

ZSC.271.3.2016

Gliwice, 21.11.2016 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

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

Związek Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego
z siedzibą w Gliwicach, ul. Bojkowska 37, 44-100, NIP: 634-10-87-850
zaprasza do złożenia propozycji cenowej na zadanie pod nazwą:
**„Świadczenie usług cateringowych na potrzeby organizacji
spotkań informacyjnych/warsztatowych/seminaryjnych
w podregionie gliwickim i bytomskim w 2017 r.”**
(kod CPV 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa na potrzeby organizacji 20 spotkań informacyjnych/warsztatowych/ seminaryjnych w 2017 r. w podregionach:

- gliwickim (Gmina Gierałtowiec, Miasto Gliwice, Miasto Knurów, Gmina Pilchowice, Miasto Pyskowice, Gmina Rudziniec, Miasto i Gmina Sośnicowice, Miasto i Gmina Toszek, Gmina Wielowieś, Miasto Zabrze, Powiat Gliwicki),
- bytomskim (Gmina Boronów, Miasto Bytom, Gmina Ciasna, Gmina Herby, Miasto Kalety, Gmina Kochanowice, Gmina Koszęcin, Gmina Krupski Młyn, Miasto Lubliniec, Gmina Miasteczko Śląskie, Gmina Ożarówce, Gmina Pawonków, Miasto Piekary Śląskie, Miasto Radzionków, Gmina Świerklaniec, Miasto Tarnowskie Góry, Gmina Tworóg, Gmina Woźniki, Gmina Zbrostawice, Powiat Lubliniecki, Powiat Tarnogórski).

Ponadto, Zamawiający dopuszcza udzielenia zamówień publicznych uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia publicznego określonej w umowie zawartej z Wykonawcą.

Przedmiot zamówienia realizowany będzie wg następującej specyfikacji:

1. Usługi świadczone będą w związku z organizacją 20 spotkań informacyjnych/warsztatowych/seminaryjnych.
2. Miejsce świadczenia usług wymienionych w pkt. 1 zostanie każdorazowo ustalone przed organizowanym spotkaniem w zależności od wynajętej sali na terenie wyżej wymienionych miast. Zamawiający zastrzega możliwość trzykrotnej zmiany lokalizacji cateringu w przypadku organizacji spotkania w innym miejscu na terenie Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego.
3. Spotkania prowadzone będą w grupie liczącej ok. 30 osób (w tym przedstawiciele Zamawiającego) – z możliwością zmniejszenia bądź zwiększenia liczby uczestników spotkania maksymalnie o 10 osób.
4. Terminy spotkań będą ustalane z Wykonawcą z 7-dniowym wyprzedzeniem wraz z wybraniem menu.
5. 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.



6. Ramowy harmonogram spotkań, który może ulegać nieznacznym zmianom, według ustaleń z Wykonawcą, to:

CZAS TRWANIA SPOTKANIA	GODZ. PODANIA (GOTOWOŚĆ)	RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
08:00-16:00	07:30	Serwis kawowy (kawa, herbata, kanapki, ciasto, ciasteczka, soki, wody)
	12.30	Lunch dwudaniowy (zupa, danie mięsne, dodatki skrobiowe, dodatki warzywne)

7. Zakres usług gastronomicznych (serwis kawowy):

- kanapki na weku/bagietce o standardowych wymiarach (ser/ szynka/sałata/pomidor/ogórek zielony/zielone dodatki/ twarożek) – 2 szt./1 osobę,
- kawa na bieżąco zaparzana z ekspresu do samoobsługi przez uczestników (2 porcje/1 osobę),
- 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 w mlecznikach,
- cukier w cukiernicach,
- cytryna do herbaty w postaci świeżych plasterków (1 szt./1 osobę),
- ciasto w kawałkach o wymiarach co najmniej 6 cm x 5 cm (min. 120g), (1 szt./1 osobę),
- drobne ciasteczka co najmniej w 3 rodzajach - 3 szt./1 osobę,
- świeże i umyte owoce w całości lub pokrojone na mniejsze porcje, min. 2 rodzaje do wyboru (np. banan, jabłko, pomarańcza, brzoskwinia, itp.) – 1 szt./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 – talerze na zupę, talerze na drugie danie (min. 1 szt./1 osobę), sztućce – 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 (w zależności od wynajętej sali w podregionie gliwickim/bytomskim).
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. Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 75 stopni Celsjusza - zupy oraz 63 stopni Celsjusza - drugiego dania.
12. Dania gorące powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemaarach. Dania zimne, desery oraz ciasta i ciastka 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.
13. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić serwis gastronomiczny z uwzględnieniem przygotowania, sprzątnięcia, zastawy ceramicznej, szklanej i obsługi kelnerskiej (obecność min. 2 wyszkolonych i schludnie ubranych pracowników restauracji od momentu podania lunchu, aż do zakończenia spotkania). Ilość obsługi kelnerskiej powinna zapewnić sprawną i płynną obsługę uczestników spotkania. 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.
14. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym środkiem transportu do przewozu żywności zgodnie z obowiązującym prawem
15. Serwis kawowy powinien być dostępny dla uczestników od rozpoczęcia spotkania aż do jego zakończenia, a lunch – w czasie przerwy obiadowej.
16. 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,
17. Usługa będzie realizowana sukcesywnie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
18. Zamawiający nie gwarantuje zrealizowania całości przedmiotu zamówienia.
19. Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń (np. hol) na ustawienie przez Wykonawcę stołów, niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz jedzenia.
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.

WYMAGANIA W STOSUNKU DO WYKONAWCY:

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,
 - zapewnić koszt 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 1 osobę	Liczba (szt.)	Cena netto za 1 spotkanie (PLN)	VAT	Cena brutto za 1 spotkanie (PLN)	Cena brutto za 20 spotkań w 2017 r. (PLN)
1.	Serwis kawowy z kanapkami	1 osoba				
2.	Serwis kawowy bez kanapek	1 osoba				
3.	Lunch dwudaniowy	1 osoba				
Suma:						

Lp.	Rodzaj usługi gastronomicznej (w przeliczeniu na maksymalną liczbę uczestników spotkania)	Liczba (szt.)	Cena netto za 1 spotkanie (PLN)	VAT	Cena brutto za 1 spotkanie (PLN)	Cena brutto za 20 spotkań w 2017 r. (PLN)
1.	Serwis kawowy z kanapkami lub bez kanapek (wersja droższa)	40 osób				
2.	Lunch dwudaniowy	40 osób				
Suma:						

- Propozycję ok. 10 zestawów posiłków do wyboru przez Zamawiającego (w ramach organizacji 20 spotkań) na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania,
- Podpisane, opieczetowane oświadczenie o braku powiązań kapitałowych oraz osobowych z Zamawiającym¹ – załącznik nr 2,
- 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),
- 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),
- Przykładowe zdjęcia zrealizowanych usług cateringowych jeżeli Wykonawca nie posiada zdjęć na stronie internetowej,
- Prezentację próbek dań w dniu 01.12.2016 r. w godzinach od 12.00-14.00 (po wcześniejszym uzgodnieniu dokładnej godziny – telefonicznie lub e-mailowo) w siedzibie Zamawiającego zgodnie z wytycznymi znajdującymi się w punkcie 2. i 3. w Kryterium oceny ofert.

FORMA PŁATNOŚCI:

- Płatność za każdą zrealizowaną usługę – przelew do 14 dni od otrzymania faktury za realizację poszczególnych usług cateringowych, na podstawie protokołu odbioru zrealizowanej usługi.

MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA PROPOZYCJI CENOWEJ:

- Propozycję cenową należy przesać w formie elektronicznej na adres biuro@subregioncentralny.pl lub agnieszka.profus@subregioncentralny.pl do dnia 28.11.2016 r.
- 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.
- Niniejsze zapytanie nie jest zamówieniem i nie obliguje Zamawiającego do skorzystania z przedstawionej propozycji.

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

MIEJSCE I TERMIN PODANIA PRÓBEK ZAPROPONOWANYCH DAŃ:

1. Próbkę dań (kanapki, ciasto, zupa, drugie danie) należy dostarczyć w naczyniach ceramicznych wraz ze sztućcami w dniu 01.12.2016 r. na ustaloną wcześniej godzinę (telefonicznie lub e-mailowo) do p. 102, I piętro, Budynek nr 3, ul. Bojkowska 37, 44-100 Gliwice. Oceny zaproponowanych dań będzie dokonywała powołana komisja, w składzie trzyosobowym.

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 – 30% (30 pkt.),
 - jakość – 30% (30 pkt.),
 - lokalizacja lokalu gastronomicznego, w którym będą przygotowywane potrawy:
 - na terenie podregionu gliwickiego, bytomskiego – 20% (20 pkt.),
 - poza terenem podregionu gliwickiego, bytomskiego, na terenie Województwa Śląskiego – 10% (10 pkt.)
 - poza terenem Województwa Śląskiego – 0% (0 pkt.)
 - estetyka – 20% (20 pkt.).

Jakość i estetyka dań oceniana będzie poprzez degustację i odbiór walorów estetycznych prezentowanych produktów. Oceny dokona powołana komisja w dniu 01.12.2016 r. Do oceny należy przedstawić:

- 3 próbki zaproponowanych kanapek (min. 1 kanapka/1 członek komisji),
- 3 próbki zaproponowanego jednego rodzaju zupy (każda próbka w ilości minimum 100 ml),
- 3 próbki zaproponowanego jednego rodzaju lunchu (dania mięsnego, dodatku skrobiowego i dodatku warzywnego – 3 próbki porcji, każda w ilości po minimum 50g),
- 3 próbki zaproponowanego jednego rodzaju świeżego ciasta (każda próbka w ilości po minimum 50 g).

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

WZORY OBLICZEŃ:

1. cena:
 - cena najniższa / cena badanej oferty x 30 pkt.
2. jakość:
 - bardzo dobra – 30 pkt.
 - dobra – 10 pkt.
 - dostateczna – 5 pkt.
 - nieakceptowalna – 0 pkt.
3. lokalizacja:
 - na terenie podregionu gliwickiego, bytomskiego – 20 pkt.,
 - poza terenem podregionu gliwickiego, bytomskiego, na terenie Województwa Śląskiego – 10 pkt.,
 - poza terenem Województwa Śląskiego – 0 pkt.

4. estetyka:

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

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. Za najlepszą zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów.

DODATKOWE INFORMACJE:

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. Z postępowania wykluczone są podmioty powiązane z Zamawiającym kapitałowo lub osobowo. Powiązania, o których mowa polegają w szczególności na:
 - uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - 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.

OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW W SPRAWIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO:

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

Z poważaniem

Dyrektor Biura

Mariusz Śpiewok