY SIERPC”, które wprowadzi Instytucja Zarządzająca POKL, niemożliwych do przewidzenia na etapie opracowywania zapytania ofertowego, a które to będą wywoływały konieczność zmiany zapisów umowy;**
 - **Zamawiający przewiduje zmiany w zapisach umowy w przypadku zmian w prawie krajowym lub wspólnotowym, mogących mieć wpływ na zapisy niniejszej umowy;**
 - **w przypadku wyniknięcia rozbieżności lub niejasności w rozumieniu pojęć użytych w umowie, których nie można usunąć w inny sposób, a zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie umowy w celu jednoznacznej interpretacji jej zapisów przez strony, możliwa jest zmiana postanowień umowy, wymaga to jednak zgody obu stron umowy;**
5. Zleceniodawca jest zobowiązany przesłać zleceniobiorcy ostateczną liczbę uczestników z podziałem wg płci 14 dni przed rozpoczęciem turnusu.
6. Zleceniobiorca dopuszcza możliwość niewykorzystania przez zleceniodawcę 10 % miejsc bez podania przyczyny.

§ 3

Umowa obowiązuje od 19.08.2013r. do 23.08.2013r.

§ 4

1. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury VAT w terminie 14 dni od daty jej otrzymania.
2. Zapłata nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.

§ 6

Wykonawca gwarantuje, że świadczone usługi będą na najwyższym poziomie.

§ 7

1. Zmiany umowy wymagają pod rygorem nieważności ważności formy pisemnej w postaci aneksu.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany w umowie np. ilości posiłków, harmonogramu realizacji wynikający z wytycznych instytucji pośredniczącej lub innych.

3 Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany osób upoważnionych do dokonywania czynności, zmian danych teleadresowych pod warunkiem wystąpienia takich zmian z przyczyn organizacyjnych.

§ 8

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia, Zamawiający może od umowy odstąpić w terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej prawidłowo części umowy.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy także w razie:
 - a) ogłoszenia upadłości lub likwidacji firmy Wykonawcy,
 - b) wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy
 - c) utraty uprawnień do wykonywania usług objętych zakresem przedmiotowym niniejszej umowy.
 - d) naruszania przez wykonawcę zasad wykonania umowy określonych w § 2 niniejszej umowy pod warunkiem bezskutecznego wezwania do należytego jej wykonania.
3. Odstąpienie, o którym mowa w ust. 1 winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 10

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 11

Umowa niniejsza zostaje sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, dla Zamawiającego i dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Nazwa Wykonawcy

Adres.....

NIP.....Regon.....

Niniejszym oświadczam, że spełniam warunki, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy z dn. 29.01. 2004 Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 ze zm.) (p.z.p.), to znaczy:

1. posiadam uprawnienia niezbędne do zrealizowania przedmiotu niniejszego przetargu,
2. posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponuję osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
3. znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
4. nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 pzp.

data.....

Podpis Wykonawcy

.....

OFERTA
**ZŁOŻONA W ZAPYTANIU OFERTOWYM NA REALIZACJĘ USŁUG WYŻYWIENIA I
 ZAKWATEROWANIA W RAMACH PROJEKTU
 „WIEDZA KLUCZEM DO KARIERY DLA UCZNIÓW GMINY SIERPC”**

.....
 (miejscowość, data)

Zamawiający:

Gmina Sierpc

09-200 Sierpc

Wykonawca:

.....
 (Pieczęć Wykonawcy)

REGON

NIP.....

Odpowiadając na postępowanie dotyczące **wyżywienia i zakwaterowania 79 uczniów** na potrzeby realizacji warsztatów letnich projektu **„WIEDZA KLUCZEM DO KARIERY DLA UCZNIÓW GMINY SIERPC”** współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji, oświadczam, iż oferujemy realizację zamówienia za cenę:

Cena usługi:

Nazwa usługi	Cena jednostkowa brutto (w PLN)
1. Przedmiotem zamówienia jest usługa zakwaterowania dla 79 osób w ośrodku wypoczynkowym w okresie od 19.08.2013r. do 23.08.2013r.	Cena brutto za 1 osobę:..... słownie..... Cena brutto za realizację usługi..... słownie.....
2. Przedmiotem zamówienia jest usługa pełnego wyżywienia uczniów podczas zakwaterowania od 19.08.2013r do 23.08.2013r.	Cena brutto za 1 osobę : słownie..... Cena brutto za realizację usługi słownie.....

Razem:	Łączna cena brutto za realizację usług:
	
	słownie.....
	
	Łączna cena netto za realizację usług:
	
	słownie.....
	

Oferent odpowiada za:

1. świadczenie usług z należytą starannością, zgodnie z najlepszymi praktykami przyjętymi przy świadczeniu usług **wyżywienia i zakwaterowania 79 uczniów..**

Ponadto,

1. OŚWIADCZAM/Y, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją wraz z załącznikami i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy konieczne informacje i wyjaśnienia do przygotowania oferty.

2. OŚWIADCZAM/Y, że jestem/śmy w stanie zapewnić usługi **wyżywienia i zakwaterowania 79 uczniów** w terminach i warunkach wskazanych w specyfikacji oraz dostosować się do ewentualnych zmian.

3. OŚWIADCZAM/Y, że w przypadku wyboru naszej oferty, zobowiązujemy się do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Inne załączniki:

1.
2.
3.

.....
Data i podpis Oferenta