

Warszawa, dnia 28 stycznia 2013 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE W SPRAWIE USŁUGI CATERINGOWEJ NA CYKL SZKOLEŃ I SPOTKAŃ INFORMACYJNYCH ORGANIZOWANYCH DLA BENEFICJENTÓW I POTENCJALNYCH BENEFICJENTÓW PO IG

Fundacja Małych i Średnich Przedsiębiorstw z siedzibą w Warszawie, przy ul. Smoczej 27 składa zapytanie ofertowe dotyczące usługi cateringowej na cykl szkoleń i spotkań informacyjnych dla Beneficjentów i potencjalnych Beneficjentów PO IG.

I. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi cateringowej na cykl szkoleń i spotkań informacyjnych organizowanych na potrzeby Beneficjentów działań 4.4, 5.4.1, 6.1, 8.1 i 8.2 PO IG oraz potencjalnych Beneficjentów działań 5.4.1, 8.1 i 8.2 PO IG.
2. Zakres prac związanych z przedmiotem zamówienia obejmuje zakup usługi cateringowej na cykl spotkań organizowanych w 2 wariantach:
 - a) Spotkania informacyjne dla Beneficjentów w grupach 10-30 osób, w tym 1 spotkanie dla grupy 10 osób, 6 spotkań dla 20 osób, 2 spotkania dla 25 osób, 3 spotkania dla 30 osób;
3. Spotkania informacyjne dla potencjalnych Beneficjentów w grupach 15, 40 i 60 osobowych, w tym 1 spotkanie dla grupy 15 osób, 1 spotkanie dla grupy 40 osób i 1 spotkanie dla grupy 60 osób.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do:
 - W ramach spotkań organizowanych w I wariantcie:
 - Przygotowania przerwy kawowej obejmującej 5 rodzajów ciastek (min. 10 szt./osoba), kawę i śmietankę, herbatę, cukier, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (łącznie 1 l/osoba);
 - Przygotowania lunchu obejmującego: zupę, danie główne, deser i soki owocowe;
 - Dowozu posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, zgodnie z pkt II.2;
 - Zapewnienia zastawy stołowej, podgrzewaczy i przygotowania bufetów w ramach przerwy kawowej i lunchu.

- W ramach spotkań organizowanych w II wariantcie:
 - Przygotowania przerwy kawowej obejmującej 5 rodzajów ciastek (min. 10 szt./osoba), kawę i śmietankę, herbatę, cukier, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (łącznie 1 l/osoba);
 - Zapewnienia zastawy stołowej i przygotowania bufetu w ramach przerwy kawowej.
- 5. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie uczestników, którzy potwierdzili udział w spotkaniu z zachowaniem terminu 7 dni przed spotkaniem. Zamawiający zastrzega sobie prawo podania ostatecznej liczby uczestników najpóźniej na 2 dni przed spotkaniem i zmniejszenia liczby osób, dla których będzie przygotowana usługa cateringowa.
- 6. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się po każdym spotkaniu w terminie 30 dni od dnia prawidłowo dostarczonej faktury.

II. Termin i miejsce realizacji zamówienia

1. Termin świadczenia usługi:

Terminy spotkań informacyjnych zostaną wyznaczone na dni robocze w godzinach 10.00-15.00. Planowany harmonogram spotkań przedstawia się następująco:

Spotkania w I wariantcie:

- Spotkanie dla 10 osób – 20.09.2013;
- Spotkania dla 20 osób – 29.03.2013, 24.05.2013, 18.06.2013, 27.06.2013, lipiec 2013, 27.09.2013;
- Spotkania dla 25 osób – 15.03.2013, lipiec 2013;
- Spotkania dla 30 osób – 12.02.2013, 21.03.2013, 11.06.2013;

Spotkania w II wariantcie:

- Spotkanie dla 15 osób – 21.05.2013;
- Spotkanie dla 40 osób – 02.07.2013;
- Spotkanie dla 60 osób – 20.06.2013.

Bliżej nieokreślone terminy spotkań (wskazano jedynie miesiąc) zostaną przedstawione Wykonawcy z miesięcznym wyprzedzeniem. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminów spotkań. Ewentualne nowe terminy spotkań zostaną przedstawione Wykonawcy z miesięcznym wyprzedzeniem.

2. Miejsce świadczenia usługi:

Szkolenia i spotkania informacyjne będą odbywać się w Warszawie, w siedzibie Fundacji Małych i Średnich Przedsiębiorstw przy ul. Smoczej 27.

III. Opis warunków jakie musi spełnić podmiot ubiegający się o zamówienie

Oferent musi mieć zarejestrowaną działalność gospodarczą w zakresie objętym przedmiotem zamówienia.

IV. Wymagania dotyczące sposobu przygotowania oferty

1. Oferta musi zawierać:

- a) dane dotyczące oferenta (pełna nazwa firmy, adres telefon, e-mail);
- b) proponowaną jednostkową cenę netto i brutto za catering dla każdego z ww. wariantów spotkań;
- c) proponowane menu;
- d) termin związania ofertą nie krótszy niż 1 miesiąc.

V. Kryteria wyboru oferty

Kryteriami wyboru oferty są cena (70%) i proponowane menu (30%).

1. Zasady oceny kryterium "Cena":

W przypadku tego kryterium, oferta najtańsza otrzyma 70 pkt, oferty droższe otrzymają proporcjonalnie mniej punktów (według wzoru: 70 punktów x najniższa cena brutto spośród ofert nieodrzuconych/cena brutto badanej oferty).

2. Zasady oceny kryterium „Proponowane menu”:

Wykonawca, który przedstawi najbardziej różnorodne i zapewniające wysoką jakość menu otrzyma 30 pkt.

Oferta, która będzie obejmowała 5 propozycji menu lunchowego, w tym 1 rodzaj zupy, 2 rodzaje dania głównego (mięsne i wegetariańskie), 2 dodatki do dania głównego do wyboru, deser i soki owocowe (min. 2 rodzaje) otrzyma 30 punktów.

Oferta, która będzie obejmowała 3 propozycje menu lunchowego, w tym 1 rodzaj zupy, 2 rodzaje dania głównego (mięsne i wegetariańskie), 2 dodatki do dania głównego do wyboru, deser i soki owocowe (min. 2 rodzaje) otrzyma 20 punktów.

Oferta, która będzie obejmowała 2 i mniej propozycje menu lunchowego, w tym 1 rodzaj zupy, 2 rodzaje dania głównego (mięsne i wegetariańskie), 2 dodatki do dania głównego do wyboru, deser i soki owocowe (min. 2 rodzaje) otrzyma 10 punktów.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która po zsumowaniu punktów przyznanych w poszczególnych podkryteriach otrzyma największą liczbę punktów.

Rozstrzygnięcie zapadnie w terminie: **6 lutego 2013 roku.**

VI. Miejsce i termin składania oferty

Ofertę należy przesłać mailem na adres: marta.warecka@fund.org.pl tytułując:

„Oferta dotycząca usługi cateringowej na cykl szkoleń i spotkań informacyjnych organizowanych dla Beneficjentów i potencjalnych Beneficjentów PO IG”.

do dnia **4 lutego 2013 roku do godziny 10:00**

VII. Osoba do kontaktów z oferentami

Osobą uprawnioną do kontaktów z oferentami jest:

Marta Warecka, tel.: 22 838 32 11 wew. 114, e-mail: marta.warecka@fund.org.pl

Podpis osoby upoważnionej:

Beata Ostrowska



Zastępca Dyrektora Fundacji MSP