

SKA.26.10.2024

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 Gminy Jerzmanowa w 2024r. w Potoczku

W ramach usługi cateringowej Oferent przygotuje 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 grup wieńcowych 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, sztucze metalowe, obrusy białe materiałowe, serwetniki wraz z serwetkami, patery do ciast, cukierniczki, wazy, chochelki do waz),
- 3) przygotowanie i dostarczenie dań według poniższej szczegółowości:

danie obiadowe:

- a) zupa gulaszowa (280 porcji x 0,5l) – *danie gorące w wazach*

przystawki:

- a) patery z pieczonym mięsem (szaszłyk drobiowo – wieprzowy, kotlet drobiowy, kotlet schabowy, karkówka pieczona) – 30 pater (4 rodzaje x 10 kg z każdego rodzaju) - *danie ciepłe,*
- b) surówki - 2 rodzaje (marchewka, kapusta biała z dodatkami) – 280 porcji (po 140 porcji z każdego rodzaju),
- c) kiełbasa z grilla – 280 porcji x 150-180 g,
- d) pieczywo (chleb) – na 280 porcji,
- e) 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,
- f) kawa, herbata w ilości 0,5 l. na osobę.

4)przygotowanie pater z ciastem (pokrojenie i poukładanie ciasta na 30 paterach; ciasto zostanie dostarczone na miejsce przez sołtysów wsi),.

5) uporządkowanie brudnej zastawy,

a. **Usługa cateringowa dla uczestników dożynek** – usługa ogólnodostępna (dla ok. 500 osób)

- i. przygotowanie, dostarczenie i wydanie dań według poniższej szczegółowości:
 1. kiełbasa z grilla + pajda chleba – 250 porcji (min. 150g) – *danie gorące*
 2. bigos – 250 porcji (min. 200g) – *danie gorące*
 3. smalec + ogórek małosolny + pieczywo – 400 porcji
- ii. zabezpieczenie zastawy jednorazowej,

b. **Usługa cateringowa dla obsługi technicznej i artystów** (do odbioru za okazaniem talonów) - dla ok. 100 osób

- i. przygotowanie, dostarczenie i wydanie dań według poniższej szczegółowości:
 1. szaszłyk drobiowy (min. 200 - 250 g)+ pieczywo + sosy (dipy) – dla 100 osób – wydany w godz. 12:00 – 16:00
 2. gołąbki w sosie pomidorowym (200 g) – dla 100 osób – wydany w godz. 18:00 – 23:00
 3. zabezpieczenie zastawy jednorazowej,
 4. zabezpieczenie niewydzanych dań i przekazanie ich Zamawiającemu.

6) Termin i miejsce realizacji

1. Zamówienie realizowane będzie 31 sierpnia 2024r. w Potoczku (boisko sportowe).
 - a) usługa cateringowa dla zaproszonych gości odbywać się będzie w hali namiotowej, w godzinach 16:30 – 01:00
 - b) usługa cateringowa dla uczestników dożynek odbywać się będzie w ogródku zorganizowanym przez Oferenta na boisku, w godzinach: 16:30 - 1:00
 - c) usługa dla obsługi technicznej i artystów odbywać się będzie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w godzinach: 12:00 – 23:00
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zmian godzin wydawania posiłków, o czym poinformuje Wykonawcę z 3 – dniowym wyprzedzeniem.

7) Sposób uzyskania informacji dotyczących przedmiotu zamówienia:

Wszelkich informacji dotyczących realizacji zamówienia oraz warunków udziału w postępowaniu udziela **Barbara Reszczyńska - dyrektor Gminnego Centrum Kultury w Jerzmanowej (tel. 798 418 594) oraz Joanna Przytułska – specjalista ds. kadr i administracji, ul. Głogowska 7, pokój nr 3, 67-222 Jerzmanowa (tel. 76 838 43 24).**

8) Opis wymagań stawianych wykonawcy:

- a. W przypadku usługi cateringowej, o której mowa w pkt III. ppkt 1 (usługa cateringowa dla zaproszonych gości i grup wieńcowych) Zamawiający podpisując umowę z Oferentem, najpóźniej na 7 dni przed realizacją usługi, wskaże ostateczną liczbę osób, dla której realizowana będzie usługa.
- b. Zamawiający nie posiada do dyspozycji: zastawy stołowej, pater, sztućców i zaplecza kuchennego.
- c. 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 obsługiwaniu imprez.

9) Zawartość oferty

Oferta musi być złożona na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania. Wykonawca jest zobligowany do złożenia wraz z formularzem ofertowym następujące dokumenty:

- 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; pod uwagę nie będą brane podziękowania, opinie, certyfikaty, potwierdzenia realizacji zadania

10) Opis sposobu obliczania ceny ofertowej:

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.

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.	Liczba punktów za referencje w ofercie badanej $\text{-----} \times 5 = \text{pkt d)}$ Max. liczba pkt. za referencje wśród badanych ofert Gdzie liczba punktów wyliczana jest w następujący sposób: 1. przedłożenie 1-3 referencji = 2 pkt 2. przedłożenie 4-5 referencji = 3 pkt 3. przedłożenie i więcej referencji = 5 punktów
		Liczba punktów a) + b) + c) + d) =

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

IX. Forma, miejsce i termin złożenia oferty:

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres wykonawcy oraz wskazać nazwę „Usługa cateringowa dożynek Gminy Jerzmanowa w 2024r. w Potoczku”.
2. Ofertę należy złożyć do dnia **5 sierpnia 2024r. do godz. 14⁰⁰** w Gminnym Centrum Kultury w Jerzmanowej ul. Głogowska 7, 67-222 Jerzmanowa (pok. Nr 3) lub wysyłając pocztą elektroniczną na adres kontakt@gckjerzmanowa.pl
3. Oferta otrzymana przez zamawiającego po terminie zostanie zwrócona bez otwierania.

4. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed terminem upływu do jej składania.

X. Sytuacje dopuszczające unieważnienie postępowania:

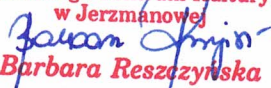
Zamawiający unieważni prowadzone postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w następujących przypadkach:

- 1) Nie złożono żadnej oferty spełniającej wymagania udziału w postępowaniu;
- 2) Cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
- 3) Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć.

XI. Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty:

Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie przekazana oferentom najpóźniej w terminie 7 dni od dnia składania ofert w sposób analogiczny jak upublicznienie zapytania ofertowego.

XII. Dopuszcza się możliwość negocjowania cen w celu wyboru najkorzystniejszej oferty z zachowaniem zasad konkurencyjności, przejrzystości i równego traktowania wykonawców.

DYREKTOR
Gminnego Centrum Kultury
w Jerzmanowie

Barbara Reszatyńska

.....
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 Gminy Jerzmanowa w 2024r. w Potoczku**

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za wynagrodzenie w wysokości:

A. Usługa cateringowa dla zaproszonych gości i grup wieńcowych:

- 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:

- ii. kwota netto zł/ osobę (słownie:)
- iii. kwota podatku VAT: zł (słownie:)
- iv. 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