

ZSC.271.3.2017

Gliwice, 07.11.2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

(na podstawie art. 4 pkt.8 ustawy pzp)

Związek Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego
z siedzibą w Gliwicach, ul. Bojkowska 35A, 44-100, NIP: 634-10-87-850
zaprasza do złożenia propozycji cenowej na zadanie pod nazwą:

**„Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby
Związku Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego
w czasie spotkań organizowanych dnia 22.11.2017 r. w Katowicach”**
(kod CPV 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków,
kod CPV 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków,
kod CPV 55400000-4 usługi podawania napojów)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest obsługa cateringowa spotkań organizowanych dnia 22.11.2017 r.:
 - a) Walnego Zebrania Członków Związku Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego,
 - b) Zebrania Zarządu Związku Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego.
2. Miejscem świadczenia usług jest Muzeum Śląskie w Katowicach przy ul. Dobrowolskiego 1, 40-205 Katowice. Zamawiający nie dopuszcza zmiany lokalizacji miejsca świadczenia usług.
3. Usługi wymienione w pkt. 1 będą świadczone dla grupy liczącej 140 osób, łącznie z przedstawicielami Zamawiającego.
4. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć do Muzeum Śląskiego w Katowicach przy ul. Dobrowolskiego 1, 40-205 Katowice, wysokiej jakości produkty spożywcze wraz ze stołami, stolikami koktajlowymi, zastawą porcelanową, szklaną oraz sztucami.
5. Ramowy harmonogram zebrań, który może ulegać nieznacznym zmianom, według ustaleń z Wykonawcą, to:

a) Spotkanie nr 1

SERWIS KAWOWY I – 30 osób		
<p><i>Miejsce podania: sala A, poziom -3 (rozłożenie poczęstunku kawowego na zewnątrz sali. Konieczne jest zapewnienie przez Zamawiającego kilku stołów potrzebnych do rozłożenia cateringu. Dodatkowo wymagane jest zapewnienie 4 stolików koktajlowych)</i></p>		
CZAS TRWANIA ZEBRANIA	GOTOWOŚĆ WYKONAWCY	RODZAJ I ZAKRES USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
10.30-11.30/11:45	10.00 (możliwość posprzątania tego cateringu po zakończeniu spotkania, około godz. 12.00)	<p>Przerwa kawowa podana jednorazowo:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wybór ciastek zbożowych (minimum 3 rodzaje, np. ciastka owsiane, pełnoziarniste z suszonymi owocami, bakaliami, orzechami), – mix 3 rodzajów kanapeczek na pieczywie jasnym i ciemnym (z masłem, sałatą, kiełkami, wędliną, serami, łososiem, itp.); kanapki powinny składać się z minimum 4 składników w tym co najmniej 1 rodzaj kanapek bezmięśny. – 100% soki owocowe – 3 rodzaje (np. jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy) min. 150 ml/1 osobę, – świeże i umyte owoce sezonowe/lokalne, filetowane, pokrojone na mniejsze porcje, min. 3 rodzaje (np. banan, pomarańcza, winogrono, ananas, śliwka, brzoskwinia, kiwi) min. 1 owoc/2 osoby, – woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych/szklanych, min. 500 ml/1 osobę, – kawa ziarnista zaparzana na bieżąco, podawana z ekspresu i kawa przelewowa w odpowiednio oznaczonych termosach konferencyjnych, min. 350 ml/1 osobę, – herbata min. 1 szt./1 osobę: czarna, zielona, owocowa (wrzątek może być dostępny z odpowiednio oznaczonych werników), – cukier w cukiernicach, cytryna w plastrach, mleko w mlecznikach, – zastawa porcelanowa (min. 50 szt.), sztućce ze stali nierdzewnej (min. 50 szt.), szklanki do napojów (min. 50 szt.), serwetki białe gastronomiczne w serwetniku (min. 50 szt.).

b) Spotkanie nr 2

SERWIS KAWOWY II – 140 osób
<p><i>Miejsce podania: w foyer przed salą audytorijną, poziom -4 (rozłożenie poczęstunku kawowego na: - blacie cateringowym zapewnionym przez Zamawiającego i znajdującym się przed salą oraz - na stołach zapewnionych przez Wykonawcę.</i></p> <p><i>Dodatkowo wymagane jest zapewnienie min. 1 stolika koktajlowego/4 osoby</i></p>

CZAS TRWANIA	GOTOWOŚĆ WYKONAWCY	RODZAJ I ZAKRES USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
11.00-16.00/16:30	10.45 (możliwość posprzątania tego rodzaju cateringu po zakończeniu wszystkich spotkań, koło godz. 16.00/16:30)	Przerwa kawowa bez ograniczeń, z ciągłą dostępnością podczas konferencji, z uzupełnianiem brakujących składników: <ul style="list-style-type: none"> – 100% soki owocowe – 3 rodzaje (np. jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy), – świeże i umyte owoce sezonowe/lokalne, filetowane, min. 3 rodzaje (np. banan, pomarańcza, winogrono, ananas, śliwka, brzoskwinia, kiwi) min. 1 owoc/2 osoby, – woda mineralna gazowana i niegazowana, – kawa ziarnista zaparzana na bieżąco, podawana z ekspresu i kawa przelewowa w odpowiednio oznaczonych termosach konferencyjnych, – herbata: czarna, zielona, owocowa (wrzątek może być dostępny z odpowiednio oznaczonych wurników), – cukier, cytryna w plastrach, mleko w mlecznikach – mix 2 rodzajów ciasta świeżo pieczonego, (pokrojone na mniejsze kawałki np. po 80 g), – zastawa porcelanowa (min. 200 szt.), sztuce ze stali nierdzewnej (min. 200 szt.), szklanki do napojów (min. 200 szt.), serwetki białe gastronomiczne w eleganckim serwetniku (min. 200 szt.).

c) Spotkanie nr 2

LUNCH – 140 osób		
<i>Miejsce podania: w foyer przed salą audytorijną, poziom -4 (rozłożenie poczęstunku kawowego na: blacie cateringowym znajdującym się przed salą audytorijną oraz na stołach zapewnionych przez Wykonawcę)</i>		
CZAS TRWANIA LUNCHE	GOTOWOŚĆ WYKONAWCY	RODZAJ I ZAKRES USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
12.50/13.00-13.30	12.45 (możliwość posprzątania tego rodzaju cateringu po zakończeniu serwowania lunchu, około godz. 14.00)	Lunch: <ul style="list-style-type: none"> – zupa (min. 200 ml/1 osobę), – danie główne na ciepło - 3 rodzaje, w tym jedno jarskie (min. 180 gram/1 osobę) – sałatki lub surówki - 3 rodzaje, – 3 rodzaje dodatków skrobiowych typu: pieczone ziemniaki, kasza pęczak, gryczana, ryż (min. 150 g/1 osobę), – 2 rodzaje dodatków warzywnych (min. 150 g/1 osobę) – zastawa porcelanowa – bulionówki, talerze na drugie danie (min. 1 szt./1 osobę), sztuce ze stali nierdzewnej – łyżki, noże,

		widelce (min. 2 szt./1 osobę). Obiad będzie podawany w formie bufetowej z zapewnieniem obsługi kelnerskiej i serwowania potraw.
--	--	--

6. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić stoły koktajlowe tzw. „bociany” dla każdego z zebrań – min. 1 szt./4 osoby oraz stoły, na których będzie rozłożony serwis kawowy i lunch. Stoły powinny zostać nakryte białymi, czystymi obrusami. Dodatkowo Wykonawca musi zapewnić nakrycie blatu cateringowego znajdującego się przed salą audytoryjną.
7. Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 75 stopni Celsjusza - zupy oraz 63 stopni Celsjusza - drugiego dania.
8. Dania gorące powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemaarach. Dania zimne oraz ciasta powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, dodatki warzywne - w ceramicznych lub szklanych miskach, sztucce powinny być stalowe - nierdzewne, do zimnych napojów i wody powinny być zapewnione szklanki.
9. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić serwis gastronomiczny z uwzględnieniem przygotowania, sprzątania oraz zastawy ceramicznej, szklanej i obsługi kelnerskiej (obecność min. 3 wyszkolonych i schludnie ubranych pracowników restauracji od momentu rozłożenia poczęstunku kawowego, aż do zakończenia wszystkich spotkań). Ilość obsługi kelnerskiej powinna zapewnić sprawną i płynną obsługę uczestników spotkań. Obsługa kelnerska powinna być ubrana w jednolite stroje. Obsługa musi znać skład serwowanych dań. Każda z osób wchodzących w skład obsługi powinna posiadać ważną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną. Przez obsługę kelnerską Zamawiający rozumie podawanie w trakcie spotkania posiłków, wymiana brudnych naczyń i sztućców, utrzymanie w czystości stołów, w razie potrzeby wymiana obrusów.
10. Niedopuszczalne jest przygotowywanie dań poprzez ich gotowanie przez Wykonawcę na miejscu wydarzenia przed spotkaniem.
11. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym środkiem transportu do przewozu żywności zgodnie z obowiązującym prawem.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - a) stworzenia nowego zestawu z wymienionych propozycji menu,
 - b) zmian w programie godzinowym.
13. Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń (foyer) na ustawienie przez Wykonawcę stołów, niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz jedzenia. Zamawiający zapewnia dodatkowo dostęp do prądu, zlewu, zaplecza kuchennego (oddzielnego pomieszczenia zlokalizowanego w pobliżu blatu cateringowego).
14. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności ani kosztów związanych ze szkodami wyrządzonymi przez uczestników spotkań.

15. Zamawiający nie pokrywa kosztów ewentualnych dodatkowych zamówień złożonych przez uczestników.
16. W siedzibie Muzeum Śląskiego w Katowicach znajduje się bezpłatny parking podziemny do dyspozycji Wykonawcy.

WYMAGANIA W STOSUNKU DO WYKONAWCY:

1. Wykonawca musi:
 - a) posiadać lokal gastronomiczny, w którym będą przygotowywane dania na zlecenie Zamawiającego,
 - b) posiadać decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SANEPIDU) stwierdzającą spełnienie wymagań sanitarnych koniecznych do zapewnienia higieny przy prowadzeniu działalności gastronomicznej,
 - c) posiadać min. 1 samochód do dowozu cateringu, zatwierdzony i odebrany przez Państwową Inspekcję Sanitarną (SANEPID),
 - d) dostarczyć przedmiot zamówienia na miejsce wykonywania usług na swój koszt i ryzyko,
 - e) wykonać przedmiot zamówienia, w szczególności estetycznie podawać dania zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego,
 - f) zapewnić jednakową gramaturę podawanych potraw zgodnych z zapytaniem ofertowym,
 - g) zapewnić wykwalifikowanych pracowników (kucharzy, kelnerów), posiadających certyfikaty z odbytych kursów/szkożeń dotyczących branży gastronomicznej,
 - h) zapewnić kosze na śmieci, usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
2. Nie dopuszcza się składania ofert przez firmy nieposiadające statusu restauracji.
3. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych, dotyczących wykonania poszczególnych punktów zamówienia wg zapytania. Oferta musi być kompletna i obejmować wszystkie części zamówienia.

PROPOZYCJA POWINNA ZAWIERAĆ NASTĘPUJĄCE DOKUMENTY:

1. Ofertę cenową brutto na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania wg następującego rozkładu:

Lp.	Rodzaj usługi gastronomicznej (w przeliczeniu na maksymalną liczbę uczestników spotkania)	Liczba (szt.)	Cena netto (PLN)	VAT	Cena brutto (PLN)
1.	Serwis kawowy I	30 osób			
2.	Serwis kawowy ciągły	140 osób			
3.	Lunch dwudaniowy (dla potrzeb wyceny należy przyjąć: 30 zestawów bezmięsnych i - 110 zestawów mięsnych)	140 osób			
Suma:					

2. Propozycję min. 3 zestawów obiadowych i 3 ciast do wyboru przez Zamawiającego na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania,
3. Podpisane, opieczetowane oświadczenie o braku powiązań kapitałowych oraz osobowych z Zamawiającym¹ – załącznik nr 2,
4. Kserokopia decyzji Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SANEPIDU) stwierdzającą spełnienie wymagań sanitarnych koniecznych do zapewnienia higieny przy prowadzeniu działalności gastronomicznej (zapewnienie możliwości okazania oryginału do wglądu na życzenie Zamawiającego),
5. Kserokopia dokumentu potwierdzającego posiadanie min. 1 samochodu do dowozu cateringu zatwierdzonego i odebranego przez Państwową Inspekcję Sanitarną (SANEPID), (zapewnienie możliwości okazania oryginału do wglądu na życzenie Zamawiającego),
6. Przykładowe zdjęcia zrealizowanych usług cateringowych jeżeli Wykonawca nie posiada zdjęć na stronie internetowej,
7. Prezentację próbek dań w siedzibie Zamawiającego zgodnie z wytycznymi znajdującymi się w punkcie 2. i 3. w Kryterium oceny ofert.

FORMA PŁATNOŚCI:

1. Płatność za zrealizowaną usługę – przelew do 14 dni od otrzymania poprawie wystawionej faktury za realizację usługi cateringowej, na podstawie protokołu odbioru zrealizowanej usługi.

MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA PROPOZYCJI CENOWEJ:

1. Propozycję cenową należy przesłać w formie elektronicznej na adres biuro@subregioncentralny.pl lub agnieszka.profus@subregioncentralny.pl do dnia 14.11.2017 r.
2. Wykonawca zobowiązany jest do telefonicznego potwierdzenia otrzymania oferty przez Zamawiającego. Zamawiający nie odpowiada za problemy wynikające z błędnego systemu informatycznego, skutkiem czego może być nieotrzymanie oferty przez Zamawiającego.
3. Niniejsze zapytanie nie jest zamówieniem i nie obliguje Zamawiającego do skorzystania z przedstawionej propozycji.

MIEJSCE I TERMIN PODANIA PRÓBEK ZAPROPONOWANYCH DAŃ:

1. Próbkę dań (2 rodzaje ciasta, 3 rodzaje kanapek, drugie danie: mięsne wraz z wszystkimi dodatkami) należy dostarczyć w naczyniach ceramicznych wraz ze sztućcami w ustalonym wcześniej terminie (potwierdzonym telefonicznie lub e-mailowo) do p. 102, I piętro, Budynek nr 3, ul. Bojkowska 35A, 44-100 Gliwice. Oceny zaproponowanych dań będzie dokonywała powołana komisja, w składzie trzyosobowym.
2. Zamawiający poinformuje korespondencją e-mail o wyborze z oferty cenowej 2 rodzajów ciast oraz rodzaju drugiego dania wraz z wszystkimi dodatkami, które będą przedmiotem degustacji.

¹ Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą

KRYTERIUM OCENY OFERT:

1. Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyniku osiągniętej liczby punktów wyliczonych

w oparciu o następujące kryteria i ustaloną punktację do 100 pkt (100% = 100 pkt):

- cena – 40% (40 pkt.),
- jakość – 30% (30 pkt.),
- estetyka – 20% (20 pkt.),
- zatrudnienie osoby niepełnosprawnej – 10% (10 pkt.).

Jakość i estetyka dań punktowana będzie na podstawie degustacji i oceny walorów estetycznych prezentowanych produktów. Oceny dokona powołana komisja.

Ocenię podlegać będą:

- 2 rodzaje ciasta (próbki po min. 80 gram każdego rodzaju ciasta dla 1 członka komisji),
- 3 rodzaje różnych kanapek dekoracyjnych zgodnie z wytycznymi z zapytania ofertowego (min. 1 szt. kanapki dla 1 członka komisji),
- 3 próbki jednego rodzaju dania mięsnego wraz z dodatkami skrobiowymi, warzywnymi i sałatkami). Każda próbka w ilości po minimum 100g – 1 zestaw dla 1 członka komisji),

Podana powyżej objętość lub gramatura określona jest dla produktu po obróbce (gotowego dania).

WZORY OBLICZEŃ:

1. cena:

- cena najniższa / cena badanej oferty x 40 pkt.

2. jakość:

- bardzo dobra – 30 pkt.
- dobra – 10 pkt.
- dostateczna – 5 pkt.
- nieakceptowalna – 0 pkt.

3. estetyka:

- bardzo dobra – 20 pkt.
- dobra – 10 pkt.
- dostateczna – 5 pkt.
- nieakceptowalna – 0 pkt.

4. Zatrudnienie osoby niepełnosprawnej

- tak – 10 pkt.
- nie – 0 pkt.

WYJAŚNIENIE WZORÓW OBLICZEŃ:

Punkty za jakość i estetykę zostaną przyznane przez każdego członka komisji dokonującego oceny zaproponowanych dań, zgodnie z ww. skalą punktową. Liczba punktów przyznana przez członków komisji dla danego kryterium i danej firmy zostanie zsumowana, a następnie podzielona przez liczbę oceniających członków komisji.

W ramach kryterium „zatrudnienie osoby niepełnosprawnej” punkty zostaną przyznane na podstawie informacji zawartych w załączniku nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego. Wykonawca otrzyma 10 pkt. Za zatrudnienie osoby niepełnosprawnej, o której mowa w przepisach o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego minimum na czas realizacji zamówienia do wykonania czynności związanych z realizacją przedmiotu zamówienia.

Osoba niepełnosprawna musi być zatrudniona minimum na ¼ etatu w przypadku umowy o pracę, a w przypadku umowy cywilnoprawnej wynagrodzenie osoby niepełnosprawnej nie może być niższe niż minimalna stawka godzinowa określona zgodnie z ustawą z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę. (dz. U. z 2017 r., poz. 847). Liczba godzin pracy pracownika zatrudnionego na podstawie umowy cywilnoprawnej musi być zgodna z liczbą godzin przepracowanych przez pracownika zatrudnionego na umowę o pracę (minimum ¼ etatu).

W przypadku gdy Wykonawca w złożonej ofercie nie uzupełni pola zatrudnienia osoby niepełnosprawnej lub gdy zadeklaruje, że nie zatrudni osoby niepełnosprawnej minimum na czas realizacji zamówienia bądź zatrudni, w warunkach innych niż określone powyżej wówczas otrzyma 0 punktów. Zamawiający dopuszcza wykazania w ww. kryterium osoby już zatrudnionej przez Wykonawcę w okresie ostatnich dwóch lat, przy założeniu, że nie nastąpiło rozwiązanie umowy.

Końcowa ocena stanowić będzie sumę punktów przyznanych za poszczególne kryteria.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą łączną ilość punktów wynikającą ze zsumowania liczby punktów uzyskanych w kryteriach oceny ofert.

Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans punktów, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z niższą ceną.

DODATKOWE INFORMACJE:

1. Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę na świadczenie ww. usług.
2. Po podpisaniu umowy z Wykonawcą jest możliwość dokonania wizji lokalnej w miejscu świadczenia usług cateringowych.



3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji zatrudnienia osoby niepełnosprawnej poprzez wgląd do podpisanej umowy o pracę/cywilnoprawnej.
4. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.
5. Z postępowania wykluczone są podmioty powiązane z Zamawiającym kapitałowo lub osobowo. Powiązania, o których mowa polegają w szczególności na:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
 - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia procedury udzielenia zamówienia zgodnie z art. 70¹ §3 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2014 r. poz. 121, z późn. zm.)

OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW W SPRAWIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO:

Agnieszka Profus, e-mail: agnieszka.profus@subregioncentralny.pl,
tel. 32 461 22 50.



Dyrektor Biura
Marusz Śpiewok