

1211/6/20

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

**Zapytanie ofertowe:**

Usługa cateringowa podczas Dożynek Gminnych w dniu 30.08.2020 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: [imprezy@kultura-kobierzyce.pl](mailto:imprezy@kultura-kobierzyce.pl) , [jschmuland@kultura-kobierzyce.pl](mailto:jschmuland@kultura-kobierzyce.pl)

**III. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

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

**IV.OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Wykonawca przygotowuje potrawy zgodnie z menu:

Obiad 220 os.

- zupa gulaszowa
- Kotlet schabowy
- mięso w sosie
- Ziemniaki
- kapusta kiszona zasmażana
- ogórki małosolne

Grill-stół szwedzki

- bar sałatkowy-na 150 osób (mix świeżych sałat z warzywami), sosy (majonezowo-czosnkowy, miodowo-musztardowy, ziołowy winegret)
- smalec z mięskiem i ogórki kiszone (300 porcji)
- Karczek-200 szt.
- Kiełbasa-150 szt.
- kiełbasa biała-150 szt.
- szaszłyk miesny-100 szt.
- szaszłyk warzywny- 50 szt.
- Ketchup, musztarda, sosy (czosnkowy, chrzanowy)

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

- Kiełbasa-150 szt.
- Zupa gulaszowa 120 porcji

Dodatkowo:

- Kiełbaski 300 porcji (z ketchupem i musztardą)
  - 2. Usługa cateringowa powinna się składać z:
- a) Obiadu (około godz. 14.30-16.00);
- b) Grilla- stołu szwedzkiego (godz. 15.00-20.00);
- c) Grilla (godz. 15.00-20.00);
- d) Obsługi bufetu kawowego (ciasto, kawa, herbata, cukier, mleko, serwetki dostarcza Zamawiający);
- e) Obsługi kelnerskiej i obsługi stołu szwedzkiego, grilli-czyli obsługi zaplecza kuchennego (minimum obsługi kelnerskiej 7 os.);

**V.OBOWIAZKI WYKONAWCY**

- a) Dostarczenie naczyń jednorazowych do serwowania oraz do konsumpcji potraw, napojów;
- b) Dbanie o czystość stołów (przez kelnerów);
- c) Donoszenie na bieżąco potraw;
- d) Informowanie koordynatora o wszelkich problemach wynikłych w trakcie obsługi;
- e) Wykonawca dostarcza produkty świeże i najwyższej jakości;
- f) 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);
- g) Wykonawca posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- h) 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);
- i) Zrealizował w okresie przed upływem składania ofert:
  - Minimum 3 usługi, polegające na obsłudze cateringowej imprez dla co najmniej 100 os każda.
  - Minimum 1 usługę polegającą na obsłudze cateringowej imprez dla co najmniej 200 os.
- j) Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu zamówienia z należytą starannością, zgodnie z obowiązującymi zasadami sanitarno – epidemiologicznymi i zgodnie z przedstawioną ofertą oraz oczekiwaniami Wykonawcy;
- k) Wykonawca wystawi fakturę VAT po prawidłowo wykonanej usłudze (termin płatności 14 dni od otrzymania poprawnie wystawionej faktury).

**VI. ZAMAWIAJĄCY ZAPEWNI**

- a) Pieczywo;
- b) **Prąd (10 kW)**, wodę, napoje;
- c) Stoły, obrusy, ławy, krzesła i dekorację;
- d) Zamawiający nie ma chłodni, naczyń na których wydawane są potrawy (pólmiski itp.), termosów, zaparzaczy;
- e) Koordynatora, z którym Wykonawca ma obowiązek współpracować;
- f) 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.

<b>Nazwa kryterium:</b>	<b>Liczba pkt.</b>
Cena brutto	0-80 pkt.
Doświadczenie poświadczane referencjami:	
a). usługi dla co najmniej 100 os. (5 pkt. za każdą usługę ponad wymagane 3, max 3 usługi)	0-15 pkt.
b). usługi dla co najmniej 200 os. (1 pkt. za każdą usługę ponad wymaganą 1, max 5 usług)	0-5 pkt.

#### **VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Ofertę należy składać w formie pisemnej w języku polskim.
2. Złożona oferta powinna zawierać:
  - 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 60 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, polisa OC oraz dokumenty wydane przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną;
  - 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 **13.03.2020 r. do godz. 16.00**

- Oferty należy składać osobiście lub przesać na adres (Kobierzycki Ośrodek Kultury, ul. Ludowa 7, 55-040 Kobierzyce z dopiskiem: oferta cateringowa- Dożynki Gminne 2020) lub za pośrednictwem poczty elektronicznej: [imprezy@kultura-kobierzyce.pl](mailto:imprezy@kultura-kobierzyce.pl) ;

#### X. TERMIN ROZPATRYWANIA OFERT

- Weryfikacja formalna do dnia: 18.03.2020 r.
- Weryfikacja merytoryczna do dnia: 25.03.2020 r.

#### XI. OCENA MERYTORYCZNA OFERT

Oceny merytorycznej i wyboru ofert dokona komisja powołana przez Dyrektora [Zamawiającego](#).

Kryteria oceny merytorycznej (suma punktów przypadających na jedną osobę w komisji wynosi maksymalnie 100 pkt.).

#### XII. WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

- Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi na stronie internetowej: [www.kultura-kobierzyce.pl](http://www.kultura-kobierzyce.pl) i BIP o wyniku postępowania (podane zostaną dane firmy, która złożyła najkorzystniejszą ofertę).
- 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.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

#### XIII. UWAGI KOŃCOWE

- W przypadku pytań związanych z ofertą, prosimy kierować drogą elektroniczną ([imprezy@kultura-kobierzyce.pl](mailto:imprezy@kultura-kobierzyce.pl), [jschmuland@kultura-kobierzyce.pl](mailto:jschmuland@kultura-kobierzyce.pl)) po uprzednim potwierdzeniu, że pytanie wpłynęło na e-maila.
- Zamawiający odpowiada na zadane pytanie (odpowiedzi umieszczane są na stronie internetowej Zamawiającego).
- Wykonawca może przesać zapytanie nie później niż na 7 dni przed końcem składania ofert.
- Zamawiający nie udziela informacji telefonicznie.

#### XIV. OSOBY DO KONTAKTU

Osoba wskazana do kontaktu pod względem formalnym i merytorycznym z oferentami:

- Joanna Szymkowska-669-627-200, tel. 71 3111-200 wew.22, (w godz. 8.00-16.00), biuro I piętro