



Zamawiający: Stowarzyszenie GRUPA ODROLNIKA, 33-114 Rzuchowa 1, e-mail grupaodrolnika@wp.pl

ZAPYTANIE OFERTOWE nr NFOŚiGW/24/2016
z dnia 13.07.2016 roku

Stowarzyszenie GRUPA ODROLNIKA zwraca się z zapytaniem ofertowym w celu określenia kosztów: **usługi cateringowej podczas konferencji „Popularyzacja inicjatyw obywatelskich dla środowiska” dla 50 osób, w tym serwis i obsługa po zakończeniu konferencji.**

I. Opis przedmiotu zapytania ofertowego:

Usługa cateringowa rozumiana jest jako dostawa dwudaniowego daniowego posiłku (do wyboru mięso, ryba), serwisu kawy, herbaty, wody/napojów, ciasteczek deserowych, owoców, dodatków (cytryna, cukier); w tym serwis i obsługa po zakończeniu konferencji.

1. Przygotowania stołów – obrusów, dekoracji, ekspozycji menu, posprzątania po kolejnych przerwach oraz po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu);
2. Zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, łyżeczek, cukiernic, talerzy itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń plastikowych;
3. Dowozu cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego;
4. Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
5. Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).
6. Usługa cateringowa musi odbywać się z poszanowaniem środowiska naturalnego

Oferta powinna składać się z następującego menu:

a) Zapewnienie serwisu kawowego w systemie ciągłym dla uczestników/ uczestniczek projektu. Serwis kawowy składa się z : kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, – bez ograniczeń, woda mineralna gazowana i niegazowana po ½ l./na osobę, ciastka, ciasto - różne rodzaje(4) po 120 g/na osobę, owoce – po 2 sztuki/na osobę

b) Zapewnienie obiadu wraz z napojem dla uczestników/uczestniczek projektu według poniższej gramatury posiłków: 1. Zupa 2. Mięso / Ryba 200g 3. Surówka 140 g 4. Dodatki skrobiowe 200 g 5. Napój 200 ml (sok, woda gazowana, niegazowana).

W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników szkolenia faktu bycia wegetarianinem lub osobą nie spożywającą glutenu, należy zapewnić odpowiednie menu. Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę obiadów wegetariańskich oraz bezglutenowych.

II. Informacje ogólne.

1. Każdy z wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę, cenę należy podać w wartości brutto.
2. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

III. Informacje dodatkowe.

1. Do niniejszego zapytania nie ma zastosowania Ustawa Prawo Zamówień Publicznych.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy posiadają uprawnienia do wykonywania określonej czynności lub działalności.
3. Oferta powinna zawierać oświadczenie, że wykonawca zapoznał się z warunkami oferty i zobowiązuje się w przypadku wyboru jego oferty do ich wypełnienia.

IV. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Ofertę należy napisać w języku polskim na maszynie, komputerze lub czytelnym pismem ręcznym. Oferty nieczytelne zostaną odrzucone.
2. Oferta powinna zawierać:
 - Ofertę cenową sporządzoną przez składającego z danymi adresowymi i danymi personalnymi,
 - Cenę oferowaną należy obliczyć wg kalkulacji własnej,
 - Wymaga się by cena podana była ceną brutto wyrażoną w polskich złotych,

V. Kryteria oceny oferty.

Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował¹:

- a) ceną złożonej oferty.
- ~~b) jakością wykonania usługi/towaru,~~
- ~~c) czasem realizacji,~~
- ~~d) doświadczenie w danej branży~~

VI. Czas realizacji.

Listopad 2016

VII. Unieważnienie postępowania.

Zamawiający unieważni postępowanie, gdy cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia lub wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że wykonanie zadania będzie niemożliwe, a czego nie można było przewidzieć na etapie prowadzonego postępowania ofertowego.

VIII. Termin i miejsce składania ofert

Ofertę należy złożyć do **27 lipca 2016 roku włącznie**. Ofertę można składać po zeskanowaniu w formie elektronicznej mailem lub w formie papierowej na adres Stowarzyszenia: GRUPA ODROLNIKA, 33-114 Rzuchowa 1, e-mail: grupaodrolnika@wp.pl, Tel /14 307 05 01. Oferty złożone po terminie nie będą brane pod uwagę.

Uprzejmie informujemy, że:

- zastrzegamy sobie prawo do swobodnego wyboru oferty oraz do unieważnienia konkursu ofert bez podania przyczyny
- nie ponosimy kosztów związanych z przedstawieniem oferty
- w przypadku nadesłania niekompletnej oferty zastrzegamy sobie prawo jej odrzucenia bez poinformowania oferenta

Zamówienie będzie udzielone zgodnie z zasadą konkurencyjności i nie podlega przepisom ustawy Prawo zamówień publicznych. Zapytanie jest wysyłane do potencjalnych oferentów, oraz zamieszczone na stronie internetowej celem wybrania najkorzystniejszej oferty. Zapytanie ofertowe służy rozeznaniu rynku i nie zobowiązuje stowarzyszenia do złożenia Zamówienia.

¹ Niepotrzebne skreślić

FORMULARZ OFERTOWY

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Stowarzyszenie GRUPA ODROLNIKA z siedzibą w 33-114 Rzuchowa 1, wpisaną do rejestru stowarzyszeń Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000113391

II. DANE DOTYCZĄCE OFERENTA

Imię i nazwisko/ Nazwa

Adres:.....

Nr telefonu..... E – mail.....

Osoba upoważniona do kontaktu.....'

III. RZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Dotyczy: usługi cateringowej podczas konferencji „Popularyzacja inicjatyw obywatelskich dla środowiska” dla 50 osób, w tym serwis i obsługa po zakończeniu konferencji.

IV. SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA

Usługa cateringowa rozumiana jest jako dostawa dwudaniowego daniowego posiłku (do wyboru mięso, ryba), serwisu kawy, herbaty, wody/napojów, ciasteczek deserowych, owoców, dodatków (cytryna, cukier); w tym serwis i obsługa po zakończeniu konferencji.

1. Przygotowania stołów – obrusów, dekoracji, ekspozycji menu, posprzątania po kolejnych przerwach oraz po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu);
2. Zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, łyżeczek, cukiernic, talerzy itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń plastikowych;
3. Dowozu cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego;
4. Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
5. Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).
6. Usługa cateringowa musi odbywać się z poszanowaniem środowiska naturalnego

Oferta powinna składać się z następującego menu:

- a) Zapewnienie serwisu kawowego w systemie ciągłym dla uczestników/ uczestniczek projektu. Serwis kawowy składa się z: kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, – bez ograniczeń, woda mineralna gazowana i niegazowana po ½ l./na osobę, ciastka, ciasto - różne rodzaje po 100 g/na osobę, owoce – po 2 sztuki/na osobę
- b) Zapewnienie obiadu wraz z napojem dla uczestników/uczestniczek projektu według poniższej gramatury posiłków: 1. Zupa 2. Mięso / Ryba 200g 3. Surówka 140 g 4. Dodatki skrobiowe 200 g 5. Napój 200 ml (sok, woda gazowana, niegazowana).

W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników szkolenia faktu bycia wegetarianinem lub osobą nie spożywającą glutenu, należy zapewnić odpowiednie menu. Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę obiadów wegetariańskich oraz bezglutenowych.

V. CENA

Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę brutto zł

(słownie:.....).

VI. OŚWIADCZENIE OFERENTA:

1. Oświadczam, że akceptuję wszystkie warunki zawarte w zapytaniu nr NFOŚiGW/24/2016 z dnia 13.07.2016 i zobowiązuje się do podpisania umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Prace stanowiące przedmiot zamówienia wykonam w terminowo i bez zastrzeżeń.
2. Oświadczam, że oferta została sporządzona w oparciu o całkowity przedmiot zamówienia, posiadaną wiedzę i doświadczenie.

.....
(data/ pieczęć/podpis