ZSC.271.45.2019 Gliwice, 26.06.2019 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

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 usług cateringowych na potrzeby organizacji spotkań w 2019 r."

(kod CPV 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków,
kod CPV 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków,
kod CPV 55400000-4 usługi podawania napojów)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia będzie usługa cateringowa na potrzeby organizacji spotkań w 2019 r. na terenie całego Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego.

Przedmiot zamówienia realizowany będzie wg następującej specyfikacji:

1. Usługi świadczone będą w związku z organizacją spotkań informacyjnych/warsztatowych/ seminaryjnych oraz w związku z organizacją Zebrań Zarządu Związku w 2019 r., a także Walnego Zebrania Członków Związku.
2. Spotkania informacyjne w 90% odbywają się w głównych miastach Subregionu tj. Gliwicach, Tarnowskich Górach, Katowicach, Tychach, Sosnowcu. Zebrania Zarządu oraz spotkania warsztatowo – seminaryjne odbywają się w Gliwicach, natomiast Walne Zebrania Członków Związku w Katowicach.
3. Miejsce świadczenia usług wymienionych w pkt. 1 zostanie każdorazowo ustalone przed organizowanym spotkaniem w zależności od wynajętej sali. Zamawiający zastrzega możliwość trzykrotnej zmiany lokalizacji cateringu w przypadku organizacji spotkania w innym miejscu na terenie Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego.
4. Jednorazowe zamówienie może obejmować usługi cateringowe świadczone podczas spotkań organizowanych dla min. 15 osób, a max 140 osób, przy czym 90% spotkań organizowanych przez Biuro Związku jest dla 35 osób. Zamawiający dopuszcza zwiększenie ilości osób o max. 10.
5. Terminy spotkań będą ustalane z Wykonawcą:
   - 7 dni przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla 15 – 35 osób
   - 14 dni przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max. 140 osób
6. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć w ustalonych z Zamawiającym terminach spotkań wysokiej jakości produkty spożywcze wraz ze stolikami, zastawą porcelanową, szklaną oraz sztućcami.
7. Zakres usług gastronomicznych (serwis kawowy):
   - kanapki dekoracyjne z min. 3 składnikami każda (np. ser/szynka/sałata/pomidor/ogórek zielony/zielone dodatki/ twarożek) lub inne przystawki – 2 szt./1 osobę,
   - kawa na bieżąco zaparzana z ekspresu do samoobsługi przez uczestników (2 porcje/1 osobę),

Związek Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego
ul. Bojkowska 35 A ; 44-100 Gliwice, pokój 102, I piętro
tel. +48 32 461 22 50, faks +48 32 461 22 51; biuro@subregioncentralny.pl
www.subregioncentralny.pl

- herbata do wyboru co najmniej w 2 smakach: czarna, owocowa (wrzątek może być dostępny z podpisanych termosów/warników), (2 porcje/1 osobę),
- świeże mleko do kawy,
- cukier,
- cytryna do herbaty w postaci świeżych plastrów (1 szt./1 osobę),
- mix 2 rodzajów ciasta świeżo pieczonego, (pokrojone na mniejsze kawałki), (min. 1 szt./1 osobę),
- świeże i umyte owoce sezonowe/lokalne, filetowane, min. 3 rodzaje (np. banan, pomarańcza, winogrono, ananas, śliwka, brzoskwinia, kiwi) min. 1 owoc/2 osoby,
- soki owocowe w butelkach plastikowych (min. 0,2 l) – 1 szt./1 osobę,
- woda gazowana w butelkach plastikowych (min. 0,2 l) – 1 szt./2 osoby,
- woda niegazowana w butelkach plastikowych (min. 0,2 l) – 1 szt./2 osoby,
- zastawa porcelanowa – filiżanki, spodki, talerzyki (min. po 2 szt./1 osobę), sztućce – łyżeczki, widelczyki (min. po 2 szt./1 osobę), szklanki do napojów (min. 1 szt./1 osobę), serwetki białe gastronomiczne w eleganckich serwetnikach (min. 100 sztuk),
- serwis kawowy powinien być podany w formie bufetowej.

8. Zakres usług gastronomicznych (lunch, podana poniżej gramatura określona jest dla produktu po obróbce - gotowego dania):
   - zupa (min. 200 ml/1 osobę),
   - danie mięsne (min. 180 gram/1 osobę), dla potrzeb wyceny należy przyjąć 35 zestawów mięsnych,
   - danie bezmięsne/wegetariańskie (min. 150 g/1 porcję), dla potrzeb wyceny należy przyjąć 5 zestawów bezmięsnych,
   - dodatki skrobiowe (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru,
   - dodatki warzywne (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru,
   - napoje: soki owocowe w butelkach plastikowych (min. 0,2 l/1 osobę),
   - zastawa porcelanowa – bulionówki, talerze na drugie danie (min. 1 szt./1 osobę), sztućce ze stali nierdzewnej – łyżki, noże, widelce (min. 2 szt./1 osobę)
   - lunch powinien być podawany w formie bufetowej z zapewnieniem obsługi kelnerskiej i serwowania potraw.
9. Serwis kawowy i lunch zostaną rozłożone w miejscu wskazanym każdorazowo przez Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić:
    - stoły koktajlowe tzw. „bociany" nakryte białym/ecru materiałem lub obrusem – min. 1 sztuka/4 osoby,
    - stoły, na których będzie podawany serwis kawowy i lunch,
    - białe, eleganckie obrusy do nakrycia stołów.
11. Dania gorące powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach. Dania zimne oraz ciasta i ciastka powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, dodatki warzywne - w ceramicznych lub szklanych miskach, sztućce powinny być stalowe - nierdzewne, do zimnych napojów i wody powinny być zapewnione szklanki.
12. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić serwis gastronomiczny z uwzględnieniem przygotowania, sprzątania, zastawy ceramicznej, szklanej i obsługi kelnerskiej (obecność min. 2 wyszkolonych i schludnie ubranych pracowników restauracji od momentu podania lunchu, aż do zakończenia spotkania). Liczba obsługi kelnerskiej powinna zapewnić sprawną i płynną obsługę uczestników

Związek Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego
ul. Bojkowska 35 A ; 44-100 Gliwice, pokój 102, I piętro
tel. +48 32 461 22 50, faks +48 32 461 22 51; biuro@subregioncentralny.pl
www.subregioncentralny.pl

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, wymianę brudnych naczyń i sztućców, utrzymanie w czystości stołów, w razie potrzeby wymianę obrusów.

13. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym środkiem transportu do przewozu żywności zgodnie z obowiązującym prawem
14. Serwis kawowy powinien być dostępny dla uczestników od rozpoczęcia spotkania aż do jego zakończenia, a lunch – w czasie przerwy obiadowej.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
    - stworzenia nowego zestawu z wymienionych propozycji menu,
    - zamówienia wyłącznie serwisu kawowego lub lunchu,
    - zamówienie serwisu kawowego bez kanapek,
    - zmian w programie godzinowym.
16. Usługa będzie realizowana sukcesywnie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
17. Zamawiający nie gwarantuje zrealizowania całości przedmiotu zamówienia.
18. Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń (np. holl) na ustawienie przez Wykonawcę stołów, niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz jedzenia.
19. Niedopuszczalne jest przygotowywanie dań poprzez ich gotowanie przez Wykonawcę na miejscu wydarzenia przed spotkaniem.
20. Zamawiający nie zapewnia dodatkowego pomieszczenia do przygotowania/przechowania posiłków (zaplecza kuchennego). Zamawiający nie zapewnia również możliwości podłączenia urządzeń elektrycznych.
21. Zamawiający dopuszcza udzielenie zamówienia dodatkowego związanego z innymi elementami składowymi poczęstunku cateringowego, niż wskazane w ofercie, w oparciu o dostępne menu restauracji, na dzień składania zamówienia, po uzgodnieniach z Wykonawcą.

<u>WYMAGANIA W STOSUNKU DO WYKONAWCY:</u>

1. Wykonawca musi:
    - posiadać lokal gastronomiczny, w którym będą przygotowywane dania na zlecenie Zamawiającego,
    - posiadać decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SANEPIDU) stwierdzającą spełnienie wymagań sanitarnych koniecznych do zapewnienia higieny przy prowadzeniu działalności gastronomicznej,
    - posiadać min. 1 samochód do dowozu cateringu, zatwierdzony i odebrany przez Państwową Inspekcję Sanitarną (SANEPID),
    - dostarczyć przedmiot zamówienia na miejsce wykonywania usług na swój koszt i ryzyko,
    - wykonać przedmiot zamówienia, w szczególności estetycznie podawać dania zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego,
    - zapewnić jednakową gramaturę podawanych potraw zgodnych z zapytaniem ofertowym,
    - zapewnić wykwalifikowanych pracowników (kucharzy, kelnerów), posiadających certyfikaty z odbytych kursów/szkoleń dotyczących branży gastronomicznej,

Związek Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego
ul. Bojkowska 35 A ; 44-100 Gliwice, pokój 102, I piętro
tel. +48 32 461 22 50, faks +48 32 461 22 51; biuro@subregioncentralny.pl
www.subregioncentralny.pl

- zapewnić kosz na śmieci, usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.

2. 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 na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania,
2. Propozycję ok. 10 zestawów posiłków do wyboru przez Zamawiającego na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania,
3. Podpisane, opieczętowane oświadczenie o braku powiązań kapitałowych oraz osobowych z Zamawiającym[1] – 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,

FORMA PŁATNOŚCI:

Płatność za każdą zrealizowaną usługę – przelew do 14 dni od dostarczenia faktury do siedziby Zamawiającego za realizację poszczególnych usług cateringowych, 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 do dnia 8.07.2019 r., do godziny 12:00.
2. Wykonawca zobowiązany jest do 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.

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 – 60% (60 pkt.),
   - referencje – 20% (20 pkt.),
   - estetyka – 20% (20 pkt.),

[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

Związek Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego
ul. Bojkowska 35 A ; 44-100 Gliwice, pokój 102, I piętro
tel. +48 32 461 22 50, faks +48 32 461 22 51; biuro@subregioncentralny.pl
www.subregioncentralny.pl

WZORY OBLICZEŃ:

1. cena:
   - cena najniższa / cena badanej oferty x 60 pkt.

2. referencje:
   - 5 referencji sporządzonych w ciągu 3 ostatnich lat poprzedzających termin składania ofert z zastrzeżeniem, że mają dotyczyć przygotowania usług cateringowych dla co najmniej 2 imprez na ponad 50 osób. (każda dostarczona referencja to 4 % czyli 4 pkt.) Ocena: min 0 pkt. – max 20pkt.

Uwaga! Więcej niż 5 referencji odpowiadających wymaganiom Zamawiającego - 20pkt. Za kryterium „referencje" Wykonawca można uzyskać max 20 pkt.

3. estetyka:
   - przedstawienie dokumentacji zdjęciowej w postaci albumu/portfolio serwowanych potraw. Za kryterium „estetyka" punkty przyznawane przez członków komisji. Wykonawca można uzyskać max 20 pkt
   - bardzo dobra – 20 pkt.
   - dobra – 10 pkt.
   - dostateczna – 5 pkt.
   - nieakceptowalna – 0 pkt.

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.

Zastrzeżenia Zamawiającego:

1. Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę na świadczenie ww. usług.
2. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
4. 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.

5. Przed upływem terminu składania ofert zamawiający może zmienić lub odwołać warunki przetargu. Informacje o dokonanej zmianie lub odwołaniu zamawiający zamieści na stronie internetowej, na której publikowane jest ogłoszenie oraz przekaże oferentom, którzy złożyli oferty.
6. Zamawiający zamknie przetarg bez dokonania wyboru, jeżeli:

a) nie wpłynie żadna oferta lub żadna z ofert nie spełni warunków przetargu,

Związek Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego
ul. Bojkowska 35 A ; 44-100 Gliwice, pokój 102, I piętro
tel. +48 32 461 22 50, faks +48 32 461 22 51; biuro@subregioncentralny.pl
www.subregioncentralny.pl

b) cena najkorzystniejszej oferty przekroczy kwotę, jaka zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,

c) wystąpi zmiana okoliczności powodująca, że realizacja zamówienia jest niecelowa,

d) przetarg obarczony będzie wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania przetargu bez podania przyczyny. Odwołanie może nastąpić w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert. Informacje o odwołaniu przetargu zamawiający zamieści na stronie internetowej, na której publikowane jest ogłoszenie o przetargu oraz przekaże oferentom, którzy złożyli oferty.

8. Oferty nie będą podlegały ocenie w przypadku, gdy:

a) zostaną złożone po upływie terminu składania ofert,

b) treść oferty nie będzie odpowiadała treści ogłoszenia,

c) oferent nie uzupełni dokumentów w wyznaczonym terminie lub nie wykaże spełniania warunków przystąpienia do przetargu,

d) będą zawierały błędy w obliczeniu ceny, których nie będzie można uznać za oczywistą omyłkę rachunkową,

9. W toku badania i oceny ofert zamawiający poprawi oczywiste omyłki pisarskie i rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne nieistotne omyłki. Informacje o poprawieniu omyłek zamawiający zamieści w informacji o wynikach przetargu.

10. Oferenta, który złożył najkorzystniejszą ofertę i który wraz z ofertą nie złożył wymaganych oświadczeń lub dokumentów lub jeżeli dokumenty te zawierają błędy, wzywa się do ich uzupełnienia w wyznaczonym terminie. W przypadku nieuzupełnienia dokumentów lub uzupełnienia dokumentów, które nie potwierdzają spełniania warunków przystąpienia do przetargu, procedurę, o której mowa w zdaniu pierwszym stosuje się do kolejnego oferenta, chyba że zachodzą przesłanki zamknięcia przetargu bez dokonania wyboru.

OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW W SPRAWIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO:

Małgorzata Płonka, e-mail: malgorzata.plonka@subregioncentralny.pl, tel. 32 461 22 49.

Anna Dobras, e-mail: anna.dobras@subregioncentralny.pl, tel. 32 461 22 50.

Agata Schmidt
Zastępca Dyrektora

Związek Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego
ul. Bojkowska 35 A ; 44-100 Gliwice, pokój 102, I piętro
tel. +48 32 461 22 50, faks +48 32 461 22 51; biuro@subregioncentralny.pl
www.subregioncentralny.pl