

RGOiŚ.042.2.2016.AM

Puck, 24.06.2016r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Gmina Miasta Puck, ul. 1 Maja 13, 84-100 Puck przesyła zapytanie ofertowe

1. Opis przedmiotu zamówienia

- 1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wykonanie usługi cateringowej podczas dwudniowego szkolenia dla pracowników Urzędu Miasta Puck i jednostek organizacyjnych pt. „Rewitalizacja – ważna sprawa” w ramach projektu „*Rewitalizacja – ważna sprawa*” – *opracowanie dokumentów będących podstawą do przygotowania Lokalnego Programu Rewitalizacji*”, który jest współfinansowany ze środków Funduszu Spójności w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020
- 2) Wykonawca przygotowuje i wykona usługę cateringową dla 16 osób, obejmującą 2 następujące po sobie dni robocze
- 3) Usługa cateringu powinna składać się każdorazowo z:
 - a) Przerwy kawowej stałej (w godzinach: 7.30 -15.30):
 - Kawa i herbata oraz dodatki (cytryna, cukier, mleko lub śmietanka do kawy) – bez ograniczeń
 - Woda niegazowana z plasterkami cytryny – minimum 300 ml/osobę; podawana w dzbankach
 - Zastawa (talerzyki, filiżanki, szklanki do wody, dzbanki, łyżeczki)
 - Stoły do ustawienia cateringu, obrusy.
 - b) Lunchu w postaci szwedzkiego stołu (od godziny 13:30 do 14:30):
 - Danie główne – w ilości nie mniejszej niż 150g/osobę – co najmniej dwa dania do wyboru, w tym co najmniej jedno danie mięsne
 - Dodatki skrobiowe – w ilości nie mniejszej niż 200g/osobę – co najmniej dwa rodzaje do wyboru (np. ryż, ziemniaki)
 - Dodatki warzywne – w ilości nie mniejszej niż 200g/osobę – co najmniej dwa rodzaje do wyboru (np. gotowane warzywa, surówka)
 - Zastawa (talerze, sztućce)
 - Stoły do ustawienia cateringu, obrusy, kosze na śmieci.
- 4) Szczegółowe menu zostanie ustalone pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym po podpisaniu umowy.
- 5) Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym środkiem transportu, w specjalistycznych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia niewielkich zmian dot. godziny lunchu, w zależności od programu szkolenia.
- 7) Wykonawca jest zobowiązany do:
 - a) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych
 - b) przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015r. poz. 594 z późn. zm.)

str. 1

Projekt współfinansowany ze środków Funduszu Spójności w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020



GMINA MIASTA PUCK

ul. 1-go Maja 13, 84-100 Puck
tel.: (58) 673-05-38, fax (58) 673-05-33
e-mail: gok2@miasto.puck.pl www.miastopuck.pl

- c) dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
 - d) kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
 - e) zapewnienia transportu cateringu i podania go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności
- 8) Usługa cateringowa świadczona będzie w miejscowości Puck, w sali udostępnionej przez Zamawiającego.
- 9) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- 10) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

2. Dodatkowe informacje dotyczące zamówienia (np. okres gwarancji, termin wykonania zamówienia itp.)

- 1) Termin realizacji zamówienia ustala się w dniach 05.07.2016r. i 06.07.2016r. – w godzinach 7:30-15:30, w miejscu uzgodnionym z Zamawiającym
- 2) W przypadku kolizji świadczeń, świadczenie na rzecz Zamawiającego posiada pierwszeństwo przed świadczeniami na rzecz osób trzecich.

3. Termin i warunki płatności

Zapłata należności za zrealizowane zamówienie nastąpi przelewem na konto Wykonawcy w terminie 14 dni od odbioru prac i otrzymania faktury/rachunku przez Zamawiającego.

4. Miejsce i termin składania ofert

- 1) Ofertę należy złożyć w formie pisemnej na Formularzu Ofertowym, stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania ofertowego, **w terminie do dnia 04.07.2016r. do godz. 08:00**, osobiście – w siedzibie Zamawiającego, ul. 1-go Maja 13, 84-100 Puck – Biuro Obsługi Klienta – pokój 114 lub przesłać pocztą na adres: Gmina Miasta Puck, ul. 1-go Maja 13, 84-100 Puck
- 2) Ofertę należy opakować w kopertę zaadresowaną na Zamawiającego i opatrzoną napisem: „Oferta na przygotowanie i wykonanie usługi cateringowej podczas szkolenia pt. „Rewitalizacja – ważna sprawa””

5. Warunki, które muszą spełnić wykonawcy

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełnią następujące warunki:

- 1) Posiadają wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej – na potwierdzenie spełnienia tego warunku Zamawiający uzna przedłożenie dowodów potwierdzających posiadanie wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- 2) Wykonali w okresie ostatnich 3 lat co najmniej dwie usługi cateringowe o wartości co najmniej 600zł brutto/każda – na potwierdzenie spełnienia tego warunku Zamawiający uzna przedłożenie dowodów potwierdzających wykonanie w okresie ostatnich 3 lat co najmniej dwóch usług cateringowych o wartości co najmniej 600zł brutto/każda

str. 2

Projekt współfinansowany ze środków Funduszu Spójności w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020



GMINA MIASTA PUCK

ul. 1-go Maja 13, 84-100 Puck
tel.: (58) 673-05-38, fax (58) 673-05-33
e-mail: gok2@miasto.puck.pl www.miastopuck.pl

6. Opis sposobu obliczania ceny oferty:

Wykonawca określi cenę oferty brutto zamówienia, podając ją w zapisie liczbowym i słownie z dokładnością do grosza (do dwóch miejsc po przecinku). Cena oferty brutto jest ceną ostateczną za wykonanie całości zamówienia, obejmującą wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

7. Kryteria oceny ofert

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:
Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów i spełni wymogi określone przez Zamawiającego w zapytaniu ofertowym. Punktacja zostanie przyznana w następujący sposób:

Cena ofertowa brutto – znaczenie 100pkt

$$K_c = \frac{C_n}{C_{ob}} \cdot 100 \text{ [pkt]}$$

gdzie:

K_c – ilość punktów przyznanych Wykonawcy

C_n – najniższa zaoferowana cena, spośród wszystkich ofert nie podlegających odrzuceniu

C_{ob} – cena zaoferowana w ofercie badanej

Maksymalna łączna liczba punktów, jaką może uzyskać Wykonawca wynosi 100 pkt.

8. Załączniki:

- 1) Formularz ofertowy
- 2) Projekt umowy

Uwaga: Zamawiający zastrzega sobie prawo swobodnego wyboru oferty, odwołania postępowania lub jego zamknięcia bez wybrania którejkolwiek z ofert.

Z up. Burmistrza Miasta

Lucyna Boike-Chmieleńska
Z-ca BURMISTRZA

(podpis osoby upoważnionej)