Stalowa Wola, 05.12.2014r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**NR 9/2014/IOB**

z dnia 05.12.2014 r.

**dotyczące usługi gastronomicznej/cateringu podczas konferencji promującej usługi RIG dla około 40 osób w ramach projektu „Regionalna Izba Gospodarcza mostem do świata biznesu ”**

**w ramach : Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2007-2013, Oś I priorytetowa ,, Konkurencyjna i innowacyjna gospodarka”,**

**działanie 1.2 Instytucje otoczenia biznesu.**

|  |
| --- |
| 1. **Informacje ogólne** |
| **Zamawiający:**  Regionalna Izba Gospodarcza w Stalowej Woli  Adres zamawiającego: ul. 1-go Sierpnia 26 b, 37-450 Stalowa Wola, telefon/fax:  015 844-03-57, email: rig@onet.pl, [www.rig-stw.pl](http://www.rig-stw.pl), NIP 865-20-39-216, REGON 830374880, KRS 0000072702. |

|  |
| --- |
| 1. **Opis przedmiotu zamówienia** |
| Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna/cateringu podczas konferencji promującej usługi RIG dla **około 40 osób dnia 19.12.2014 roku w godzinach : 16.00-20.00 w Stalowej Woli** w ramach projektu „Regionalna Izba Gospodarcza mostem do świata biznesu” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz Budżetu Państwa według poniższej specyfikacji.  Celem konferencji będzie :   * prezentacja oraz promocja zakresu usług Regionalnej Izby Gospodarczej oraz rosnącego potencjału Instytucji, * przybliżenie działania i funkcjonowania Instytucji Regionalnej Izby Gospodarczej, rozpropagowania usług świadczonych przez RIG, zwiększenie zainteresowania naszą ofertą na rzecz biznesu, * nawiązanie wartościowych relacji biznesowych pomiędzy reprezentantami podmiotów gospodarczych, instytucjami około biznesowymi biorącymi udział w spotkaniu, * zaprezentowanie współpracy pomiędzy Regionalną Izba Gospodarczą a jednostkami naukowymi, Urzędem Marszałkowskim Województwa Podkarpackiego oraz przedsiębiorcami.   Podczas konferencji promocyjnej realizowanej w ramach projektu „Regionalna Izba Gospodarcza mostem do świata biznesu” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz Budżetu Państwa zostaną podjęte działania informacyjne i promocyjne wzmacniające pozycję Regionalnej Izby Gospodarczej jako usługodawcę przedsięwzięć biznesowych.  Uczestnikami konferencji mają być przedstawiciele mikro, małych i średnich przedsiębiorstw – klienci naszych usług oraz osoby zamierzające rozpocząć prowadzenie działalności gospodarczej, przedstawiciele instytucji uczestniczących w rozwoju przedsiębiorczości.  **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**    Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej podczas konferencji promującej usługi RIG realizowanej w ramach projektu „Regionalna Izba Gospodarcza mostem do świata biznesu” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz Budżetu Państwa **19.12. 2014r.**  Usługa cateringowa - szczegóły :   1. Zapewnienia obsługi kelnerskiej podczas konferencji 2. Dostarczenie zestawu stołowego do obsługi około 40 osób : obrusy materiałowe, serwetki, naczynia, filiżanki ( szklane, ceramiczne lub porcelanowe) , sztućce( wykluczone naczynia i sztućce jednorazowego użytku), patery, patery podgrzewane, pojemniki zapewniające właściwe utrzymanie temperatury posiłków ( termosy stalowe, pojemniki termoizolacyjne, podgrzewacze elektryczne). **Odbiór naczyń będzie możliwy następnego dnia roboczego po konferencji (22.12.2014) .** 3. Zapewnienie cateringu dla około 40 osób w tym:   - obiadokolacja podana do stołu dla każdego uczestnika składająca się z zupy oraz drugiego dania oraz min. 3 rodzaje ciepłych dań na osobę w podgrzewanych naczyniach w formie szwedzkiego stołu min. 10 dag /porcja,  - min. cztery rodzaje przystawek, po dwie na osobę min. 10 dag /porcja,  - min. trzy rodzaje zakąsek, sałatek, wędlin na osobę min. 10 dag/porcja.,(pieczywo bez ograniczeń ) w formie szwedzkiego stołu,  - kawa, herbata (zapewnić warowary do wody), soki, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana, napoje, (bez ograniczeń)  - ciasta min. 10 dag/ porcja., ciastka ,owoce, ( bez ograniczeń).  Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycję menu. Zamawiający dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.  Do obowiązków Wykonawcy należy zawarcie umów z podwykonawcami. |

|  |
| --- |
| 1. **Termin realizacji zamówienia:** |
| Termin wykonania przedmiotu zamówienia **19 grudzień 2014 r godz. 16.00-20.00** |

|  |
| --- |
| 1. **Opis sposobu przygotowania oferty:** |
| 1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim w formie pisemnej pod rygorem nieważności. 2. Wymaga się by oferta była przygotowana na piśmie, w formie zapewniającej pełną czytelność treści. Oferta może mieć postać wydruku komputerowego, może być napisana na maszynie do pisania, ręcznie długopisem lub nieścieralnym atramentem i podpisana. 3. Treść oferty musi odpowiadać wymogom określonym w niniejszym zapytaniu. 4. Oferta a także wszelkie składane oświadczenia muszą być podpisane przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z reprezentacją wynikającą z właściwego rejestru . 5. W przypadku podpisania oferty, oświadczeń i dokumentów przez osoby inne, niż wskazane w  odpowiednim rejestrze, przedstawiciele bądź pełnomocnicy działający w imieniu Wykonawcy muszą posiadać pełnomocnictwa do działania w imieniu Wykonawcy podpisane przez osoby wskazane w pkt 4. Pełnomocnictwo winno być dołączone do oferty w oryginale lub kopii uwierzytelnionej przez mocodawcę lub notariusza. 6. Wymaga się aby wszelkie poprawki (zmiany) dokonywane w treści oferty, były dokonywane w  sposób czytelny i parafowane przez osoby wskazane w pkt. 4 lub 5. Brak parafy powoduje uznanie poprawki za nieistniejącą. 7. Zaoferowane ceny powinny uwzględniać wykonanie wszystkich prac i czynności świadczonych na warunkach określonych w ofercie. 8. Ceny należy wyrazić w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. 9. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w PLN. 10. W przypadku gdy osoba podpisująca ofertę nie jest upoważniona do zaciągania zobowiązań w  imieniu Wykonawcy należy dołączyć właściwe pełnomocnictwo. 11. **Sposób przygotowania oferty:**  * Wykonawca powinien sporządzić ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania ***(załącznik nr 1),*** * Wykonawca nie jest podmiotem powiązanym osobowo lub kapitałowo z  Zamawiającym *(****załącznik nr 2),*** * Wykonawca powinien przedstawić propozycję menu na formularzu załączonym do niniejszego zapytania ***(załącznik nr 3),***   Osobą wyznaczoną do kontaktów z wykonawcami jest Ewelina Kołodziej tel. (0 -15) 844-03-57 ([rig@onet.pl,](mailto:rig@onet.pl,) ekolodziej@rig-stw.pl). Informacje są udzielane również w Regionalnej Izbie Gospodarczej, adres: ul. 1-go Sierpnia 26B, 37-450 Stalowa Wola. |

|  |
| --- |
| 1. **Wymagania związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia:** |
| 1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają niżej wymienione warunki:  1) posiada uprawnienia do występowania w obrocie prawnym;  2) posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie w zakresie objętym zamówieniem; .  3) dysponuje osobami zdolnymi do wykonania niniejszego zamówienia, które będą zaangażowane w realizację zadania;  4) jest w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie przedmiotu zamówienia.  2**.**  Zapytanie ofertowe kierowane jest do wykonawców zarówno polskich jak i zagranicznych.  3. Cena zaproponowana i ustalona w ofercie jest **ceną brutto** (zawierającą obowiązujący podatek VAT) i musi zawierać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia.  4. Sposób i termin zapłaty:Na podstawie faktury VAT, w terminie 30 dni od dnia podpisania protokołu odbioru przez Zamawiającego, przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze VAT.  5. Inne elementy związane z realizacją przedmiotu zamówienia:   1. a) Rozliczenia między zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą wyłącznie w PLN. 2. b) Wykonawca związany jest ofertą 30 dni od daty terminu składnia ofert. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert. |

|  |
| --- |
| 1. **Termin i miejsce składania oferty** |
| **1**.Ofertę w odpowiedzi na otrzymane zapytanie należy składać pocztą lub osobiście na adres Regionalna Izba Gospodarcza, ul. 1-go Sierpnia 26 b, 37-450 Stalowa Wola w terminie **do dnia 12.12.2014 r. do godz. 10.00** z dopiskiem ***„Oferta dotycząca organizacji konferencji zapytanie ofertowe nr 9/2014/IOB z dnia 05.12.2014”* Oferta powinna zawierać cenę brutto wyżej wymienionej usługi.**  **2.** W dniu 12.12.2014 r. Zamawiający przeprowadzi analizę złożonych ofert.  **3.** Wybór i ogłoszenie zwycięzcy niniejszego postępowania ofertowego nastąpi w dniu 15.12.2014 r. O decyzji zamawiającego zostanie powiadomiony tylko zwycięzca postępowania.  **4.** Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.  **5.** W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.  **6.** Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie: [**www.rig-stw.pl**](http://www.rig-stw.pl)w zakładce Aktualności. |

|  |
| --- |
| 1. **Tryb postępowania** |
| Zapytanie ofertowe – zlecenie zamówienia na zasadzie wyboru najkorzystniejszej oferty. |

|  |
| --- |
| 1. **Kryteria oceny ofert i ich waga** |
| Ocenie zostaną poddane jedynie oferty spełniające wszystkie wymogi formalne. Zamawiający dokona oceny i porównania ofert oraz wyboru oferty najkorzystniejszej na podstawie następujących kryteriów:   1. **Formalne:**   a) Minimalne wymagania dotyczące Wykonawcy – wypełnienie załączników 1, 2,3 – oceniany na zasadzie spełnia/nie spełnia.  b) Oferty nie spełniające minimalnych wymogów zostaną odrzucone.   1. **Merytoryczne:**   Kryteria oceny ofert i ich waga:   1. **cena ofertowa brutto** – **80%**   Sposób przyznawania punktacji za spełnienie kryterium – oferta z najkorzystniejszą ceną otrzymuje 80 punktów, a każda kolejna otrzymuje punktację proporcjonalną do jej atrakcyjności cenowej (równą wartości procentowej).   1. **menu – 20%**   Oferta zawierająca najatrakcyjniejsze menu z punktu widzenia realizacji zamówienia otrzyma 20 pkt. , a każda kolejna otrzymuje punktację proporcjonalną do jej atrakcyjności (równą wartości procentowej).  Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej spośród ofert niepodlegających odrzuceniu. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą oceną.    W przypadku nie wybrania Wykonawcy (np. brak ofert, odrzucenie ofert) Zamawiający dopuszcza możliwość ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego. |

|  |
| --- |
| 1. **Przesłanki odrzucenia oferty:** |
| Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:   1. jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego, 2. zostanie złożona po terminie składania ofert, 3. będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów, 4. występować będą powiązania kapitałowe lub osobowe pomiędzy Oferentem a Zamawiającym. 5. Oferta będzie niekompletna. |

|  |
| --- |
| 1. **Pozostałe informacje** |
| 1. 1. W niniejszym postępowaniu Zamawiający dopuszcza możliwość przekazywania sobie przez strony postępowania informacji za pomocą poczty elektronicznej na adres: [rig@onet.pl](mailto:rig@onet.pl), ekolodziej@rig-stw.pl 2. 2. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy zaoferują przedmiot zamówienia zgodny z  wymogami Zamawiającego określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym. 3. 3. Oferty nie spełniające któregokolwiek z wymagań zostaną odrzucone. 4. 4. Zamawiający dopuszcza wyłącznie składanie ofert obejmujących wykonanie całej usługi. 5. 5. Wykonawcy nie przysługują żadne środki odwoławcze. 6. 6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny a także do pozostawienia postępowania bez wyboru ofert.   Informacji szczegółowych na temat zapytania można uzyskać pod numerem telefonu:  **015 844-03-57** |