



Słupsk, dnia 2.08.2016 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

dla zamówienia dofinansowanego ze środków Funduszu Spójności w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko na lata 2007 – 2013.

Dotyczy: organizacji spotkania podsumowującego Projekt (Nr sprawy: WN1/0393/16).

Zapraszamy Państwa do złożenia oferty cenowej na organizację spotkania podsumowującego realizację Projektu pn. „Gospodarka osadowa w oczyszczalni wraz z modernizacją sieci kanalizacyjnej w aglomeracji Słupsk”.

Zakres zamówienia obejmuje:

1. Zorganizowanie w dniu 26.08.2016r. spotkania dla 50 osób w Centrum Edukacji Ekologicznej w Oczyszczalni Ścieków w Słupsku przy ul. Sportowej 73. Czas trwania spotkania ok. 4 godzin (godz. 11.00-15.00).
2. Przygotowanie projektu i wydrukowanie 50 sztuk zaproszeń 4-stronicowych składanych do formatu DL, pełen kolor, kartonik ozdobny, biała koperta.
3. Przygotowanie zaproszenia w postaci dokumentu PDF celem rozesłania przez Zamawiającego pocztą elektroniczną.
4. Przygotowanie 15-minutowej prezentacji w programie Power Point na podstawie materiałów dostarczonych przez Zamawiającego. Projekt i ostateczna treść prezentacji musi zostać zaakceptowana przez Zamawiającego.
5. Organizację cateringu w formie bufetu szwedzkiego dla 50 uczestników spotkania obejmującego poniższe wymogi:
 - a) bufet kawowy – kawa (rozpuszczalna i parzona), herbata w torebkach (czarna i owocowa), dodatki: cukier, mleczko, cytryna, 2 rodzaje ciast (sernik wiedeński i szarlotka) o wadze 150 g, po 50 porcji każdego rodzaju ciasta;
 - b) dania gorące (w tym: z mięsa wieprzowego, ryb):
 - zupa – boeuf strogonow – 30 porcji o pojemności 250 ml/1 porcja,
 - zupa krem z pieczarek – 30 porcji o pojemności 250 ml/1 porcja,
 - polędwiczki duszone z grzybami leśnymi – 30 porcji o wadze 150 g/1 porcja,
 - pieczony filet z łososia – 30 porcji o wadze 150 g/1 porcja,
 - pierogi ze szpinakiem – 30 porcji o wadze 150 g/1 porcja,
 - ziemniaki pieczone – 30 porcji o wadze 150 g/1 porcja,
 - risotto z groszkiem i marchewką – 30 porcji o wadze 150 g/1 porcja,
 - c) surówki i sałatki – podane na półmiskach:
 - surówka z kapusty białej – 30 porcji o wadze 100 g/1 porcja,
 - warzywa gotowane na parze: kalafior, brokuł, marchewka – 30 porcji o wadze 100 g/1 porcja,

- sałatka grecka – 30 porcji o wadze 100 g/1 porcja,
 - sałatka gyros – 30 porcji o wadze 100 g/1 porcja,
- d) napoje zimne:
- woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l – 30 sztuk każdego rodzaju
 - soki owocowe w dzbankach: pomarańczowy – 15 l, jabłkowy – 15 l
- e) zastawa stołowa stosownie do ilości uczestników – z wyłączeniem naczyń jednorazowych, serwetki jednorazowe w serwetnikach, obrusy z tkaniny do nakrycia stołów,
- f) obsługa kelnerska: 2 osoby
6. Wykonanie i dostarczenie 100 sztuk notesów wg następującej specyfikacji:
- a) wymiary 130x210 mm
 - b) co najmniej 260 stron
 - c) środek papier chamois 70 g, kratka
 - d) oprawa twarda, kolor czarny, okleina hard silk touch
 - e) kolorowa wklejka 4 strony:
 - pierwsza strona wklejki – informacja dotycząca Projektu (treść informacji dostarczy Zamawiający),
 - kolejne trzy strony - skrócony kalendarz na lata 2016, 2017, 2018 – każdy rok na odrębnej stronie.
 - ostatnia zewnętrzna strona okładki notesu, w dolnej jej części - umieszczenie logo udostępnionego przez Zamawiającego w formie elektronicznej.
7. Zapewnienie 2 hostess na cały czas trwania spotkania, których zadaniem będzie obsługa gości, w tym: udzielanie informacji dotyczących organizacji spotkania, pakowanie i dystrybucja materiałów reklamowych, przekazanych przez Zamawiającego, wśród uczestników spotkania.

Wymagania:

- szczegółowy scenariusz przedmiotowego spotkania do zaakceptowania przez Zamawiającego na 10 dni przed jego terminem;
- wszystkie projekty podlegają zaakceptowaniu przez Zamawiającego,
- termin płatności po wykonaniu zamówienia: 14 dni licząc od daty otrzymania faktury,
- termin wykonania zamówienia: 26.08.2016r. (godz.11:00-15:00),
- termin związania ofertą: 20 dni. Bieg terminu związania rozpoczyna się wraz upływem terminu składania ofert.
- Oferent musi się wykazać realizacją co najmniej 1 usługi, która obejmuje łącznie organizację i obsługę spotkania na minimum 30 osób wraz z dostarczeniem cateringu. Na potwierdzenie spełnienia wymagania oferent załączy do oferty referencje lub poświadczenie wykonania usługi obejmujące miejsce i datę realizacji oraz wskazanie podmiotu na rzecz, którego usługa była organizowana.

Oferta winna zawierać:

- Wynagrodzenie ryczałtowe netto i brutto całego zamówienia (wynagrodzenie winno zawierać wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia, w tym koszty dojazdów i pobytu w miejscu wykonywania usługi, koszty opracowania projektu) + koszty.
- termin realizacji zgodny z zapytaniem,
- termin płatności zgodny z zapytaniem,
- termin związania ofertą zgodny z zapytaniem,

- oświadczenie o zapoznaniu się z warunkami niniejszego zapytania i przyjęcia ich bez zastrzeżeń.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania na każdym etapie, bez podania przyczyn, o czym Zamawiający powiadomi Oferentów. Oferenci ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, które nie podlegają zwrotowi w przypadku unieważnienia postępowania.

Oferty należy złożyć w terminie do dnia **5.08.2016 r. do godz. 13.00** na adres poczty elektronicznej biuro@wodociagi.slupsk.pl.

Osoba do kontaktów w zakresie przedmiotu zamówienia: Przemysław Lipski, tel. (59) 84-18-316.

GŁÓWNA KSIĘGOWA
CZŁONEK ZARZĄDU
Alina Ziuntka