



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 25.09.2017r.

Nasz Znak: BPM-II.271.⁵.....2017.AP

Zapytanie ofertowe nr 4

Dotyczy: Usługa cateringowa w dniu 14 października 2017 r. podczas wydarzenia Polsko-Niemieckie Forum Oświatowe organizowane w ramach projektu „Nauczanie języka sąsiada od przedszkola do zakończenia edukacji – kluczem do komunikacji w Euroregionie Pomerania” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej – Program Współpracy Interreg V A Meklemburgia-Pomorze Przednie / Brandenburgia / Polska w ramach celu „Europejska Współpraca Terytorialna” Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR).

W związku z organizacją Polsko-Niemieckiego Forum Oświatowego w Szczecinie zwracamy się z prośbą o złożenie oferty cenowej na świadczenie usługi cateringowej

I. ZAMAWIAJĄCY:

Gmina Miasto Szczecin
Plac Armii Krajowej 1,
70-456 Szczecin
NIP 851- 030 - 94 - 10

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej na potrzebę organizacji Polsko-Niemieckiego Forum Oświatowego organizowanego w ramach projektu „Nauczanie języka sąsiada od przedszkola do zakończenia edukacji – kluczem do komunikacji w Euroregionie Pomerania” w dn. 14.10.2017r.

Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:

- trzech przerw kawowych,
- lunchu bufetowego.

W ramach zamówienia zostanie zapewniona:

PRZERWA KAWOWA

1. Przerwa kawowa nr 1 obejmować będzie:
 - napoje gorące: kawa (parzona, nierozpuszczalna przygotowana w ekspresie lub zaparzaczu), herbata (różne rodzaje), dodatki: cukier (biały, brązowy), mleko, cytryna (w plastrach) - bez ograniczeń;
 - ciastka kruche (łącznie co najmniej 80 g na osobę);
2. Przerwa kawowa nr 2 obejmować będzie:
 - napoje gorące: kawa (parzona, nierozpuszczalna przygotowana w ekspresie lub zaparzaczu), herbata (różne rodzaje), dodatki: cukier (biały, brązowy), mleko, cytryna (w plastrach) - bez ograniczeń;
 - woda w szklanych butelkach: gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 250 ml na osobę);
 - soki: 3 rodzaje soków w szklanych butelkach 100% (łącznie co najmniej 150 ml na osobę);

- kanapki bankietowe z pieczywa pszennego i razowego (3 szt. na osobę – co najmniej 240 g); dwa rodzaje (z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej);
 - świeże owoce (co najmniej 150g na osobę);
 - ciasta: 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę).
3. Przerwa kawowa nr 3 obejmować będzie:
- napoje gorące: kawa (parzona, nierozpuszczalna przygotowana w ekspresie lub zaparzaczu), herbata (różne rodzaje), dodatki: cukier (biały, brązowy), mleko, cytryna (w plastrach) - bez ograniczeń;
 - woda w szklanych butelkach: gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 250 ml na osobę);
 - soki: 3 rodzaje soków w szklanych butelkach 100% (łącznie co najmniej 150 ml na osobę);
 - kanapki bankietowe z pieczywa pszennego i razowego (3 szt. na osobę – co najmniej 240 g); dwa rodzaje (z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej);
 - świeże owoce (co najmniej 150g na osobę);
 - ciasta: 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę).

LUNCH BUFETOWY

1. Lunch bufetowy składać się będzie:
 - napoje gorące: kawa (parzona, nierozpuszczalna przygotowana w ekspresie lub zaparzaczu), herbata (różne rodzaje), dodatki: cukier (biały, brązowy), mleko, cytryna (w plastrach) - bez ograniczeń;
 - woda w szklanych butelkach: gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 250 ml na osobę);
 - soki: 3 rodzaje soków w szklanych butelkach 100% (łącznie co najmniej 150 ml na osobę);
 - sałaty i sałatki – co najmniej 3 propozycje (w tym co najmniej jedna opcja wegetariańska, łącznie co najmniej 100g na osobę);
 - zupa (co najmniej 300 ml na osobę);
 - danie główne – co najmniej 3 propozycje oraz dwa dodatki skrobiowe (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny i wegetariański nie mniej niż 150 g),
 - * jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron;
 - * danie główne obejmować będzie: potrawy mięsne (jeden rodzaj), rybne (jeden rodzaj), wegetariańskie (jeden rodzaj);
 - deser: sałatka owocowa (co najmniej 150 g na osobę, w dużych misach).

USŁUGI DODATKOWE

Dostarczenie porcelany, sztućców, stołów, stolików koktajlowych, krzeseł, obrusów, falban, aranżacja stołu, obsługa kelnerska, sprzątanie.

PONADTO:

1. Dania i napoje wraz z dodatkami serwowane będą w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami.
2. Wykonawca zapewni dekorację stołów.
3. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania konferencji.
4. Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce w Szczecinie wskazane przez Zamawiającego.
5. Wykonawca po zakończeniu danego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze

- naczynia i sztuce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi).
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
 7. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom.

III. OPIS SPOSBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta powinna być:

1. opatrzona pieczęcią firmową;
2. posiadać datę sporządzenia;
3. podpisana czytelnie przez wykonawcę.

Oferta powinna zawierać:

1. cenę netto oraz brutto przypadającą na jednego uczestnika konferencji;
2. cenę netto oraz brutto dla przewidywanej liczby uczestników – 150 osób;
3. adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu/faksu, numer NIP.

IV. LICZBA OSÓB

Przewidywana liczba uczestników konferencji: 150 osób. Konkretna liczba osób (uzależniona od liczby zgłoszeń) będzie podana najpóźniej do dnia 10 października 2017 r.

V. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia:

14.10.2017 r.

Miejsce wykonania przedmiotu zamówienia:

Stara Rzeźnia, ul. Wendy 14, 70-655 Szczecin

V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Termin złożenia oferty: **3 października 2017 roku.**
2. Ofertę sporządzoną w języku polskim zawierającą pełną nazwę oferenta, adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP, cenę przedmiotu zamówienia brutto prosimy przesłać:
 - za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres: mlam@um.szczecin.pl lub
 - faksem na nr: 91 424 51 20
3. Ocena ofert zostanie dokonana w dniu 4 października 2017 r., a informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie przesłana do Oferentów za pośrednictwem poczty elektronicznej i na BIP
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane
5. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia zapytania ofertowego z przyczyn formalnych

VI. OCENA OFERT

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

1 - Cena 100%

VII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców za pośrednictwem poczty elektronicznej.

IX. DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowych informacji udziela Miriam Lam – dostępna pod numerem telefonu 91 435 1195 oraz adresem e-mail: mlam@um.szczecin.pl

ZASTĘPCA DYREKTORA BIURA

Michał Kaczmarszyk

Jednocześnie informujemy, iż zamówienia nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym osobowo lub kapitałowo z zamawiającym.