

*Człowiek – najlepsza inwestycja*

Szczecin, dn. 22.06.2012 r.

Szczecińskie Centrum Edukacyjne Sp. z o.o.  
ul. Mieszka I 61 C  
71-011 Szczecin

**Zapytanie ofertowe**  
**Nr 03/PK/8.1.1/POKL/2012**

Zamówienie nie podlega procedurom ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych, zgodnie z art. 3 i 4, pkt. 8 ustawy (Dz. U. z 2007r. Nr 223, poz. 1655 oraz z 2008r. Nr 171, poz. 1058).

Szczecińskie Centrum Edukacyjne Sp. z o.o., ul. Mieszka 1 61C, 71-011 Szczecin, realizując zasadę konkurencyjności, zaprasza do składania ofert w trybie zapytania ofertowego dotyczącego **usług cateringowych** do realizacji projektu pn. „Profesjonalne kadry dla turystyki okołomedycznej – szkolenie pracowników sektora wysokiej szansy w zachodniopomorskim”, współfinansowanego przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki Priorytet VIII Regionalne kadry gospodarki, Działanie 8.1. Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie, Poddziałanie 8.1.1. Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw.

**1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest usługa restauracyjna i wydawania posiłków (kod CPV 55300000-3):

Lp.	Miejscowość	Ilość dni szkoleniowych	Termin
1.	Szczecin	2 x 20 dni*	31.08-21.10.2012 r. i 19.10-16.12.2012 r.
		1 dzień**	29.09.2012 r.
2.	Międzyzdroje	2 x 20 dni*	31.08-21.10.2012 r. i 19.10-16.12.2012 r.
		1 dzień**	13.10.2012 r.
3.	Kołobrzeg	20 dni*	21.09 – 18.11.2012 r.
		1 dzień**	17.11.2012 r.

\* szkolenia modułowe dla pracowników – grupa 20 osób

\*\* szkolenie dla kadry kierowniczej – grupa 10 osób



1. Zakres usługi cateringowej obejmować będzie:
  - I. Zapewnienie 2 przerw kawowych dla 5 grup szkoleniowych po 20 osób każda w wyżej wymienionych terminach, na które składać się będzie:
    - a. pierwsza przerwa kawowa: gorąca kawa i herbata, cukier w saszetkach, śmietanka lub mleko, cytryna w plasterkach, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach po 0,5 l, świeże ciastka lub wafelki.
    - b. druga przerwa kawowa: gorąca kawa i herbata, cukier w saszetkach, śmietanka lub mleko, cytryna w plasterkach, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach po 0,5 l, świeże ciastka lub wafelki, kanapki po 2 szt./osobą, w tym również w wersji wegetariańskiej.
  - II. Zapewnienie dla 3 grup szkoleniowych po 10 osób każda w wyżej wymienionych terminach:
    - a. jednej przerwy kawowej, na którą składać się będzie: gorąca kawa i herbata, cukier w saszetkach, śmietanka lub mleko, cytryna w plasterkach, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach po 0,5 l, świeże ciastka lub wafelki w wyżej wymienionych terminach oraz
    - b. zestawu obiadowego, na który składać się będzie zupa (min. 200 ml) oraz 1 danie główne na ciepło (sztuka mięsa/ryba – min. 150g, dodatek – ziemniaki, kluski, ryż, kasza – min. 200 g, kompot – min. 200 ml).
2. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do: świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, 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.)
3. Termin realizacji szkoleń: w okresie od sierpnia 2012 r. do końca grudnia 2012 r., w weekendy (piątek – niedziela) między godziną 9:00 – 16:00. Szczegółowe godziny, w których Oferent będzie zobowiązany dostarczyć catering zostaną uzgodnione z Zamawiającym najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
4. Miejsce realizacji szkoleń: Szczecin, Kołobrzeg i Międzyzdroje.
5. Przerwy kawowe i obiadowe powinny być zapewnione na sali szkoleniowej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie bez konieczności wychodzenia uczestników poza budynek, w którym realizowane jest szkolenie.
6. Wszystkie posiłki oraz serwis kawowy muszą być wydawane na zestawach wielokrotnego użytku.
7. Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu szkolenia.



*Człowiek – najlepsza inwestycja*

8. Do oferty cenowej Wykonawca zobowiązany jest dołączyć wykaz wykonywanych usług cateringowych w okresie ostatniego roku oraz proponowane menu.

## **2. KRYTERIA OCENY OFERTY**

1. Istnieje możliwość złożenia zarówno ofert częściowych (na każdą miejscowość osobno) oraz całościowych - Wykonawca może podjąć się zapewnienia usługi cateringowej we wszystkich miejscowościach lub tylko w wybranych. Zamawiający wybierze ofertę, która w jak największym stopniu będzie spełniać wymagania Zamawiającego.
2. Ocena złożonych ofert zostanie dokonana na podstawie kryteriów:
  - I. cena jednostkowa na uczestnika szkolenia – max 90 pkt,
  - II. czas możliwości dokonania ewentualnych zmian w terminach – max 10 pkt.

## **3. PRZYGOTOWANIE I ZŁOŻENIE OFERTY**

1. Sposób przygotowania oferty: ofertę należy sporządzić w formie pisemnej na załączonym formularzu, w języku polskim.
2. Ofertę należy dostarczyć do Zamawiającego drogą pocztową, elektroniczną lub złożyć osobiście w Biurze Projektu (71-011 Szczecin, ul. Mieszka I 61C, pok. C10), do dnia 6 lipca 2012r. do godziny 16.00.

## **4. INNE INFORMACJE**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przesłania odpowiedzi tylko na wybrane oferty.
2. Warunki płatności: przelewem na konto wybranego Oferenta w terminie 21 dni do zakończenia realizacji zamówienia po przedłożeniu przez Oferenta właściwie wystawionej faktury/rachunku.
3. Osoba upoważniona do kontaktu z Oferentami: Magdalena Karpała – Kierownik Projektu, tel. (91)48 30 584, e-mail: [turystyka@sce.com.pl](mailto:turystyka@sce.com.pl)



*Człowiek – najlepsza inwestycja*

### Załącznik nr 1 – Oferta cenowa

w odpowiedzi na zapytanie ofertowe 03/PK/8.1.1/POKL/2012 z dnia 22 czerwca 2012 r.

<p><b>DANE WYKONAWCY</b> (nazwa, adres, dane kontaktowe)</p>	
--	--

#### OFERUJĘ USŁUGĘ CATERINGOWĄ:

Lp.	Miejscowość	Ilość dni szkoleniowych	Cena brutto brutto na osobę
1.	Szczecin	2 x 20 dni*	
		1 dzień**	
2.	Międzyzdroje	2 x 20 dni*	
		1 dzień**	
3.	Kołobrzeg	20 dni*	
		1 dzień**	

\* szkolenia modułowe dla pracowników – grupa 20 osób

\*\* szkolenie dla kadry kierowniczej – grupa 10 osób

- Oferent zapoznał z opisem przedmiotu zamówienia 03/PK/8.1.1/POKL/2012 i nie wnosi się do niego zastrzeżeń. Zobowiązuje się do realizacji zamówienia zgodnie ze wszystkimi warunkami zawartymi w zapytaniu ofertowym.
- Oferent oświadcza, że ww. ceny zawierają wszystkie koszty, jakie poniesie Zamawiający z tytułu realizacji umowy.
- Oferent oświadcza, że posiada uprawnienia do wykonywania określonej w zapytaniu działalności.
- Oferent akceptuje warunki płatności określone w zapytaniu cenowym oraz pozostałe warunki ujęte w zapytaniu cenowym.

.....  
(miejscowość i data)

.....  
(podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej)



*Człowiek – najlepsza inwestycja*

**Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań między Zamawiającym a Wykonawcą**  
do zapytania ofertowego 03/PK/8.1.1/POKL/2012 z dnia 22 czerwca 2012 r.

.....  
.....  
.....

*(imię i nazwisko, dokładny adres)*

## OŚWIADCZENIE

Oświadczam, iż nie jestem powiązany/powiązana z beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;
- pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....  
*(miejscowość i data)*

.....  
*(podpis Wykonawcy)*