

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Szczecin, dnia 27 listopada 2014 roku

### Zapytanie ofertowe nr 5/2014/DSiD

Szanowni Państwo!

Polska Fundacja Przedsiębiorczości (PFP), przeprowadzając w ramach działalności statutowej rocznie ok. 160 szkoleń dla mikro, małych i średnich przedsiębiorców, organizując konferencje dla ww. grupy i realizując projekty własne oraz dofinansowane ze środków UE, zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cateringowej na 2015 rok zgodnie z poniższą specyfikacją:

Przedmiot zamówienia	<p>Obsługa cateringowa podczas wydarzeń organizowanych przez PFP</p> <p>a) Catering oraz obsługa cateringowa (przygotowanie stołów – obrusy, dekoracje stołów np. kwiaty; ekspozycja menu, posprzątanie po kolejnych przerwach i po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu) oraz transport z/do siedziby Fundacji.</p> <p>b) Zleceniobiorca zapewnia własne dekoracje stołów i naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki, szklanki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Nie dopuszcza się możliwości użycia naczyń plastikowych. Każdorazowo, bez względu na menu, należy zapewnić jednorazowe serwetki, cukier, cytrynę/cytrynkę, mleko/śmietankę.</p> <p>c) Ofertę prosimy złożyć dla 4 wariantów:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wariant I – 2 przerwy: kawa, herbata, woda/sok,</li><li>• Wariant II – 2 przerwy:<ul style="list-style-type: none"><li>– pierwsza przerwa: kawa, herbata, woda/sok, kanapki bankietowe 3 szt./os.</li><li>– druga przerwa: kawa, herbata, woda/sok, ciasto 2 szt./os.</li></ul></li><li>• Wariant III – 3 przerwy: kawa, herbata, woda/sok,</li><li>• Wariant IV – 3 przerwy:<ul style="list-style-type: none"><li>– pierwsza przerwa: kawa, herbata, woda/sok, kanapki bankietowe 3 szt./os.</li><li>– druga przerwa: kawa, herbata, woda/sok, ciasto 2 szt./os.,</li><li>– trzecia przerwa: kawa, herbata, woda/sok,</li></ul></li><li>• Wariant V<ul style="list-style-type: none"><li>– pierwsza przerwa: kawa, herbata, woda/sok, ciasto 1 szt./os., owoce</li><li>– druga przerwa: kawa, herbata, woda/sok, kanapki bankietowe 2 szt./os.</li><li>– trzecia przerwa: kawa, herbata, woda/sok, ciasto 1 szt./os., owoce, 3 sałatki, ciepłe danie tzw. „jednogarnkowe”, 3 rodzaje zimnych przekąsek</li></ul></li></ul>
----------------------	---

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Oferta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceny należy podać w kwotach brutto.</li> <li>• Ceny obowiązują przez cały 2015 rok.</li> <li>• Wymagany min. okres związania ofertą to 1 miesiąc</li> <li>• Oferta powinna zostać złożona poprzez:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– wypełnienie formularza oferty (wzór w załączeniu),</li> <li>– dostarczenie podpisanego oświadczenia o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Polską Fundacją Przedsiębiorczości (wzór w załączeniu),</li> <li>– dostarczenie dokumentu lub potwierdzonej za zgodność z oryginałem kopii dokumentu potwierdzającego prawo do składania oświadczeń w imieniu oferenta (np. odpis z KRS lub informacja odpowiadająca odpisowi aktualnemu z Centralnej Informacji KRS, wydruk wpisu w CEIDG),</li> <li>– załączenie upoważnienia do złożenia oferty udzielonego przez osoby wskazane w dokumentach wymienionych powyżej - jeżeli dotyczy,</li> <li>– dołączenie co najmniej po 1 zdjęciu: dekoracji stołu, menu, obsługi kelnerskiej, kanapek bankietowych (może być 1 zdjęcie zawierające wszystkie wymienione elementy w jakości pozwalającej na ich ocenę)</li> </ul> </li> </ul>
Informacje dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szkolenia odbywają się w siedzibie Fundacji, w godzinach między 09.00 a 16.00. Dopuszcza się także organizację szkoleń w godzinach popołudniowych lub w weekendy. Liczba uczestników szkoleń organizowanych w tygodniu waha się od 15 do 35 osób. Plan szkoleń ustalany jest na koniec miesiąca na miesiąc następny. Dodatkowo w ramach realizowanych projektów własnych oraz dofinansowanych ze środków UE organizowane są spotkania, seminaria i konferencje.</li> <li>• Do zapytania ofertowego nie stosuje się Ustawy <i>Prawo Zamówień Publicznych</i>.</li> <li>• Procedura wyboru Wykonawcy przeprowadzona zostanie zgodnie z zasadą konkurencyjności.</li> <li>• Zgodnie z wytycznymi w zakresie kwalifikowania wydatków POKL ze składania ofert wykluczone są podmioty powiązane kapitałowo lub osobowo z Polską Fundacją Przedsiębiorczości (patrz: wzór oświadczenia o braku powiązań).</li> </ul>
Forma płatności	Przelew w terminie 14 dni od daty dostarczenia faktury przez Wykonawcę.
Termin nadsyłania ofert	<p>Podpisane oferty należy przysyłać do 15 grudnia 2014 roku (decyduje data wpływu)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pocztą elektroniczną na adres <a href="mailto:s.depa@pfp.com.pl">s.depa@pfp.com.pl</a></li> <li>• faksem na numer 91 312 92 24</li> <li>• osobiście lub listownie na adres ul. Monte Cassino 32, 70-466 Szczecin.</li> </ul> <p>W przypadku wysyłania ofert za pomocą poczty elektronicznej sporządzoną ofertę należy wydrukować, podpisać, zeskanować i wysłać jako załącznik do maila.</p>
Kod CPV	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 55320000-9 - usługi podawania posiłków,</li> <li>• 55321000-6 - usługi przygotowywania posiłków,</li> <li>• 39222000-4 - artykuły cateringowe.</li> </ul>

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Kryteria wyboru	<p>Kryteria formalne:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. złożenie oferty w terminie,</li> <li>2. spełnienie minimalnego czasu związania ofertą,</li> <li>3. złożenie poprawnej oferty w formie wskazanej przez zapytanie ofertowe,</li> <li>4. załączenie upoważnienia do złożenia oferty – jeżeli dotyczy,</li> <li>5. dołączenie wymaganych zdjęć,</li> <li>6. załączenie do oferty podpisanego oświadczenia o braku powiązań wraz z dokumentem poświadczającym prawo do składania oświadczeń w imieniu oferenta</li> </ol> <p>Niespełnienie któregośkolwiek kryterium formalnego skutkuje odrzuceniem oferty ze względów formalnych.</p> <p>Kryteria punktowane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cena 40%</li> <li>• kompleksowość i jakość oferty 20%</li> <li>• terminy 20%</li> <li>• wyposażenie (dostępność naczyń, dekoracje) 10%</li> <li>• prezentacja menu i obsługi (na podstawie zdjęć) 10%</li> </ul> <p>Oferty zostaną uszeregowane od najkorzystniejszej do najmniej korzystnej i otrzymają punkty zgodnie z zasadą, że najkorzystniejsza oferta otrzymuje 1 punkt a każda mniej korzystna o 1 punkt więcej. Przyznane punkty zostaną zważone zgodnie z wagami przyporządkowanymi do poszczególnych kryteriów punktowane. Jako najkorzystniejszą uznana będzie oferta spełniająca kryteria formalne oraz o najmniejszej łącznej liczbie punktów uzyskanej po zsumowaniu zważonych punktów z poszczególnych kryteriów punktowanych.</p>
Zleceniodawca	Polska Fundacja Przedsiębiorczości ul. Monte Cassino 32, 70-466 Szczecin, NIP 851-22-42-911

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, informacji udziela p. Sylwia Depa (tel. 91 312 92 24).