

Łomża, dnia 08.06.2017 r.

IPR.272.1.17.AB

ZAPYTANIE OFERTOWE

Institut Przedsiębiorczości Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży organizuje seminarium dotyczące jakości kształcenia.

W związku z realizacją w/w seminarium PWSiP w Łomży, zwana dalej Zamawiającym zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty na przygotowanie uroczystego obiadu i obsługę podczas seminarium dotyczącego jakości kształcenia.

Zamawiający informuje, że do udzielenia niniejszego zamówienia nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych. Ponadto, Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia niniejszego postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie uroczystego obiadu oraz obsługa podczas spotkania dla około 30 uczestników seminarium.

(Zamawiający zaznacza, iż liczba uczestników może ulec zmianie, zakładana liczba tj. 30 osób przyjęta jest wyłącznie w celu ustalenia maksymalnej wartości zamówienia).

W cenie za usługę przygotowania uroczystego obiadu Wykonawca powinien zawrzeć także: przygotowanie sali konferencyjnej dla około 30 osób.

Termin wykonania zamówienia: 06.07.2017 r.

Lokalizacja usługi:

- a) Uroczysty obiad odbędzie się w restauracji Wykonawcy (lokalizacja restauracji na terenie miasta Łomży),
- b) Sala konferencyjna na 30 osób (lokalizacja w tym samym kompleksie co restauracja, wydzielona).

Uroczysty obiad powinien składać się z:

1. Przekąski (ok. 120 g/os.)
2. Zupy (ok. 250 ml/os.)
3. Dania głównego składającego się z:
 - a. porcji mięsa (ok. 200 g/os.),
 - b. dodatku skrobiowego (ok. 100 g/os),
 - c. sałaty (ok. 150 g/os)
4. Deseru (ok. 100 g/os)
5. Bufet kawowy:
 - a. Kawa/ herbata (ok. 250 ml/os)
 - b. Dodatkami typu: śmietanka/mleko do kawy, cukier oraz cytryna
 - c. Woda mineralna (ok. 350 ml/os)



- d. Soki owocowe (ok. 500 ml/os)
- e. Napoje gazowane (ok. 400 ml/os)
- f. Mix ciast i ciasteczek (ok. 300 g/os)

Sala konferencyjna

Sala konferencyjna musi spełniać odpowiednie warunki lokalowe tj.:

- a) miejsce dla co najmniej 30 osób przy jednym stole,
- b) klimatyzacja,
- c) dzienne oświetlenie,
- d) dostęp do Internetu,
- e) wyposażenie w media audio-wizualne (tj. projektor multimedialny, ekran, laptop),
- f) wydzielona,
- g) zaplecze sanitarne.

PODSTAWOWE INFORMACJE, KTÓRE POWINNA ZAWIERAĆ OFERTA:

- a. Nazwa i adres oferenta
- b. Wartość oferty na jednego uczestnika (brutto)
- c. Łączną wartość oferty (brutto)
- d. Propozycja menu

Układ oferty został przedstawiony w załączniku nr 1 do niniejszego ogłoszenia.

TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY:

Termin złożenia oferty ustala się na dzień 14.06.2014 r. do godziny 10:00.

Miejsce: Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży,
ul. Akademicka 14, 18-400 Łomża, pokój nr 220 (II piętro).

Osoba do kontaktu: Anna Bagińska

Ofertę można również przesłać w formie elektronicznej na adres: abaginska2@pwsip.edu.pl

KRYTERIA OCENY OFERTY:

W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

Cena- 50 %

Menu- 50 %

Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę. Zamawiający zastrzega sobie również prawo do negocjacji warunków przy wyborze ofert oraz rezygnacji bądź unieważnienia niniejszego postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny. Informujemy, że zawieramy umowy na podstawie własnych wzorów umów.

Niniejsza oferta nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.

KANCLERZ

mgr Andrzej Grodzki



FORMULARZ OFERTY na wykonanie usługi cateringowej

Nazwa i adres WYKONAWCY

Nazwa:

Adres:

NIP : REGON

tel : fax

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:

Cenę brutto: zł.

Cenę brutto/osobęzł

2. Propozycja menu:

Przekąska:

Zupa:

Danie główne:

.....

.....

.....

Deser:

Bufet kawowy:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

....., dnia

.....

(pieczęć i podpis wykonawcy)