



**Urząd Miasta Szczecin**  
**Biuro Prezydenta Miasta**  
pl. Armii Krajowej 1, 70-456 Szczecin  
tel. +4891 42 45 020  
fax +4891 42 45 120  
bpm@um.szczecin.pl

Szczecin, dnia 07.11.2019 r.

**Nasz Znak:** BPM-II.042.6.12.2019.AS

### Zapytanie ofertowe nr 12/2019

**Dotyczy:** Dotyczące świadczenia usługi cateringowej tj. przygotowanie oraz podanie posiłku w formie bufetu kawowego i lunchu dla uczestników podczas seminarium organizowanego w dniu 19.11.2019 r. organizowanego przez Centrum Usługowo-Doradcze w Euroregionie Pomerania w Szczecinie w ramach projektu „Transgraniczna sieć Centrów Usługowo-Doradczych w Euroregionie Pomerania wraz z Powiatem Märkisch-Oderland w ramach Interreg V A” dofinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR) – Program Współpracy Meklemburgia-Pomorze Przednie/Brandenburgia/Polska Celu „Europejska Współpraca Terytorialna”.

#### I. ZAMAWIAJĄCY

Gmina Miasto Szczecin  
Centrum Usługowo-Doradcze  
w Euroregionie Pomerania w Szczecinie  
Plac Armii Krajowej 1  
70-456 Szczecin  
NIP 851-030-94-10

#### II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe tj. przygotowanie oraz podanie posiłku w formie bufetu kawowego i zimnego dla uczestników podczas seminarium pt. *Zatrudnianie osób z niepełnosprawnością – dostępne możliwości i korzyści dla przedsiębiorców*, organizowanego przez Centrum Usługowo-Doradcze w Euroregionie Pomerania w Szczecinie, we wtorek, 19.11.2019. Ramowy program stanowiący załącznik nr 1 do zapytania ofertowego zawiera poszczególne elementy seminarium oraz zaplanowane przedziały czasowe.

##### 1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

##### Bufet kawowy w trybie ciągłym:

- Kawa z zaparzacza (nierozpuszczalna) - bez ograniczeń; cukier (biały, brązowy), mleczko
- Herbata; (różne rodzaje) - bez ograniczeń, cukier (biały, brązowy), cytryna w plasterkach
- Krucho ciasteczka (80g na osobę)



#### Napoje zimne w trakcie całego wydarzenia:

- soki: 2 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml na osobę)
- Woda gazowana i niegazowana w szklanych butelkach (po 0,5 l na osobę)

#### Bufet słodki, ok. godz. 11:40

- Ciasto 1 (po 1 porcji na osobę, 80 g);
- Ciasto 2 (po 1 porcji na osobę, 80 g).

#### Lunch w formie bufetu szwedzkiego, ok. godz. 13:20

- a) Zupa krem dowolna wegetariańska (min. 300 ml na osobę)
- b) Kanapki bankietowe z pieczywa pszennego i razowego (2 sztuki na osobę, min. 80 g/osobę):  
- dwa rodzaje z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej;
- c) Bagietki bankietowe ( 2 sztuki na osobę, min. 2 x 70 g):  
- dwa rodzaje z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej;
- d) Inne zimne przystawki 3 rodzaje (po 2 sztuki na każdego uczestnika - z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej, min. 2 x 70 g);
- e) Sałatka wegetariańska 2 rodzaje (100 g na osobę – podane w dużych misach).

#### **USŁUGI DODATKOWE:**

Do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie:

- usługi cateringowej wraz z obsługą (min 2 osoby);
- dowozu posiłków na miejsce w Szczecinie wskazane przez zamawiającego; stołów bufetowych z nakryciami w ilości niezbędnej do realizacji usługi;
- białych obrusów materiałowych z prostym skirtingiem do położenia na stole bufetowym i aranżację stołu;
- stolików koktajlowych min 1 stół dla 5 osób, przykryty obrusem lub pokrowcem; podgrzewaczy i zaparzaczy cateringowych oraz wszelkiego sprzętu gastronomicznego i technicznego potrzebnego do realizacji usługi;
- zastawy szklanej porcelanowej (szklanki, filiżanki, talerzyki) i metalowe sztucce;
- serwetek papierowych;
- estetycznego wyglądu stołów oraz zapewnienie niezwłocznego zbierania brudnych naczyń w trakcie trwania wydarzenia;
- posprzątania części cateringowej (wywóz śmieci po stronie Zamawiającego) oraz przywrócenie stanu zastanego;
- odpowiedniej temperatury serwowanych dań;
- odpowiedniej temperatury serwowanych napojów;
- wysokiej jakości świadczonej usługi;
- świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych.;
- jednolitego, schludnego, czystego i eleganckiego ubioru obsługi kelnerskiej.

2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom.

### III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin wykonania zamówienia: 19.11.2019 r.
2. Miejsce wykonania zamówienia: Regionalne Centrum Innowacji i Transferu Technologii, ul Jagiellońska 20-21, Szczecin.
3. Przedział czasowy: godz. 09.00 – 15.00
4. Ramowy program stanowiący załącznik nr 1 do zapytania ofertowego zawiera szczegółowe przedziały czasowe, w których planowane są kolejne części seminarium.

### IV. LICZBA OSÓB

Przewidywana liczba uczestników forum wynosi ok. 50 osób.

Konkretna liczba osób (uzależniona od liczby zgłoszeń uczestników) zostanie podana najpóźniej 2 dni planowanym spotkaniem.

### V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta powinna zawierać:

1. pełną nazwę, adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP;
2. cenę netto oraz brutto przedmiotu zamówienia przypadającą na jednego uczestnika;
3. cenę netto oraz brutto przedmiotu zamówienia dla przewidywanej liczby uczestników – 50 osób
4. oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych z Zamawiającym;
5. datę sporządzenia oferty oraz pieczętę firmową;
6. czytelny podpis Wykonawcy.

### INFORMACJA O WYKLUCZENIU

W postępowaniu nie mogą brać udziału osoby, które powiązane są 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:

1. uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,



3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
4. 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.

W związku z powyższym Wykonawca jest zobowiązany do zapisania w ofercie oświadczenia o braku powiązań kapitałowych lub osobowych z Zamawiającym (zał. 2).

## **VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Termin złożenia oferty: do dnia 14.11.2019.
2. Ofertę sporządzoną w języku polskim, podpisaną i zawierającą pełną nazwę oferenta, adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP, cenę brutto i netto przedmiotu zamówienia oraz ww. oświadczenia prosimy przesłać:
  - za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres: [cud.szczecin@um.szczecin.pl](mailto:cud.szczecin@um.szczecin.pl)
  - faksem na nr: 91 424 51 20
3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.
4. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

## **VII. OCENA OFERT**

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

- 1 – Cena 100%

## **VIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

Ocena ofert zostanie dokonana w dniu 15.11.2019, a informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie przesłana do oferentów za pośrednictwem poczty elektronicznej oraz zostanie upubliczniona w Biuletynie Informacji Publicznej Urzędu Miasta Szczecin i Bazie Konkurencyjności Funduszy Europejskich.

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

## IX. DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowych informacji udzielają Anna Szlesińska i Małgorzata Przytocka pod numerami telefonu 91 424 52 31 i 91 424 50 93 oraz adresami e-mail: [aszlesin@um.szczecin.pl](mailto:aszlesin@um.szczecin.pl) , [mprzytocka@um.szczecin.pl](mailto:mprzytocka@um.szczecin.pl) lub [cud.szczecin@um.szczecin.pl](mailto:cud.szczecin@um.szczecin.pl) .

ZASTĘPCA DYREKTORA BIURA  
*Michał Kaczmarczyk*

