



Lublin, dnia 3 listopada 2011 r.

Nr sprawy: 4-ZK/ASI/2011

ZAPYTANIE OFERTOWE

SEKCJA 1: ZAMAWIAJĄCY

1.A Nazwa i adres: Unizeto Technologies S.A., ul. Królowej Korony Polskiej 21, 70-486 Szczecin.

1.B Adres strony internetowej zamawiającego: www.unizeto.pl

1.C Tytuł projektu: „Administrator Sieci Informatycznych - zawód z przyszłością”.

SEKCJA 2: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

2.A Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Wykonanie usługi cateringowej w Lublinie obejmującej dwie przerwy kawowe oraz ciepły posiłek dla uczestników szkoleń i trenerów.

2.B Rodzaj zamówienia: usługi.

2.C Określenie przedmiotu oraz wielkości /zakresu zamówienia:

- a) Usługa będzie obejmowała zorganizowanie poczęstunku podczas dwóch przerw kawowych oraz przygotowaniu i dostarczeniu ciepłego posiłku w każdym dniu szkolenia;
- b) Łączna liczba osobodni: 1452;
- c) Planowany harmonogram szkoleń: XI 2011 r. – I 2013 r. Szczegółowe terminy będą podane Wykonawcy w umowie.
- d) Zajęcia odbywać się będą w Lublinie, w dni robocze (od poniedziałku do piątku) w przedziale godzin: 8.00-16.00.
- e) Każdego dnia w zajęciach uczestniczyć będzie od 8 do 12 osób. Usługa cateringowa będzie obejmowała uczestników oraz trenera.

2.D Określenie wymagań wobec Wykonawcy (Oferenta):

- a) Wykonawcą może być wyłącznie podmiot prowadzący działalność gospodarczą w zakresie objętym zamówieniem;
- b) Wykonawca musi legitymować się doświadczeniem w realizacji usług będących przedmiotem zamówienia oraz dysponować sprzętem i personelem do wykonania zamówienia;
- c) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z przepisami prawnymi w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - Dz. U. nr 171 poz. 1225 ze zm.).
- d) Wymagania dotyczące posiłków:
 - Ciepły posiłek:
 - porcja mięsa lub ryby o gramaturze co najmniej 100 g,
 - dodatki (np.: ziemniaki, ryż, kasza, makaron) o gramaturze co najmniej 200g,
 - porcja jarska o gramaturze nie mniejszej niż 300 g,
 - surówki lub warzywa gotowane o gramaturze nie mniejszej niż 100 g,
 - minimalna gramatura 1 porcji ciepłego posiłku wynosi 400 g,
 - dodatkowo do każdego ciepłego posiłku każda osoba otrzyma sok oraz deser (np. ciasto, owoc).

- Poczęstunek podczas dwóch przerw kawowych w każdym dniu szkolenia:
 - woda mineralna,
 - herbata,
 - kawa,
 - cukier,
 - mleczko do kawy,
 - ciastka.
- Ciepły posiłek musi być wyporcjowany dla każdego uczestnika i podany na ciepło, w pojemniku termoizolacyjnym.
- Dostarczane ciepłe posiłki powinny być gorące i estetycznie podane.
- Wykonawca zapewnia zastawę i jednorazowe sztucze w każdym dniu realizacji kursu.

2.E Czy przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających: nie.

2.F Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55321000-6 (Usługi przygotowywania posiłków), 55520000-1 (Usługi dostarczania posiłków).

2.G Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie.

2.H Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

SEKCJA 3 INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

3.A Sposób przygotowania oferty:

- a) Oferta powinna być czytelna i złożona w języku polskim.
- b) Wykonawca zobowiązany jest skalkulować cenę oferty tak, żeby obejmowała wszystkie koszty. Zamawiający przy realizacji zamówienia nie będzie ponosił żadnych dodatkowych kosztów.
- c) Wszelkie zmiany w tekście oferty (przekreślenia, poprawki, dopiski) powinny być podpisane lub parafowane przez Wykonawcę, w przeciwnym wypadku nie będą uwzględniane.
- d) Oferta Wykonawcy wraz z proponowanym na 5 dni menu muszą być podpisane przez Wykonawcę.
- e) Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu winno być opakowane tak, jak oferta, a koperta zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazami odpowiednio „Zmiana” lub „Wycofanie”.
- f) Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzać jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.
- g) Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem ofert.

3.B Pytania dotyczące zamówienia proszę kierować do:

Sylwii Panek – koordynatora projektu, e-mail: sylwia.panek@unizeto.pl, tel. 81 5366975

SEKCJA 4: PROCEDURA

4.A Tryb udzielenia zamówienia: zapytanie ofertowe, zgodnie z zasadą konkurencyjności.

4.B Kryteria oceny ofert:

1. Cena : 60%.
2. Menu (rodzaj, gramatura, różnorodność): 40%

Punkty wyliczone będą w oparciu o wzór: $S = C + M$

gdzie poszczególne symbole oznaczają:

S – suma uzyskanych punktów,

C – punkty za cenę,

M – punkty za menu.

Kryterium nr 1:

$$C = (C_{\min} / C_{\text{of.}}) \times 60$$

gdzie:

C_{\min} – najniższa cena spośród wszystkich złożonych ofert,

$C_{\text{of.}}$ – zaofferowana cena wg danej oferty,

C – ilość punktów za cenę przyznanych danej ofercie.

Kryterium nr 2:

$$M = (M_{\text{of.}} / M_{\text{max}}) \times 40$$

gdzie:

$M_{\text{of.}}$ – ocena menu z danej oferty,

$M_{\text{max.}}$ – najwyższa ocena menu,

M – ilość punktów przyznanych za menu.

4.C Czy zamawiający przed wybraniem oferty zastrzega sobie możliwość negocjacji ustnych: : tak.

4.D Czy przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: tak

Zmiany zawartej umowy mogą nastąpić w przypadku, gdy:

- a) ulegnie zmianie stan prawny w zakresie dotyczącym realizowanej umowy, który spowoduje konieczność zmiany sposobu wykonania zamówienia przez Wykonawcę;
- b) wystąpią przeszkody o obiektywnym charakterze (zdarzenia nadzwyczajne, zewnętrzne i niemożliwe do zapobieżenia, a więc mieszczące się w zakresie pojęciowym tzw. siły wyższej) np. pogoda uniemożliwiająca wykonywanie umowy, zdarzenia nie leżące po żadnej ze stron umowy. Strony mają prawo do skorygowania uzgodnionych zobowiązań i przesunąć termin realizacji maksymalnie o czas trwania siły wyższej. Strony zobowiązują się do natychmiastowego poinformowania siebie nawzajem o wystąpieniu ww. przeszkód;
- c) strony dopuszczają zmianę harmonogramu w ramach terminu realizacji zamówienia.

4.E Czy przewiduje się możliwość unieważnienia postępowania: tak.

Okoliczności uzasadniające unieważnienie postępowania:

1. wszystkie oferty, które wpłynęły są wadliwe i nie można usunąć ich wad,
2. w toku postępowania ujawniono istotną wadę postępowania.

4.F Termin, miejsce i sposób składania ofert:

- Termin: 14.11.2011 r. do godz. 12.00;
 - Miejsce: Unizeto Technologies S.A. Biuro w Lublinie
al. Kraśnicka 31, 20-718 Lublin, III piętro – Sekretariat;
 - Sposób składania ofert (osobiście lub pocztą tradycyjną – liczy się data wpływu):
1. Wyłącznie na druku „Formularz ofertowy”, stanowiącym załącznik do niniejszego Zapytania wraz z przykładowym menu na 5 dni szkolenia uwzględniające wymaganą gramaturę.
 2. W zamkniętej kopercie z dopiskiem: „Zapytanie ofertowe Nr 4-ZK/ASI/2011”.

4.G Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

ZATWIERDZAM:

Sylwia Panek

Koordynator projektu

Wykaz załączników:

1. Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy
2. Załącznik nr 2 – Przykładowe menu