GAPR- COMPETEIN/ /19/W Gliwice, 22 lutego 2019 r.

***ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT NA USŁUGĘ CATERGINGOWĄ***

***NA REGIONALNĄ KONFERENCJĘ***

***PGI00129 COMPETE IN – Competitive territories through internationalisation:***

***SMEs competitiveness in globalised regions***

Górnośląska Agencja Przedsiębiorczości i Rozwoju sp. z o.o. zaprasza do składania ofert na usługę cateringową dla projektu **PGI00129 COMPETE IN – Competitive territories through internationalisation: SMEs competitiveness in globalised regions** na konferencję w dniu 21.03.2019.

Zamówienie realizowane jest na potrzeby projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, w ramach programu Interreg Europe.

**I. ZAMAWIAJĄCY**

Górnośląska Agencja Przedsiębiorczości i Rozwoju Sp. z o.o.

ul. Wincentego Pola 16, 44-100 Gliwice

NIP: 631-22-03-756

**NAZWISKA OSÓB UPOWAŻNIONYCH DO KONTAKTÓW:** Aleksandra Krawucka – akrawucka@gapr.pl

**II. PRZEDMIOT ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

|  |
| --- |
| **Specyfikacja usługi** |
| **Poczęstunek kawowy (w formie bufetu):**  - kawa naturalna w ekspresie, min. 600 ml na osobę,  - herbata (3 rodzaje: czarna, zielona, owocowa) min. 600 ml na osobę,  - cytryna w plasterkach,  - cukier biały i brązowy jednorazowy,  - mleczko do kawy w mlecznikach  - kruche ciasteczka,  - ciasto domowe 2 rodzaje (po 4 kawałki na osobę),  - soki owocowe w dzbanku lub butelkach szklanych (2 rodzaje) min. 500 ml na osobę  - woda mineralna gazowana w butelkach szklanych min. 250 ml, min. 2 butelki na osobę  - woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych min. 250 ml, min. 2 butelki na osobę.  **Poczęstunek będzie dostępny podczas całego spotkania.** |
| **Lunch (w formie bufetu)**  Proszę o wycenę 2 opcji – w zamówieniu zostanie wybrana jedna z nich:   1. posiłek tradycyjny (mięsny 70%, wegetariański 30% - prosimy podać po 3 propozycje, w zamówieniu zostanie wybrana jedna z nich zarówno w wersji wegetariańskiej i w wersji mięsnej), 2. posiłek w formie quiche/tarty wytrawnej/muffinek wytrawnych - po 3 szt. na osobę (mięsny 70%, wegetariański 30% - prosimy podać po 3 propozycje).   **Podanie w naczyniach ceramicznych lub szklanych, w formie szwedzkiego stołu, wraz z aranżacją stołów.**  **Oczekiwana liczba osób – ok. 50 os. Ostateczna liczba osób zostanie podana podczas zamówienia.** |

**III. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY**

Oferta powinna być sporządzona w formie pisemnej na załączonym formularzu ofertowym.

**IV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Oferty należy składać w formie pisemnej - osobiście na adres:

*Górnośląska Agencja Przedsiębiorczości i Rozwoju sp. z o.o.*

*ul. Wincentego Pola 16, 44-100 Gliwice*

bądź za pośrednictwem poczty elektronicznej (podpisana przez osobę uprawnioną   
i zeskanowana oferta) na adres email: akrawucka@gapr.pl

1. Oferty prosimy składać do dnia 03.03.2019 do godziny 23:59.
2. Oferty złożone po terminie, niekompletne, częściowe, wariantowe lub złożone na formularzu innym niż dostarczony przez Zamawiającego nie będą rozpatrywane.

**V. KRYTERIUM OCENY OFERT**

Oferty oceniane będą pod względem najniższej ceny.

**VI. DODATKOWE INFORMACJE**

1. **Zamówienie zostanie dostarczone Zamawiającemu do następującej lokalizacji:   
   Górnośląska Agencja Przedsiębiorczości i Rozwoju Sp. z o.o., “NOWE GLIWICE” CENTRUM EDUKACJI I BIZNESU (Budynek 3 - Cechownia), ul. Bojkowska 37, 44-100 Gliwice.**
2. W zakresie realizacji w/w usługi nie obowiązują przepisy Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2013 r. poz. 907).
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niedokonania wyboru oferty bez podania przyczyny.
5. **Realizacja zamówienia następuje bezpośrednio przez oferenta z wyłączeniem podwykonawstwa.**

Z poważaniem

*Bogdan Traczyk*

*Prezes Zarządu*

**Załącznik nr 1** do zapytania ofertowego nr GAPR-COMPETEIN/ 229 /19/W z dnia 22.02.2019 r.

**FORMULARZ OFERTOWY**

**I. ZAMAWIAJĄCY**

Górnośląska Agencja Przedsiębiorczości i Rozwoju sp. z o.o.

ul. Wincentego Pola 16, 44-100 Gliwice

NIP: 631-22-03-756

**II. OFERENT**

Pełna nazwa oferenta: …………………………………………………………………………………..

Adres lub siedziba oferenta: …………………………………………………………………………………..

Nr telefonu: …………………………………………………………………………………..

NIP: …………………………………………………………………………………..

Osoba kontaktowa: …………………………………………………………………………………..

**III. WYCENA ZAMÓWIENIA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Specyfikacja usługi** | **Cena brutto zł za 1 osobę** | |
| **Poczęstunek kawowy (w formie bufetu):**  - kawa naturalna w ekspresie, min. 600 ml na osobę,  - herbata (3 rodzaje: czarna, zielona, owocowa) min. 600 ml na osobę,  - cytryna w plasterkach,  - cukier biały i brązowy jednorazowy,  - mleczko do kawy jednorazowe lub w mlecznikach  - kruche ciasteczka,  - ciasto domowe 2 rodzaje (po 4 kawałki na osobę),  - soki owocowe w dzbanku lub butelkach szklanych (2 rodzaje) min. 500 ml na osobę  - woda mineralna gazowana w butelkach szklanych min. 250 ml, min. 2 butelki na osobę  - woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych min. 250 ml, min. 2 butelki na osobę.  **Poczęstunek będzie dostępny podczas całego spotkania.** |  | |
| **Lunch (w formie bufetu)**  Proszę o wycenę 2 opcji – w zamówieniu zostanie wybrana jedna z nich:   1. posiłek tradycyjny (mięsny 70%, wegetariański 30% - prosimy podać po 3 propozycje, w zamówieniu zostanie wybrana jedna z nich zarówno w wersji wegetariańskiej i w wersji mięsnej), 2. posiłek w formie quiche/tarty wytrawnej/muffinek wytrawnych - po 3 szt. na osobę (mięsny 70%, wegetariański 30% - prosimy podać po 3 propozycje).   **Podanie w naczyniach ceramicznych lub szklanych, w formie szwedzkiego stołu, wraz z aranżacją stołów.**  **Oczekiwana liczba osób – ok. 50 os. Ostateczna liczba osób zostanie podana podczas zamówienia.** | **Cena brutto zł** za osobę  Opcja 1:  Posiłek tradycyjny | **Cena brutto zł** za osobę  Opcja 2:  Posiłek w formie quiche/ tarty/ muffinek |
|  |  |

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z zapytaniem ofertowym.
2. Oświadczamy, że oferowana usługa spełnia wymogi określone w specyfikacji wskazanej   
   w ww. zapytaniu ofertowym.
3. Oświadczamy, że posiadamy możliwość prawidłowej i efektywnej realizacji zamówienia.
4. Oświadczamy, że cena podana w ofercie uwzględnia wszystkie koszty stawiane przez Zamawiającego, w tym koszty dostarczenia cateringu Zamawiającemu w miejsce wskazane w pkt VI.1 Zapytania.
5. Oświadczamy, iż wszystkie informacje zamieszczone w ofercie są aktualne i zgodne   
   z prawdą.
6. Oświadczamy, iż realizacja zamówienia następuje bezpośrednio przez oferenta,   
   z wyłączeniem podwykonawstwa.
7. Zobowiązujemy się do realizacji usługi w terminie wskazanym przez Zamawiającego   
   w zapytaniu ofertowym pod rygorem odstąpienia od zamówienia i naliczenia kary umownej.
8. Oświadczamy, iż akceptujemy warunki przedstawione w zapytaniu ofertowym   
   i jednocześnie zobowiązujemy się do uiszczenia kary umownej w wysokości 1000,00 zł   
   w razie niewywiązania się z przedstawionej przez nas oferty.

………………………………………… …………………………………………

Miejscowość, data Podpis, pieczęć firmowa