



Szczecin, dn. 09.10.2015 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 6/10/ZIT/SSOM/2015

Dotyczące zorganizowania usługi cateringowej podczas spotkania Informacyjnego - warsztatów.

Działanie współfinansowane jest ze środków pochodzących z Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014 -2020.

Zamówienie publiczne o wartości poniżej 30 tysięcy euro nie jest objęte przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r., Nr 113,poz. 759 ze zmianami) na podstawie art. 4 pkt 8 tejże ustawy.

W celu zapewnienie wydatkowania przyznanych środków w sposób celowy i oszczędny, z zachowaniem zasady terminowego uzyskiwania najlepszych efektów z danych nakładów oraz zasady uczciwej konkurencji, transparentności i równego traktowania potencjalnych wykonawców niniejsze postępowanie toczy się w oparciu o zasadę konkurencyjności, na podstawie art. 70¹ i 70³ kodeksu cywilnego.

ZAMAWIAJĄCY

Stowarzyszenie Szczecińskiego Obszaru Metropolitalnego
pl. Kilińskiego 3
71-414 Szczecin
tel.: (91) 421 71 60
fax: (91) 421 71 69
e-mail: biuro@som.szczecin.pl

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej podczas Warsztatów / Szkolenia dla ok 20 osób

Szczegóły zawiera załącznik nr.1

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin wykonania przedmiotu zamówienia: nie później niż do 31 października 2015r.
2. Dokładna data, godziny oraz miejsce zostanie wskazane nie później niż 3 dni robocze przez szkoleniem.

PROCEDURA I KRYTERIA OCENY OFERT



1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:
cena: waga 100%

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta musi być złożona w formie pisemnej bezpośrednio do Zamawiającego osobiście, przestana za pomocą poczty/ kuriera lub elektronicznie na adres e-mail: biuro@som.szczecin.pl
3. Ofertę należy umieścić w zamkniętej kopercie zaadresowanej i opisanym według poniższego wzoru:

Nazwa i adres Wykonawcy (Pieczęć)

Stowarzyszenie Szczecińskiego Obszaru Metropolitalnego
pl. Kilińskiego 3
71-414 Szczecin

OFERTA NA REALIZACJĘ ZADANIA:

Catering na szkolenie / warsztaty

4. Postępowanie odbywa się w języku polskim, w związku z czym wszelkie pisma, dokumenty, oświadczenia składane w trakcie postępowania między Zamawiającym a Wykonawcami muszą być sporządzone w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
5. Oferta winna być napisana czytelnie w języku polskim i podpisana przez osobę uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy oraz opieczętowana.
6. Wszelkie koszty związane ze złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
7. Ewentualne poprawki powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej.
8. Oferty powinny zawierać:
 - 1) Formularz oferty sporządzony na podstawie wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do zapytania ofertowego
 - 2) Cena podana w ofercie powinna uwzględniać wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego
9. W przypadków Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie ofertę podpisuje osoba umocowana do tej czynności prawnej, co powinno wynikać z dokumentów (Pełnomocnictwa) załączonych do oferty.
10. Oferta powinna zostać sporządzona zgodnie ze wzorem załączonym do niniejszego zapytania ofertowego.
11. Oferta złożona po terminie składania ofert zostanie odrzucona i zwrócona niezwłocznie Wykonawcy.
12. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli nie spełnia wymagań formalnych lub jeżeli oferowany przez Wykonawcę sprzęt, w opinii Zamawiającego nie będzie wystarczający w szczególności nie będzie spełniał parametrów technicznych określonych w niniejszym zapytaniu ofertowym

lub gdy najniższa cena oferowana przez Wykonawcę przewyższy kwotę, jaką Zamawiający przewidział na sfinansowanie zadania.

13. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać w terminie do dnia 14.10.2015r. godz. 15:00 osobiście w siedzibie Zamawiającego, pl. Kilińskiego 3, 71-414 Szczecin, pok. 254 / 255 lub dostarczyć za pośrednictwem poczty/kuriera lub elektronicznie na adres e-mail: biuro@som.szczecin.pl
2. Za termin złożenia oferty przyjmuje się datę i godzinę wpływu oferty do Zamawiającego.

ZAMKNIĘCIE POSTĘPOWANIA BEZ WYBORU OFERY

Zamawiający zamyka postępowanie bez wyboru oferty jeżeli:

1. Wszystkie oferty wg. Opinii zamawiającego okazały się niekompletne, nie spełniające wymogów formalnych określonych w zapytaniu.
2. W przewidzianym do składania ofert terminie nie wpłynęła żadna oferta.
3. Żadna z ofert nie spełnia wymagań Zamawianego wg. jego opinii, w szczególności w zakresie parametrów technicznych określonych w zapytaniu ofertowym.

OGŁOSZENIE O WYNIKACH POSTĘPOWANIA

O wyborze oferty bądź zamknięciu postępowania bez wyboru oferty Zamawiający powiadomi wszystkich wykonawców poprzez publikację na stronie internetowej www.zit-som.szczecin.pl i som.szczecin.pl. O ogłoszeniu Zamawiający powiadomi Wykonawców na adres poczty elektronicznej wskazanej w ofercie.

POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami jest Zbigniew Kubik tel. 91 421 71. 55, email: zkubik@som.szczecin.pl
2. Termin związania ofertą to 30 dni kalendarzowych od dnia otwarcia ofert.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walucie innej niż złoty polski.
5. Jeżeli Wykonawca zamierza powierzyć określoną część wykonania zamówienia podwykonawcom zobowiązany jest wskazać w ofercie zakres tego zamówienia.
6. Zamawiający nie będzie zwracał kosztów przygotowania oferty.
7. Od decyzji Zamawiającego dotyczącej wyboru Wykonawcy nie przysługuje odwołanie

DYREKTOR BIURA

mgr Roman Walaszkowski

Załącznik nr 1 - Opis Przedmiotu Zamówienia

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do:

1. Zapewnienie cateringu: podczas organizacji warsztatów dla ok. 20 osób
2. Dania
 - 1) Napoje ciepłe i zimne: kawa, herbata, cukier, mleko, cytryna, woda b/o;
 - 2) Ciastka drobne (3 rodzaje);
 - 3) kanapki (min. 3 typy kanapek dekoracyjnych na 1 os
 - 4) Zapewnienie gorącego posiłku typu lunch w godz. 12.30 - 13.30
- danie gorące: zupa
3. Dostarczenie zastawy, sztućców, dekoracji (obrusów), serwetek jednorazowych.
4. Zapewnienie stołów pod catering
5. Zapewnienie porządku i utrzymania czystości podczas trwania usługi oraz po jej zakończeniu.
6. Zamawiający zastrzega, że z powodu niemożności dokładnego ustalenia przerw kawowych pełny catering (tj. gorąca woda, herbata, kawa, dodatki, ciastka) dla uczestników ma być dostępny w sposób ciągły maksymalnie przez 8 godzin
7. Warsztaty odbędą się w Szczecinie.
8. Zamawiający nie pokrywa żadnych dodatkowych kosztów oferenta związanych z usługą.
9. Dokładne miejsce i czas zostanie podany nie później niż na 3 dni przed planowanym spotkaniem, szkolenie odbędzie się w dzień roboczy i powinno zakończyć się przed godziną 17:00.

DYREKTOR BIURA

mgr Roman Walaszkowski