Skierniewice, dn. 27.05.2019 r.

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa

ul. Stefana Batorego 64C

96-100 Skierniewice

Nr sprawy **31/ZIII.48/ZPU/2019**

**ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT**

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Skierniewicach ul. Batorego 64 C, 96-100 Skierniewice zaprasza Państwa firmę do udziału w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego (rozeznania rynku) na:

**zapewnienie wyżywienia (lunchu) dla 8 osób – studentów Państwowej Wyższej Szkoly Zawodowej w Skierniewicach (Informatyka) wraz z opiekunem** **uczestników wyjazdu studyjnego, dnia 31 maja 2019 roku w związku z realizacją projektu pn. „Zintegrowany Program Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Skierniewicach” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.**

1. **Nazwa zlecanej usługi**

**Usługa – wyżywienie w ramach wyjazdu studyjnego dla studentów**

Wspólny kod CPV:

55320000-9 – Usługi podawania posiłków

1. **Zakres zlecanych usług**

Przygotowanie i dowóz wyżywienia (lunchu) na okoliczność organizacji wyjazdu studyjnego, przewidzianego dla 8 uczestników – studentów Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Skierniewicach wraz z opiekunem.

W ramach lunchu dla uczestników wyjazdu studyjnego należy zapewnić:

* Przygotowanie, dostarczenie i zaserwowanie dwudaniowego obiadu, na który składa się zupa i drugie danie (np. porcja mięsa/ryby, ziemniaki/ryż/kasza/frytki i surówka/warzywa/sałata lub danie wegetariańskie, np. pierogi); napój (co najmniej 200ml na osobę)
* w przypadku zgłoszenia zapotrzebowania, Wykonawca zapewni posiłki wegetariańskie/wegańskie lub inne dostosowane do specjalnych potrzeb żywieniowych uczestników.
* Naczynia/opakowania jednorazowego użytku, sztućce w wystarczającej ilości oraz kubeczki/szklanki dostosowane do temperatury napoi, serwetki
* dowóz 8 oddzielnie zapakowanych posiłków do firmy Teyon S. A. z siedzibą przy ul. Obywatelskiej 128/152, 94-104 Łódź na godzinę 13:00

Wykonawca jest zobowiązany do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych.

1. **Termin realizacji usługi 31 maja 2019**
2. **Kryterium oceny**

Kryterium wyboru będzie **cena brutto za usługę** – waga 100%. Liczba punktów, którą można uzyskać w ramach oceny za to kryterium obliczona zostanie przez podzielenie ceny najtańszej z ofert przez cenę ocenianej oferty i pomnożenie tak otrzymanej liczby przez 100. Maksymalna liczba punktów jaką można uzyskać w kryterium cena wynosi 100.

A= (An : Ab) x 100 pkt.

Gdzie: A liczba punktów za kryterium cena, An – cena oferty najniższej, Ab – cena oferty badanej.

Wykonawca musi spełniać kryterium braku powiązań kapitałowych lub osobowych tzn. nie są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. 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 przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

* uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
* posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,
* pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
* pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

1. **Główne warunki udziału w zapytaniu ofertowym**

**Oferta powinna zawierać następujące elementy:**

1. Prawidłowo uzupełniony i podpisany przez osobę upoważnioną do składania ofert   
   w imieniu Wykonawcy formularz oferty – Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego   
   nr 31/ZIII.48/ZPU/2019
2. Propozycja menu – załącznik nr 2 do zapytania ofertowego nr 31/ZIII.48/ZPU/2019
3. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych – Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego nr 31/ZIII.48/ZPU/2019

oraz inne dokumenty, które mogą być przydatne w trakcie postępowania (np.: referencje)

**Dodatkowe informacje dotyczące sposobu przygotowania oferty:**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę zgodną z treścią zapytania ofertowego.
2. Ofertę wraz z załącznikami należy sporządzić w języku polskim, z podaniem ceny brutto przedstawionej w złotych (PLN)
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych ani wariantowych.
4. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej.
5. Zalecane jest, aby każda strona oferty zawierająca jakąkolwiek treść została parafowana przez Wykonawcę.
6. Oferty niekompletne lub dostarczone po terminie nie będą rozpatrywane.
7. **Miejsce i termin składania ofert:**

Przygotowana zgodnie z powyższymi wytycznymi oferta wraz z wszystkimi wymaganymi przez Zamawiającego załącznikami i innymi dokumentami może zostać dostarczona w wybranej formie spośród:

- skanu wypełnionego i podpisanego dokumentu - za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: [eswiderek@pwsz.skierniewice.pl](mailto:eswiderek@pwsz.skierniewice.pl);

**- lub** za pośrednictwem poczty tradycyjnej bądź kuriera na adres: Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa ul. Batorego 64C, 96-100 Skierniewice, Biuro Rektora z dopiskiem „Projekt Zintegrowany Program Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Skierniewicach” (w tym przypadku o przyjęciu oferty decyduje data i godzina wpływu do Zamawiającego, oferty dostarczone po terminie Zamawiający zwróci bez otwierania);

- **lub** dostarczona osobiście na adres: Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa ul. Batorego 64C, 96-100 Skierniewice, Biuro Rektora w godzinach pracy Biura (poniedziałek-piątek, w godz. 8.00-16.00).

**Termin składania ofert upływa dn. 29 maja 2019 roku.**

**Osobą upoważnioną do kontaktu ws. szczegółów niniejszego zapytania po stronie Zamawiającego jest:**

mgr Ewa Świderek - Specjalista ds. administracyjnych

tel. 46 834 40 21

e-mail: [eswiderek@pwsz.skierniewice.pl](mailto:eswiderek@pwsz.skierniewice.pl)