

Starogard Gdański, dnia 23.11.2018 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE II
NA WYKONANIE USŁUGI CATERINGOWEJ
PODCZAS SPOTKANIA WIGILIJNEGO pn. „HEJ KOLEĘDA, KOLEĘDA”.

I. Zamawiający:

Gmina Miejska Starogard Gdański
ul. Gdańska 6
NIP 592-204-53-96,
reprezentowana przez:
Ośrodek Sportu i Rekreacji
ul. Olimpijczyków Starogardzkich 1
83.200 Starogard Gd.

II. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie poczęstunku wigilijnego w dniu 19.12.2018 r. pn. „Hej Kolęda, Kolęda” pod patronatem Prezydenta Miasta Starogard Gdański, w tym:

1. Zapewnienie konsumpcji i obsługi cateringowej dla 100 osób w jednej turze przy stołach z miejscami siedzącymi w dniu 19.12.2018 r. o godzinie 15⁰⁰ w Hali Sportowej im. Gerarda Podolskiego w Starogardzie Gd. przy ul. Hallera 19a.
2. Zapewnienie i ustawienie jednolitych stołów wraz z miejscami siedzącymi dla 100 osób, przykrytych jednorazowymi obrusami.
3. Zapewnienie serwetek i dekoracji (wystrój świąteczny na stołach).
4. Zapewnienie naczyń i sztućców jednorazowego użytku oraz dwóch rodzajów kubków plastikowych do ciepłych napojów (jeden rodzaj do kawy i herbaty, drugi do barszczu).
5. Zapewnienie zamykanych pojemników jednorazowego użytku umożliwiających uczestnikom spotkania zabranie pozostałej po Wigilii żywności.
6. Zapewnienie obsługi kelnerskiej (jednolicie ubranej) przez cały czas trwania poczęstunku tak, aby zapewnić nieprzerwany serwis Gości.
7. Proszę podać:
 - ilość osób obsługujących catering,
 - ilość i rodzaj sprzętu do przygotowania wydawanych potraw - czy dysponuje takim sprzętem w takich ilościach zgodnie z drugim kryterium wyboru
 - cenę netto za przedmiot zamówienia z uwzględnieniem **menu jak poniżej:**

- Barszcz czerwony 200 ml/os.
- Pierogi z kapustą i grzybami 5 szt./os.
- Ryba w sosie greckim 200g/os..
- Bigos popularny 200g/os.
- Ciasta:
 - piernik 1 szt/os.
 - drożdżówka 1 szt/os.
- Napoje ciepłe (bez ograniczeń): kawa
- Owoce :
 - mandarynki 5 szt./os
 - jabłka 2 szt./os
- Pieczywo (bez ograniczeń)

Opłatek na każdym talerzyku.

8. Na piśmie przedstawić opis serwowania żywności oraz postępowania z naczyniami.
9. Na piśmie przedstawić opis postępowania z odpadami (sposób gromadzenia, usuwania itp.)
10. Oferent musi pozostawić obiekt po wykonaniu usługi sprząnięty do godziny 19⁰⁰ w dniu 19.12.2018 r.
11. Oferent zobowiązuje się do należytego wykonania umowy według jego najlepszej wiedzy i największej w tej mierze staranności.
12. Istnieje możliwość zamiany pozycji menu i ilości osób z uwzględnieniem zmiany wartości zamówienia.

III. Termin realizacji zamówienia: 19.12.2018 r.

- Gotowość na godz. 14⁰⁰
- Wydawanie od godz. 15⁰⁰

IV. Kryterium wyboru

Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

1. Najniższa cena brutto liczona za całość zamówienia - waga 80%.
2. Referencje z organizacji cateringu dla powyżej 100 osób – waga 20% (maksymalnie 10)

Sposób obliczania:

A. *Najniższa cena - 80% - ocena wg wzoru:*

$$A_n = \frac{P_{min}}{P_n} \cdot X \cdot 100 \text{ pkt.}$$

gdzie:

A_n – liczba pkt przyznana ofercie „n” za kryterium A

n – nr oferty

P_{min} – cena minimalna wśród złożonych ofert

P_n – cena zaproponowana w ofercie „n”

B. Referencje – 20 % (zalicza się max 10 usług)

$$B_n = \frac{R_n}{R_{max}} \times 100 \text{ pkt.}$$

gdzie:

B_n – liczba pkt przyznana ofercie „n” za kryterium B

n – nr oferty

R_{max} – max liczba pkt za referencje wśród złożonych ofert

R_n – liczba pkt za referencje w ofercie „n”

W celu wyboru oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie posługiwał się następującym wzorem:

$$W_{on} = A_n \times 0,8 + B_n \times 0,20$$

gdzie:

W_{on} – wskaźnik oceny ofert „n”

V. Zastrzeżenia Zamawiającego

1. Wyklucza się catering w formie „szwedzkiego stołu”.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji z wybranymi Wykonawcami, którzy złożyli oferty, w zakresie szczegółów wykonania usługi oraz ewentualnie wysokości ceny w zakresie jej zmniejszenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawców do wyjaśnienia treści złożonej oferty.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie dokonania rozstrzygnięcia postępowania i nie dokonania wyboru oferty bez podawania przyczyny i zwrotu ewentualnych kosztów sporządzenia oferty.
4. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy zamówienia, należytej staranności, wysokiej jakości świadczonych usług oraz profesjonalnego podejścia do jego wykonania.
5. Miejsce zamieszczenia zapytania ofertowego Ogłoszenie o zapytaniu ofertowym dostępne jest w miejscu publicznie dostępnym na tablicy ogłoszeń: Ośrodek Sportu i Rekreacji ul. Olimpijczyków Starogardzkich 1 83-200 Starogard Gd. oraz na stronie internetowej Zamawiającego: www.osir.com.pl i bip.osir.com.pl

VI. Miejsce, sposób i termin składania ofert

Oferty proszę składać do 29.11.2018 r. do godziny 11.00.

1. w formie papierowej: w sekretariacie Ośrodka Sportu i Rekreacji w Starogardzie Gdańskim ul. Olimpijczyków Starogardzkich 1 w zamkniętej kopercie z dopiskiem: „Usługa cateringowa podczas spotkania wigilijnego pn. „Hej Kołęda, Kołęda”
2. drogą e-mailową na adres osir@osir.com.pl,

3. za pośrednictwem poczty w kopercie z dopiskiem: „Usługa cateringowa podczas spotkania wigilijnego pn. „Hej Kołęda, Kołęda” na adres :
Ośrodek Sportu i Rekreacji
ul. Olimpijczyków Starogardzkich 1
83-200 Starogard Gd.

VII. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów analogicznie jak w pkt.V ust.5.

VIII. Osoba do kontaktu

Jolanta Masella nr tel.: 502 403 623

ODPOWIEDŹ NA ZAPYTANIE CENOWE
na wykonanie usługi cateringowej
podczas spotkania wigilijnego pn. „Hej Kolęda, Kolęda”

Nazwa wykonawcy

Adres wykonawcy

NIP

Regon

Nr rachunku bankowego

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:

Cena netto zł (słownie
.....)

Podatek vat zł (tj.%)
(słownie)

Cena brutto zł (słownie
.....)

2. Przedstawiam dokumenty na potwierdzenie zorganizowanych przeze mnie imprez w ilości szt.

Oświadczam, że akceptuję warunki zawarte w opisie przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.

Podpis i pieczęć właściciela

.....