

ZZP.JP.5.2019

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. Zamawiający

**GMINNE CENTRUM KULTURY W JERZMANOWEJ ul. Głogowska 8, 67-222 Jerzmanowa
NIP 693-217-84-49 REGON 363371560**

II. Przedmiot zamówienia

Usługa cateringowa dożynek gminnych w 2019r. w Jaczowie

W ramach usługi cateringowej Oferent przygotowuje i dostarczy potrawy, wyszczególnione w pkt III, zabezpieczy obsługę kelnerską dla zaproszonych gości i obsługę wydającą posiłki ogólnodostępne, zabezpieczy zastawę zgodnie z wyszczególnieniem w pkt. III

III. Minimum wymagań dotyczących realizacji zadania:

1. Usługa cateringowa dla zaproszonych gości i korowodów w hali namiotowej (dla ok. 280 osób, z zastrzeżeniem pkt. 4):

- 1) obsługa kelnerska stołów z poczęstunkiem,
- 2) dostarczenie i rozłożenie na stołach zastawy (w tym: talerze ceramiczne, literatki i kieliszki szklane, sztucce metalowe, obrusy białe materiałowe, serwetniki wraz z serwetkami, patery do ciast, sosjerki, cukierniczki),
- 3) przygotowanie i dostarczenie dań według poniższej szczegółowości:
dania obiadowe:
 - a) rosół z kaczki z makaronem (280 porcji x 0,5 l) - *danie gorące serwowane w wazach*,
 - b) ziemniaki, sos i roladka drobiowa (280 porcji) – *danie gorące serwowane*
 - c) surówki: z kapusty kiszonej, surówka z kapustą białą i warzywami sezonowymi, surówka z fasolki szparagowej, marchewka z jabłkiem - 280 porcji (4 rodzaje po 70 szt.)

przystawki:

- a) patery z pieczeniami porcjowanymi w plastrach (boczek faszerowany, boczek zawiązany, udka faszerowane, kurczak nadziewany) – 30 kg (min. 5 kg z każdego rodzaju = 30 pater x 1 kg),
 - b) patery z pieczonym mięsem (kotlet schabowy, kotlet pożarski, kotlet de volaille) – 30 pater (3 rodzaje x 10 kg z każdego rodzaju) - *danie gorące podane ok. godz. 19:00*
 - c) sałatka grecka – 100 porcji x 100-150 g (30 misek)
 - d) śledzie z cebulką matjas dzwonki – 100 porcji x 100-150g (30 misek)
 - e) ryba po grecku- 100 porcji x 100 - 150g (20 misek)
 - f) pieczywo (chleb) – na 280 porcji
 - g) napoje gazowane i niegazowane : cytrynada (100 l), woda gazowana (50 szt. 1,5 l) i niegazowana (30 szt. 1,5l), napoje kolorowe (30 szt. 1,5l) – 265 litrów
 - h) przygotowanie deseru (rodzaj zostanie uzgodniony z pracownikiem GCK w Jerzmanowej)
- 4) przygotowanie pater z ciastem (pokrojenie i poukładanie ciasta na 30 paterach; ciasto zostanie dostarczone na miejsce przez sołtysów wsi),

- 5) pokrojenie i przygotowanie chleba (chleb zostanie dostarczony na miejsce przez pracowników GCK)
- 6) uporządkowanie brudnej zastawy,
- 7) zabezpieczenie jednorazowych pojemników do pakowania niewydanych potraw,
- 8) zapakowanie niewydanych potraw do jednorazowych pojemników i przekazanie ich Zamawiającemu.

2. **Usługa cateringowa dla uczestników dożynek** – usługa ogólnodostępna (dla ok. 400 osób)

- 1) przygotowanie, dostarczenie i wydanie dań według poniższej szczegółowości:
 - a) karkówka z grilla + pajda chleba – 250 porcji (min. 200g) – *danie gorące*
 - b) grochówka – 250 porcji (0,5 l) – *danie gorące*
 - c) smalec + ogórek małosolny+ pieczywo – 400 porcji
- 2) zabezpieczenie zastawy jednorazowej,
- 3) zabezpieczenie niewydanych dań i przekazanie ich Zamawiającemu,

3. **Usługa cateringowa dla obsługi technicznej i artystów** (do odbioru za okazaniem talonów) - dla ok. 70 osób

- 1) przygotowanie, dostarczenie i wydanie dań według poniższej szczegółowości:
 - a) zestaw obiadowy: strogonof + pieczywo - dla 70 osób – wydany w godz. 12:00 – 18:00
 - b) kotlet devolai + plus zestaw surówek plus pieczywo – dla 70 osób – wydany w godz. 18:00 – 23:00
 - c) napoje: pepsi, woda – 70 szt. x 05l
 - d) zabezpieczenie zastawy jednorazowej,
 - e) zabezpieczenie niewydanych dań i przekazanie ich Zamawiającemu,

4. W przypadku usługi cateringowej, o której mowa w pkt III. ppkt 1 (usługa cateringowa dla zaproszonych gości i korowodów) Zamawiający podpisując umowę z Oferentem, najpóźniej na 7 dni przed realizacją usługi, wskaże ostateczną liczbę osób, dla której realizowana będzie usługa.

5. Zamawiający nie posiada do dyspozycji: zastawy stołowej, pater, kuchni. Proponuje się aby oferent przed złożeniem oferty zapoznał się z lokalizacją miejsca i warunkami sanitarnymi.

6. Wymagane są: ładne i czyste stoisko (namiot) do wydawania posiłków ogólnodostępnych, miła i profesjonalna obsługa, jednokolorowy ubiór, czystość na stoisku (w trakcie imprezy i po jej zakończeniu), a także doświadczenie w obsłudze imprez masowych.

IV. **Termin i miejsce realizacji**

1. Zamówienie realizowane będzie 31 sierpnia 2019r. w Jaczowie (boisko sportowe).

- a) usługa cateringowa dla zaproszonych gości odbywać się będzie w hali namiotowej, w godzinach 16:15 – 24:30
 - b) usługa cateringowa dla uczestników dożynek odbywać się będzie w ogródku zorganizowanym przez Oferenta na boisku, w godzinach: 16:15 - 21.00
 - c) usługa dla obsługi technicznej i artystów odbywać się będzie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w godzinach: 12:00 – 21:00
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zmian godzin wydawania posiłków, o czym poinformuje Wykonawcę z 3 – dniowym wyprzedzeniem.

V. Osoba do kontaktu w przedmiocie zamówienia.

Wszelkich informacji dotyczących realizacji zamówienia oraz warunków udziału w postępowaniu udziela **Barbara Reszczyńska - dyrektor Gminnego Centrum Kultury w Jerzmanowej oraz Joanna Przytułska – specjalista ds. kadr i administracji, ul. Głogowska 7, pokój nr 3, 67-222 Jerzmanowa (tel. 76 838 43 24)**

VI. Kryteria wyboru ofert:

Zamawiający dokona oceny wszystkich ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej na podstawie kryterium:

- a) Cena jednostkowa brutto/ osobę - w przypadku cateringu dla zaproszonych gości – waga 45%
- b) Cena brutto (za całość zamówienia) – w przypadku usługi cateringowej dla uczestników dożynek – waga 30%
- c) Cena jednostkowa brutto/ osobę – w przypadku usługi cateringowej dla obsługi technicznej i artystów – waga 20%
- d) przedstawione referencje – waga 5%

Cena powinna obejmować wszelkie koszty związane z realizacją zadania.

VII. Sposób obliczania kryteriów:

Nazwa kryterium	Waga	Wzór
a) cena jednostkowa brutto (catering dla zaproszonych gości)	45% = 45 pkt.	$\frac{\text{Cena oferowana minimalna brutto}}{\text{cena badanej oferty brutto}} \times 45 = \text{pkt a)}$
b) cena za całość usługi brutto (catering dla uczestników dożynek)	30% = 30 pkt	$\frac{\text{Cena oferowana minimalna brutto}}{\text{cena badanej oferty brutto}} \times 30 = \text{pkt b)}$

a) cena jednostkowa brutto (catering dla obsługi technicznej i artystów)	20% = 20 pkt	$\frac{\text{Cena oferowana minimalna brutto}}{\text{cena badanej oferty brutto}} \times 20 = \text{pkt c)}$
d) przedstawione referencje	5% = 5 pkt.	$\frac{\text{Liczba punktów za referencje w ofercie badanej}}{\text{Max. liczba pkt. za referencje wśród badanych ofert}} \times 5 = \text{pkt d)}$ <p>Gdzie liczba punktów wyliczana jest w następujący sposób:</p> <p>a) przedłożenie 1- 2 referencji = 2 pkt b) przedłożenie 3 – 4 referencji = 3 pkt c) przedłożenie więcej niż 5 referencji = 5 punktów</p>
		Liczba punktów a) + b) + c) + d) =

Zamawiający dokona wyboru oferty, która będzie najkorzystniejsza w oparciu o przyjęte kryteria oceny ofert (uzyska najwyższą liczbę punktów).

Cena powinna obejmować wszelkie koszty związane z realizacją zadania.

VIII. Wykonawcy chcący wziąć udział w postępowaniu winni w wyznaczonym terminie złożyć:

1) formularz ofertowy – załącznik nr 1

3) do formularza ofertowego Oferent dołączy:

- kosztorys jednostkowy zawierający ceny brutto dań wyszczególnionych w pkt. III ppkt 1-3
- aktualną decyzję o wpisie zakładu do rejestru zakładów podlegających kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej,
- referencje dotyczące podobnego zakresu usług

VIII. Termin związania ofertą: 21 dni.

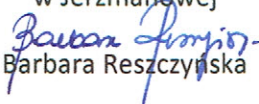
IX. Sposób przygotowania oferty:

Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

X. Miejsce i termin składania ofert:

Ofertę należy złożyć do dnia **25 kwietnia 2019r. do godz. 10⁰⁰** w Gminnym Centrum Kultury w Jerzmanowej ul. Głogowska 7, 67-222 Jerzmanowa (pok. Nr 3).

Dyrektor Gminnego Centrum Kultury

w Jerzmanowej

Barbara Reszczyńska

.....
Pieczęć oferenta, nazwa i dokładny adres

Gminne Centrum Kultury
w Jerzmanowej
ul. Głogowska 8
67-222 Jerzmanowa

FORMULARZ OFERTOWY

Nawiązując do zaproszenia dotyczącego **usługi cateringowej dożynek gminnych w 2019r.**
w Jaczowie

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za wynagrodzenie w wysokości:

A. Usługa cateringowa dla zaproszonych gości:

- 1) kwota netto zł/ osobę (słownie:)
- 2) kwota podatku VAT: zł (słownie:)
- 3) kwota brutto zł/ osobę (słownie:)

B. Ogólnodostępna usługa cateringowa dla uczestników:

- 1) kwota netto zł (słownie:)
- 2) kwota podatku VAT: zł (słownie:)
- 3) kwota brutto zł (słownie:)

C. Usługa cateringowa dla obsługi technicznej i artystów:

- 2) kwota netto zł/ osobę (słownie:)
- 3) kwota podatku VAT: zł (słownie:)
- 4) kwota brutto zł/ osobę (słownie:)

- 4) Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami podanymi przez Zamawiającego w Zapytaniu Ofertowym i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń.
- 5) Zobowiązujemy się wykonać zamówienie w terminie podanym w Zapytaniu Ofertowym.
- 6) Oświadczamy, że zdobyliśmy konieczne informacje dotyczące realizacji zamówienia, obliczenia ceny, przygotowania i złożenia oferty.
- 7) Oświadczamy, że skalkulowana przez nas cena jest ostateczna i uwzględnia wszystkie elementy niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia. W przypadku nieuwzględnienia przez nas elementu niezbędnego do wykonania przedmiotu zamówienia nie będziemy rościć praw do zapłaty dodatkowego wynagrodzenia.
- 8) Oświadczamy, że posiadamy uprawnienia do wykonywania działalności objętej przedmiotem zamówienia oraz dysponujemy osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- 9) Oświadczamy, iż znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia.
- 10) Załącznikami do niniejszej oferty są następujące dokumenty:
 - a. kosztorys jednostkowy zawierający ceny brutto dań wyszczególnionych w pkt. III ppkt 1-3 zapytania ofertowego,
 - b. aktualna decyzja o wpisie zakładu do rejestru zakładów podlegających kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
 - c. aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej,
 - d. referencje dotyczące podobnego zakresu usług – ilość
- 11) Nazwa i adres korespondencyjny podmiotu składającego ofertę:
.....
.....
.....
- 12) Osoba wyznaczona do kontaktów z Zamawiającym:
Numer telefonu
Numer faksu
e-mail

.....
Pieczęć Wykonawcy i podpis
upoważnionego(ych) przedstawiciela(i) Wykonawcy

Data