

1211/5/18

Kobierzycki Ośrodek Kultury, ul. Ludowa 7, 55-040 Kobierzyce

Zapytanie ofertowe:

Usługa cateringowa podczas Dożynek Gminnych w dniu 26.08.2018 r. odbywających się na stadionie sportowym w Kobierzycach.

I. PODSTAWA PRAWNA

Art.4 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych
zapytanie ofertowym o cenę, warunki dostawy/usług/~~robót budowlanych~~.

II. DANE ZAMAWIAJĄCEGO (ORGANIZATORA)

Kobierzycki Ośrodek Kultury
Ul. Ludowa 7
55-040 Kobierzyce
NIP: 896-12-41-370

Tel: 071-3111-200 wew. 21 (sekretariat)

e-mail: impresy@kultura-kobierzyce.pl , biuro@kultura-kobierzyce.pl

III. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Zamówienie zostanie udzielone zgodnie z zasadą konkurencyjności.
2. Zapytanie ofertowe zostanie upublicznione na stronie internetowej Zamawiającego.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca przygotowuje potrawy zgodnie z menu:

Obiad 400 os.

- Kotlet devolay (drobiowy)
- Pieczeń w plastrach w sosie (np. karczek)
- Kotlet mielony
- Ziemniaki
- Surówka z marchwi, selera z chrzanem
- Surówka z buraczków włoska lub surówka z czerwonej kapusty
- Kapusta zasmażana na ciepło

Stół wiejski dla 200 os.

- Deska wędlin swojskich (szynka, kiełbaska, salceson)
- Smalec
- Chrzan z żurawiną
- Pomidory z cebulką

Grill-stół szwedzki

- Karczek-300 szt.
- Kiełbasa-200 szt.
- Kaszanka-100 szt.
- Bigos-150 porcji
- Gulasz bez warzyw-150 porcji
- Ogórek małosolny-20 kg (będziemy mieli)
- Warzywa na grilla-300 porcji
- Ziemniaki opiekane-300 porcji
- Ketchup, musztarda, sosy

Grill dla 100 os. (osobne stoisko pod namiotem przygotowanym przez KOK)

- Karczek-150 szt.
- Surówka-200 szt.
- Ziemniaki-100 por. ketchup, musztarda, sosy

Kiełbaski 300 porcji (z ketchupem i musztardą)

2. Usługa cateringowa powinna się składać z:

- Obiadu (godz. 15.00-16.00);
- Grilla- stołu szwedzkiego (godz. 15.00-20.00);
- Stołu wiejskiego (godz. 15.00-20.00);
- Grilla (godz. 15.00-19.00);
- Obsługi bufetu kawowego (ciasto, kawa, herbata, cukier, mleko, serwetki dostarcza Zamawiający);
- Obsługi kelnerskiej i obsługi stołu szwedzkiego, grilli-czyli obsługi zaplecza kuchennego (minimum obsługi kelnerskiej 8 os.);

V.OBOWIĄZKI WYKONAWCY

- Dbanie o czystość stołów (przez kelnerów);
- Donoszenie na bieżąco potraw;
- Informowanie koordynatora o wszelkich problemach wynikłych w trakcie obsługi;
- Wykonawca dostarcza produkty świeże i najwyższej jakości;
- Wykonawca posiada uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień (ocena na podstawie Oświadczenia wg wzoru stanowiącego zał. nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego);
- Wykonawca posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej, zapewniającej wykonanie przedmiotu zamówienia (ocena na podstawie złożonego Oświadczenia wg wzoru stanowiącego zał. nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego);
- Zrealizował w okresie przed upływem składania ofert:
 - Minimum 3 zlecenia, polegające na obsłudze cateringowej imprez dla co najmniej 100 os.
 - Minimum 1 zlecenie polegające na obsłudze cateringowej imprez dla co najmniej 200 os.
- Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu zamówienia z należytą starannością, zgodnie z obowiązującymi zasadami sanitarno – epidemiologicznymi i zgodnie z przedstawioną ofertą oraz oczekiwaniami Wykonawcy;
- Wykonawca wystawi fakturę VAT po prawidłowo wykonanej usłudze (termin płatności 14 dni).

VI. ZAMAWIAJĄCY ZAPEWNI

- Pieczyno i ogórki małosolne dostarcza Zamawiający;
- Naczynia –jednorazowe do konsumpcji dostarcza Zamawiający;
- Prąd, wodę, napoje;
- Stoły, obrusy, ławy, krzesła i dekorację ;
- Zamawiający nie ma chłodni, naczyń na których wydawane są potrawy (półmiski itp.), termosów, zaparzaczy;
- Koordinatora, z którym Wykonawca ma obowiązek współpracować;
- Kosze na śmieci z workami ;

VII. OCENA I KRYTERIA OCENY

Ocena

- a) Ocena spełnienia w/w warunków odbędzie się poprzez analizę i ocenę treści oferty i dokumentów dostarczonych przez Wykonawcę, metodą SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA.
- b) Zamawiający zastrzega sobie prawo do poproszenia Wykonawców (oferentów) o złożenie dodatkowych dokumentów, potwierdzających spełnienie w/w warunków, na co wyznaczy maksymalny termin;
- c) Wykonawca, który nie spełni któregokolwiek z w/w warunków zostanie odrzucony w postępowaniu.
- d) Zamawiający odrzuci ofertę jeśli jej zakres nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
- e) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może zażądać od Wykonawców (oferentów) wyjaśnień treści złożonych ofert.

Kryteria

- a) Kryterium-Cena brutto za całość zamówienia (80%), doświadczenie (20%)
Do porównania ofert będzie brana pod uwagę cena całego zamówienia brutto.
- b) Za najkorzystniejsza zostanie uznana oferta, która w wyniku oceny otrzyma największą liczbę punktów.

Nazwa kryterium:	Liczba pkt.
Cena brutto	0-80 pkt.
Doświadczenie:	
a). zlecenia powyżej 100 os. (3 pkt. za każde zlecenie, max 5 zleceń)	0-15 pkt.
b). zlecenia poniżej 100 os. (1 pkt. Za każde zlecenie, max 5 zleceń)	0-5 pkt

VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy składać w formie pisemnej w języku polskim.
2. Złożona oferta powinna zawierać co najmniej:
 - Pełną nazwę oferenta,
 - Adres lub siedzibę oferenta, nr telefonu, oraz numer NIP,
 - Informacje dotyczące zamówienia-opis nawiązujący do cech wyszczególnionych w zapytaniu ofertowym
 - Cenę oferty. Istotne jest, aby cena uwzględniała wykonanie wszystkich elementów zamówienia oraz zawierała wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia (usługa podawania posiłków, usługa przygotowania posiłków, usługa dostarczania posiłków).
 - Termin realizacji zamówienia,
 - Warunki płatności,
 - Termin ważności oferty (nie krótszy niż 30 dni kalendarzowych),
 - Do oferty musi być załączone Oświadczenie zgodnie z treścią Załącznika nr 1 do niniejszego zapytania.
 - Do oferty należy załączyć wydruk z CEIDG lub KRS
 - Oferta musi być opatrzona pieczętką firmową, posiadać datę sporządzenia oraz powinna być podpisana przez oferenta.
 - Nie dopuszcza się składania ofert częściowych, tzn. oferta musi obejmować cały zakres zamówienia, wyszczególniony w niniejszym zapytaniu ofertowym. Złożenie oferty częściowej powoduje jej wykluczenie z udziału w postępowaniu.
 - Na podstawie treści oferty wyłonionej w postępowaniu, zostanie przygotowana umowa, która będzie dokumentem wiążącym obie strony w zakresie warunków realizacji zamówienia

IX. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. **Termin składania ofert upływa w dniu 23.05.2018 r. do godz. 16.00**
2. Oferty należy składać osobiście lub przesłać na adres (Kobierzycki Ośrodek Kultury, ul. Ludowa 7, 55-040 Kobierzyce z dopiskiem: oferta cateringowa- Dożynki Gminne 2018) lub za pośrednictwem poczty elektronicznej: imprezy@kultura-kobierzyce.pl

X. OCENA MERYTORYCZNA OFERT

Oceny merytorycznej i wyboru ofert dokona komisja powołana przez Dyrektora. Kryteria oceny merytorycznej (suma punktów przypadających na jedną osobę w komisji wynosi 100 pkt.).

XI.WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi na stronie internetowej: www.kultura-kobierzyce.pl o wyniku postępowania (podane zostaną dane firmy, która złożyła najkorzystniejszą ofertę).
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od procedury wyboru oferenta, unieważnienia procedury wyboru, uznania, że procedura nie dała rezultatu i bez konsekwencji prawnych i finansowych z tego wynikających. W w/w przypadkach Zamawiający poinformuje zainteresowane strony o zmianach i zamieści stosowne informacje na swej stronie internetowej.

XII.UWAGI KOŃCOWE

1. W przypadku pytań związanych z ofertą, prosimy kierować drogą elektroniczną (imprezy@kultura-kobierzyce.pl) po uprzednim potwierdzeniu, że pytanie wpłynęło na e-maila.
2. Zamawiający odpowiada na zadane pytanie (odpowiedzi umieszczane są na stronie internetowej Zamawiającego).
3. W przypadku nie wpłynięcia zapytania na e-maila, Zamawiający nie udziela informacji telefonicznie.
4. Na podstawie treści oferty wyłonionej w postępowaniu, zostanie przygotowana umowa, która będzie dokumentem wiążącym obie strony w zakresie warunków realizacji zamówienia.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny.

XIII. OSOBY DO KONTAKTU

Osoba wskazana do kontaktu pod względem formalnym z oferentami:

1. Ewa Gacek- Tel. 71 3111-200 wew.27, biuro II piętro

Osoba wskazana do kontaktu pod względem merytorycznym z oferentami:

1. Joanna Szymkowska- Tel. 71 3111-200 wew.27, biuro II piętro