



Szczecin, dn. 12.02.2016 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 1/02/ZIT/SSOM/2016

Dotyczące zorganizowania usługi cateringowej podczas spotkania dotyczącego realizacji zadań IP ZIT Szczecińskiego Obszaru Metropolitalnego.

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 zapewnienie usługi cateringu podczas spotkania dla ok. 50 osób na terenie sal konferencyjnych Basenu „Floating Arena” ul. Wąska 16, Szczecin.

Szczegóły zawiera załącznik nr. 1

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: 26 luty 2016r. godziny 9:00-14:00

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 lub przesyłana 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:

**Zorganizowania usługi cateringowej podczas spotkania dotyczącego realizacji zadań IP ZIT
Szczecińskiego Obszaru Metropolitalnego**

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 formularz oferty sporządzony na podstawie wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do zapytania ofertowego
9. W przypadkach 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 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 22.02.2016r. godz. 9:00 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

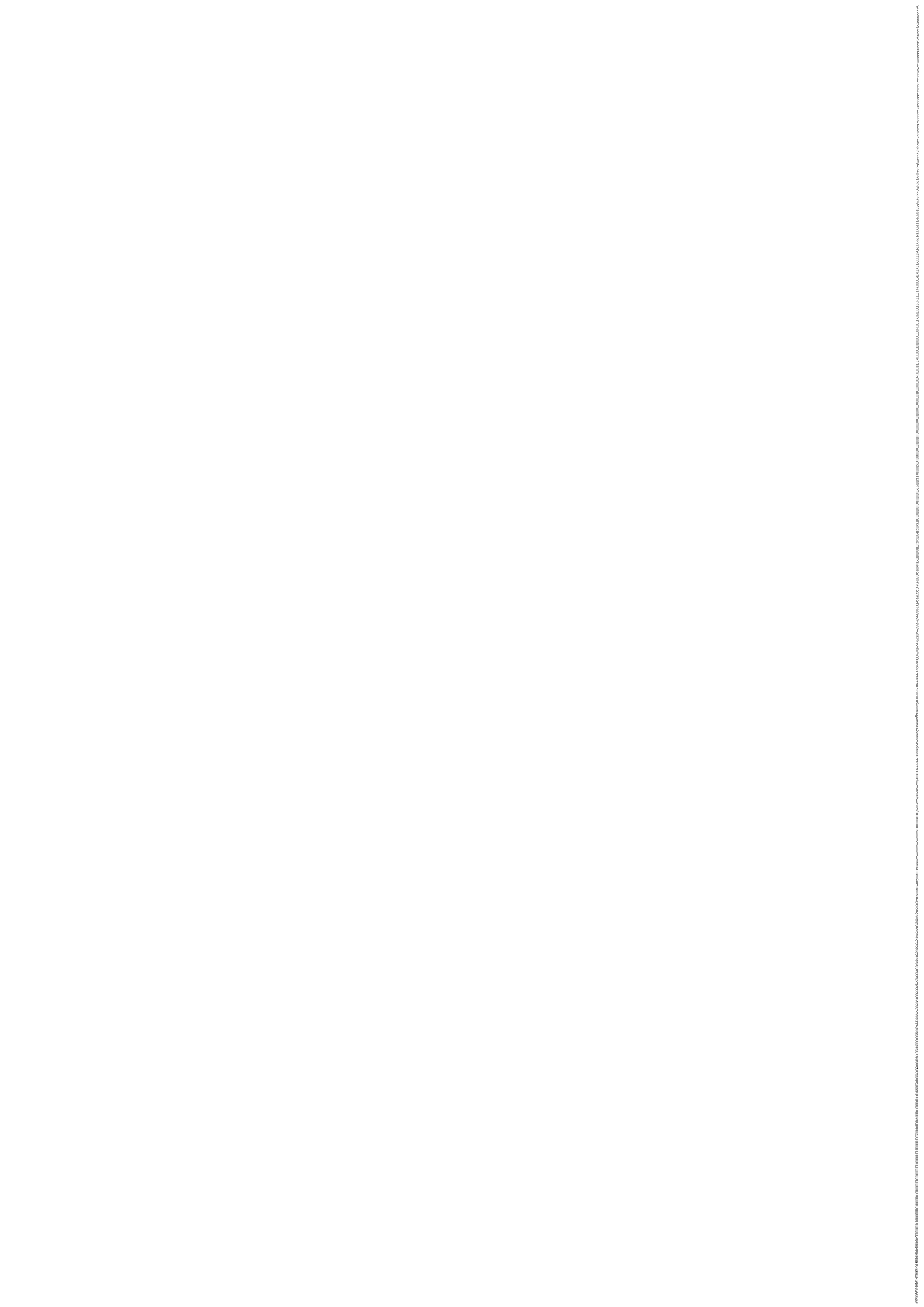
O ogłoszeniu Zamawiający powiadomi Wykonawców na adres poczty elektronicznej wskazanej w ofercie.

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. W trakcie realizacji niniejszego zamówienia, zgodnie z zasadą konkurencyjności, możliwe jest zwiększenie wartości tego zamówienia do wysokości 50% wartości zamówienia w przypadku wzrostu planowanej liczby uczestników.
6. Jeżeli Wykonawca zamierza powierzyć określoną część wykonania zamówienia podwykonawcom zobowiązany jest wskazać w ofercie zakres tego zamówienia.
7. Zamawiający nie będzie zwracał kosztów przygotowania oferty.
8. 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 spotkania dla 50 osób
2. Dania
 - a. Napoje ciepłe : kawa, herbata(różne smaki) b/o, cukier, mleko, cytryna itp.,
 - b. Napoje zimne woda mineralna gazowana i niegazowana (w butelkach do 500 ml lub dzbankach), soki owocowe w dzbankach
 - c. Ciastka drobne (2 rodzaje)
 - d. Owoce pokrojone (2 rodzaje)
 - e. Kanapki (min 2 typy kanapek dekoracyjnych na osobę)
 - f. Zapewnienie gorącego posiłku - zupy w godzinach 11:00-14:00
3. Dostarczenie zastawy, sztućców, dekoracji (obrusew), 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 dla uczestników ma być dostępny w sposób ciągły tj. od godz. 9:00-14:00.
7. Przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914, z późn. zm.);
8. Przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPOż., sanitarno-epidemiologicznych
9. Zagwarantowania wysokiej jakości świadczonej usługi, tj:
 - zapewniona zastawa stołowa będzie czysta i nieuszkodzona;
 - obrusy będą czyste, nieuszkodzone, wyprasowane;
 - usługa będzie świadczona na właściwym poziomie, z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - obsługa kelnerska oraz pracownicy będą ubrani w jednolite stroje, w standardzie przyjętym dla tego rodzaju usług;
 - serwowane posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia danej usługi.

DYREKTOR BIURA

mgr. Jerzy Walaszkowski

