**Wydział Prezydialny**

**Szkoły Policji w Pile**

*komórka wnioskująca*

**220/2024**

*numer postępowania*

**Zapytanie ofertowe**

1. **Zamawiający:** Szkoła Policji w Pile, Plac Staszica 7, 64-920 Piła
2. **Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w postaci lunchu oraz przerwy kawowej ciągłej na kursie międzynarodowym **CEPOL 5/2024 Interviewing Techniques in Migrant Smuggling Cases** realizowanym w Szkole Policji w Pile   
w terminie **od 10 do 14 czerwca 2024 r.**

Usługa cateringowa świadczona będzie w miejscu wskazanym przez Szkołę Policji   
w Pile:

* Lunch – stołówka Szkoły Policji w Pile przy Placu Staszica 7, w godzinach 12.30 -13.30 (W dniu zakończenia kursu, tj. 14 czerwca 2024 r. – przygotowanie pakietów wyjazdowych dla wskazanej przez Zamawiającego liczby osób).
* Przerwa kawowa ciągła – bufet kawowy w budynku głównym Szkoły Policji w Pile, plac Staszica 7, w godzinach 9.00-17.30:

1 przerwa: 10.30-11.00,

2 przerwa: 12.30-13.30,

3 przerwa: 15.00-15.30.

1. **Termin realizacji zamówienia:** 10 – 14 czerwca 2024 r.
2. **Kryterium oceny i wyboru ofert**: Cena (100%)
3. **Inne istotne warunki zamówienia**:

Zamawiający wymaga zawarcia umowy w przedmiotowym postępowaniu. Wzór umowy stanowi załącznik nr 1 do *Zapytania ofertowego*.

Wykonawca zapewni usługę z uwzględnieniem warunków określonych przez Zamawiającego:

1. Lunch:

* Przygotowanie oraz transport do stołówki Szkoły Policji w Pile, lunchu na: maksymalnie **180** porcji dla uczestników i ekspertów kursu (wedle przedstawionego przez Zamawiającego harmonogramu) płatnych z budżetu Cepol.
* Przygotowanie stołów – obrusów, dekoracji, ekspozycji menu przy serwowanych posiłkach w języku angielskim/polskim, utrzymanie porządku w trakcie lunchu oraz po jego zakończeniu;
* Zapewnienie własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, łyżeczek, cukiernic, talerzy itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania dań i napojów na plastikowych lub jednorazowych naczyniach;
* Zapewnienie utrzymania stałej temperatury serwowanych dań;
* Serwowanie lunchu w formie bufetu szwedzkiego;
* Świadczenie usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;
* W przypadku, gdy uczestnicy będą wegetarianami/weganami – zapewnienie menu wedle zgłoszonych wcześniej potrzeb (max. 5 osób).
* W dniu zakończenia kursu, tj. **14 czerwca 2024 r.** Wykonawca przygotuje dla wskazanej przez Zamawiającego ilości osób lunchboxy (pakiety wyjazdowe).

Oferta powinna składać się z następującego menu zapewniającego obiad wraz z napojem dla uczestników i ekspertów przedsięwzięcia (z możliwością wyboru odpowiedniego dania 1,5 porcji/osobę) serwowanego w podgrzewanych bemarach:

* Zupa;
* Mięso/Ryba (do wyboru dwa rodzaje mięsa/w jeden dzień mięso/ryba);
* Danie wegetariańskie/wegańskie (dla max. 5 osób);
* Surówka, warzywa gotowane, grillowane;
* Dodatki: ziemniaki gotowane, zapiekane, ryż, makaron itp.;
* Napój (sok, woda gazowana, niegazowana, cytryna).

1. Przerwa kawowa ciągła:
   * Przygotowanie, transport oraz obsługa przerwy kawowej ciągłej (wedle przedstawionego przez Zamawiającego harmonogramu) na maksymalnie **180** porcji dla uczestników i ekspertów kursu płatnych z budżetu Cepol:

* Przygotowanie stołów: zapewnienie obrusów, kompletnej zastawy stołowej, termosów, podgrzewaczy, obsługi kelnerskiej dekoracji, ekspozycji menu przy serwowanych posiłkach, uporządkowanie po zakończeniu obsługi (itp.);
* Dostawa i obsługa na koszt Wykonawcy;
* Zapewnienie utrzymania stałej temperatury serwowanych napojów;
* Serwis kawowy winien składać się z:
* kawy, herbaty (czarna, zielona), mleka, mleka bez laktozy, cukru (biały, brązowy), cytryny;
* wody mineralnej gazowanej, niegazowanej, soków;
* ciast, ciastek oraz słonych przekąsek, – różnego rodzaju po ok. 200 g/ na osobę;
* owoce po 2 szt. na osobę;
* Świadczenie usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;
* Obsługa i utrzymanie porządku w trakcie przerw kawowych oraz pomiędzy nimi (wg potrzeb zapewnienie osoby do obsługi oraz uzupełniania napojów/ekspresu).

1. **Sposób przygotowania oferty:**
2. Oferta musi zawierać:
3. **ceny jednostkowe** za:

**Lunch:** ……………..brutto za osobę, tj…………..netto za osobę +………VAT;

**Przerwę kawową ciągłą:** ……..brutto za osobę, tj……..netto za osobę +……VAT.

1. **cenę całkowitą** za usługę cateringową (lunch i przerwa kawowa ciągła) przy założeniu maksymalnej liczby lunchów i przerwy kawowej dla uczestników i ekspertów kursu.

Wartość oferty należy obliczyć w sposób wskazany w *Formularzu ofertowym*, stanowiącym załącznik nr 2 do *Zapytania ofertowego*:

1. Do oferty należy załączyć przykładowe menu na 2 dni;
2. Nie jest dopuszczalne złożenie oferty na części zamówienia.
3. **Miejsce i termin złożenia oferty:**

Oferty należy składać za pośrednictwem platformy zakupowej Open Nexus w terminie **do   
4 czerwca 2024 r. do godz. 10:00.**

1. **Warunki płatności:**

Zapłata wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu zapytania ofertowego nastąpi na podstawie faktury wystawionej po przedsięwzięciu szkoleniowym w ramach którego dokonywane jest zamówienie usługi cateringowej.

Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć fakturę (przelewową, termin płatności 14 dni od dnia wystawienia faktury) do siedziby Zamawiającego w terminie 3 dni od dnia wystawienia.

…………….……………………..

*podpis kierownika komórki zaopatrującej*