

ZSC.271.3.2017

Gliwice, 13.04.2017 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 usług cateringowych na potrzeby organizacji
Walnego Zebrania Członków Związku Gmin i Powiatów
Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego
oraz Zebrania Zarządu Związku”**
(kod CPV 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest obsługa cateringowa Walnego Zebrania Członków Związku Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego oraz Zebrania Zarządu Związku w terminie 13.06.2017 r.
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 120 osób, łącznie z przedstawicielami Zamawiającego.
4. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć do Muzeum Śląskiego w Katowicach wysokiej jakości produkty spożywcze wraz ze stolikami, stolikami koktajlowymi, zastawą porcelanową, szklaną oraz sztućcami.
5. Ramowy harmonogram zebrań, który może ulegać nieznacznym zmianom, według ustaleń z Wykonawcą, to:

TERMIN 13 czerwca 2017 r. – 30 osób		
<i>Miejsce podania: sala A, poziom -3 (rozłożenie poczęstunku kawowego na stolikach znajdujących się w sali zapewnionych przez Zamawiającego)</i>		
CZAS TRWANIA ZEBRANIA	GOTOWOŚĆ WYKONAWCY	RODZAJ I ZAKRES USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
10.00-11.30	09.30	Przerwa kawowa podana jednorazowo: <ul style="list-style-type: none">– kruche ciastka (co najmniej w 3 rodzajach, min. 2 szt./1 osobę),– soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy min. 150 ml/1 osobę,



		<ul style="list-style-type: none"> - świeże i umyte owoce w całości lub pokrojone na mniejsze porcje, min. 3 rodzaje do wyboru (np. banan, jabłko, pomarańcza, brzoskwinia, itp.) – min. 1 szt./2 osoby, - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych 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 warników), - cukier w cukiernicach, cytryna w plastrach, mleko w mlecznikach, - deser min. 1 szt./1 osobę, - zastawa porcelanowa (min. 50 szt.), sztućce (min. 50 szt.), szklanki do napojów (min. 50 szt.), serwetki białe gastronomiczne w eleganckim serwetniku (min. 50 szt.).
--	--	--

TERMIN 13 czerwca 2017 r. – 90 osób

Miejsce podania: w foyer przed salą audytoryjną, poziom -4 (rozłożenie poczęstunku kawowego na:

- blacie cateringowym zapewnionym przez Zamawiającego i znajdującym się przed salą oraz
- na stolikach zapewnionych przez Wykonawcę)

CZAS TRWANIA ZEBRANIA	GOTOWOŚĆ WYKONAWCY	RODZAJ I ZAKRES USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
12.00-13.30	11.00	<p>Przerwa kawowa podana jednorazowo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kruche ciastka co najmniej w 3 rodzajach, min. 2 szt. / 1 osobę, - świeże i umyte owoce w całości lub pokrojone na mniejsze porcje, min. 3 rodzaje do wyboru (np. banan, jabłko, pomarańcza, brzoskwinia, itp.) – min. 1 szt./2 osoby, - soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy min. 150 ml/1 osobę, - woda mineralna gazowana i niegazowana 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. 2 szt./1 osobę: czarna, zielona, owocowa (wrzątek może być dostępny z podpisanych warników), - cukier, cytryna w plastrach, mleko w mlecznikach - deser min. 1 sztuka/1 osobę, - zastawa porcelanowa (min. 200 szt.), sztućce (min. 200 szt.), szklanki do napojów (min. 200 szt.), serwetki białe gastronomiczne w eleganckim serwetniku (min. 200 szt.).

TERMIN 13 czerwca 2017 r. – 120 osób

Miejsce podania: w foyer przed salą audytoryjną, poziom -4 (rozłożenie poczęstunku kawowego na:

- blacie cateringowym zapewnionym przez Zamawiającego i znajdującym się przed salą oraz
- na stolikach zapewnionych przez Wykonawcę)

CZAS TRWANIA LUNCHE	GOTOWOŚĆ WYKONAWCY	RODZAJ I ZAKRES USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
13.30-14.00	13.00	<p>Lunch:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zupa (min. 200 ml/1 osobę), - danie mięsne (min. 180 gram/1 osobę), - danie bezmięsne (min. 180 gram/1 osobę), - dodatki skrobiowe (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru, - dodatki warzywne (min. 150 g/1 osobę) – min. trzy rodzaje do wyboru, - zastawa porcelanowa – bulionówki, talerze na drugie danie (min. 1 szt./1 osobę), sztućce – łyżki, noże, widelce (min. 2 szt./1 osobę). <p>Obiad będzie podawany w formie bufetowej z zapewnieniem obsługi kelnerskiej i serwowania potraw.</p>

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, eleganckimi obrusami. Dodatkowo Wykonawca musi zapewnić nakrycie blatu cateringowego znajdujące 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, desery oraz 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.
9. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić serwis gastronomiczny z uwzględnieniem przygotowania, sprzątnięcia, zastawy ceramicznej, szklanej i obsługi kelnerskiej (obecność min. 3 wyszkolonych i schludnie ubranych pracowników restauracji od momentu rozłożenia poczęstunku kawowego, aż do zakończenia spotkania). 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.

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:
 - stworzenia nowego zestawu z wymienionych propozycji menu,
 - 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 obrębie blatu cateringowego).
14. 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.
15. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności ani kosztów związanych ze szkodami wyrządzonymi przez uczestników spotkań.
16. Zamawiający nie pokrywa kosztów ewentualnych dodatkowych zamówień i usług złożonych przez uczestników.
17. W siedzibie Muzeum Śląskiego w Katowicach znajduje się bezpłatny parking podziemny do dyspozycji Wykonawcy.

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 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	120 osób			
2.	Lunch dwudaniowy (dla potrzeb wyceny należy przyjąć: 40 zestawów bezmięśnych i - 100 zestawów mięsnych)	120 osób			
				Suma:	

2. Propozycję ok. 3 zestawów obiadowych i 3 deserów 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 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 20.04.2017 r.

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

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. Próbki dań (deser, zupa, drugie danie) należy dostarczyć w naczyniach ceramicznych wraz ze sztućcami w ustalonym wcześniej terminie (potwierdzonym telefonicznie lub e-mailowo) do p. 101, I piętro, Budynek nr 3, ul. Bojkowska 35A, 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 – 50% (50 pkt.),
 - jakość – 30% (30 pkt.),
 - estetyka – 20% (20 pkt.),

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

Do oceny należy przedstawić:

- 3 próbki zaproponowanych deserów (min. 1 deser dla 1 członka 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).

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

WZORY OBLICZEŃ:

1. cena:
 - cena najniższa / cena badanej oferty x 50 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.



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. Po podpisaniu umowy z Wykonawcą jest możliwość dokonania wizji lokalnej w miejscu świadczenia usług cateringowych.
3. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.
4. Zamawiający dopuszcza udzielenia zamówień publicznych uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia publicznego określonej w umowie zawartej z Wykonawcą.
5. 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.
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

Mariusz Śpiewok