



WOJEWÓDZKI URZĄD PRACY W GDAŃSKU

Partner w rozwoju. WUP. Pomorze

80-824 Gdańsk, ul. Podwale Przedmiejskie 30, tel. 58 32 61 801, fax: 58 32 64 894, wup@wup.gdansk.pl, www.wup.gdansk.pl

Nr sprawy: 3311/180/OZ/MW/2017-OZP/42

Gdańsk, 21.09.2017 r.

Zapytanie ofertowe

na świadczenie usługi cateringowej

1. Opis sposobu przygotowania oferty:

1.1. należy ją złożyć pisemnie, drogą faksową lub elektroniczną,

1.2. oferty należy kierować:

1.2.1. pisemnie na adres Wojewódzki Urząd Pracy w Gdańsku ul. Podwale Przedmiejskie 30, 80-824 Gdańsk, lub

1.2.2. fax 058 32 64 894, lub

1.2.3. elektronicznie zamowienia@wup.gdansk.pl,

1.3. ceny w niej podane muszą być wyrażone liczbowo i słownie,

1.4. ma być napisana w języku polskim, czytelną i trwałą techniką,

1.5. ma obejmować całość zamówienia,

1.6. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych (przygotowania i dostarczenia) w formie cateringu (dla maksymalnie 100 osób), w ramach konferencji organizowanej przez Wojewódzki Urząd Pracy w Gdańsku w dniu 11.10.2017 r., w godzinach 10:00 – 14:50 w salach Filharmonii Bałtyckiej w Gdańsku, ul. Ołowianka 1.

- Zamawiający w terminie nie później niż 2 dni przed konferencją przedstawi Wykonawcy liczbę osób korzystających z poczęstunku w trakcie konferencji (liczba ta jest wartością szacunkową i może odbiegać od rzeczywistej ilości uczestników maksymalnie o 10%). Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za rzeczywistą ilość uczestników konferencji, którzy podpiszą listę obecności, wg stawek jednostkowych określonych w ofercie Wykonawcy.
- Zamawiający stwierdza, że świadczenie usług cateringowych w lokalu, w którym odbędzie się konferencja, nie będzie wiązało się z koniecznością poniesienia



dodatkowych opłat przez Wykonawcę na rzecz podmiotu, w którego obiekcie będzie organizowany catering.

- Usługa gastronomiczna w formie cateringu świadczona będzie na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców metalowych i serwetek papierowych oraz szklanych naczyń do zimnych napojów.
- W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do: dostarczenia i nakrycia 10-ciu stolików koktajlowych oraz nakrycia stołów oddanych do dyspozycji Zamawiającego przez Filharmonię Bałtycką w Gdańsku, w sposób uzgodniony z Zamawiającym, przygotowania posiłków, ich dowozu i estetycznego podawania w dniu i w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązany jest do bieżącej obsługi spotkania w trakcie korzystania przez Zamawiającego z bufetu.
- Usługa winna być realizowana wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, a Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych - Ustawa z dnia 14 września 2016 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149).
- Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 14 września 2016 r. (Dz. U. z 2017, poz. 149).
- W skład usługi wchodzi serwis gastronomiczny obejmujący:
 - pełną zastawę stołową, wliczając zastawę porcelanową, lub ceramiczną, szklane naczynia do napojów zimnych, sztućce metalowe, serwetki papierowe, obrusy itd.,
 - przygotowanie posiłków, ich dowóz, i estetyczne podawanie w dniu i w godzinach wskazanych w zapytaniu ofertowym, do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, najpóźniej do godziny 9:15, uprzątnięcie miejsca, w którym serwowane były posiłki, zebranie naczyń oraz złożenie pozostałości konsumpcyjnych w jednorazowych opakowaniach do godz. 15:30,
 - obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania – 1 kelner przypadający na nie więcej niż 30 uczestników spotkania.

Poczęstunek przed rozpoczęciem konferencji		
1	kawa (cukier + śmietanka do kawy)	bez limitu
2	herbata	bez limitu
3	woda mineralna niegazowana/gazowana	250 ml/os.
4	soki owocowe 100%	100ml/os.
Poczęstunek kawowa		
1	kawa (cukier + śmietanka do kawy)	bez limitu
2	herbata (cukier + plasterek cytryny)	bez limitu
3	woda mineralna niegazowana/gazowana	250 ml/os.
4	soki owocowe 100%	100 ml/os.
5	ciastka kruche - kilka rodzajów, czekoladowe i bez czekolady	100 g/os.
Poczęstunek po zakończeniu konferencji		
1	kawa (cukier + śmietanka do kawy)	bez limitu
2	herbata (cukier + plasterek cytryny)	bez limitu
3	woda mineralna niegazowana/gazowana	250 ml/os.
4	soki owocowe 100 %	100 ml/os.
5	wytrawne przekąski np.: nadziewane roladki z indyka, kurczaka	1 szt./os.
6	mini szaszłyki	1 szt./os.
7	sałatki na bazie zielonych sałat np. z kurczakiem	100 g/os.
8	tartinki dekoracyjne na pumperniku	2 szt./os.
9	owoce: mandarynki, winogrona	100 g/os.

➤ Źródłem finansowania przedmiotu zamówienia są środki Pomocy Technicznej Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na rok 2017 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

3. Kod CPV: 55520000-1.

4. Wymagany termin wykonania zamówienia:

11.10.2017 r.

5. Informacja na temat możliwości składania ofert częściowych *(wypełnić, jeśli dotyczy)*
- *nie dotyczy.*

6. Kryteria wyboru oferty: *(należy określić wagi punktowe lub procentowe do poszczególnych kryteriów)* – Cena brutto 100%.

7. Kryteria z zakresu klauzul społecznych (w szczególności kryteria dotyczące zatrudnienia osób niepełnosprawnych, bezrobotnych lub osób, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym, oraz ograniczenia możliwości złożenia oferty przez podmioty ekonomii społecznej minimum w przypadku zamówień, których przedmiotem jest zakup usług cateringowych w związku z działaniami realizowanymi w ramach projektu PT POWER lub RPO na lata 2014-2020), jeśli dotyczy: nie dotyczy.

8. Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium.

Oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów. Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów. Liczba punktów zostanie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.

Sposób obliczania punktacji:

$$P_c = C_n : C_b \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie:

P_c - liczba punktów za cenę podaną w ofercie

C_n - cena najniższa

C_b - cena badana

9. Opis sposobu obliczania ceny w składanej ofercie:

(cena oferty musi zawierać wszelkie koszty i składniki niezbędne do zrealizowania zamówienia)

1. Wykonawca uwzględniając wszystkie wymagania, o których mowa w zapytaniu ofertowym, powinien w cenie brutto ująć wszelkie koszty niezbędne do prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia oraz uwzględnić inne opłaty i podatki, a także ewentualne upusty.
2. Wykonawca poda cenę oferty w Formularzu ofertowym sporządzonym według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego**.
3. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN).
4. Cena musi być wyrażona liczbowo, z dokładnością dwóch miejsc po przecinku.
5. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w PLN.
6. Zamawiający poprawi w treści oferty oczywiste omyłki pisarskie i rachunkowe.

7. Zamawiający odrzuci ofertę jeżeli jej treść nie odpowiada treści Zapytania ofertowego, zawiera błędy w obliczeniu ceny niemożliwe do poprawienia przez Zamawiającego lub została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu.

10. Oferta ma zawierać:

Formularz ofertowy wg załączonego wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego (*Wykonawca może sporządzić własny dokument pod warunkiem, że zamieści w nim wszystkie elementy wymagane przez Zamawiającego*).

11. Wymagania niezbędne wobec Wykonawcy/warunki udziału w postępowaniu:
(wypełnić, jeśli dotyczy). nie dotyczy

12. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy złożyć w terminie do dnia **29.09.2017 r. do godz. 10.00** pisemnie, faxem lub drogą elektroniczną.

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

Ofertę złożoną w postaci elektronicznej uważa się za skutecznie doręczoną, gdy Zamawiający dokona potwierdzenia jej otrzymania. W tym celu Wykonawca powinien żądać potwierdzenia odbioru przez Zamawiającego.

13. Osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcą są:

Osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcami są: w zakresie przedmiotu zamówienia: Marian Woroch, w zakresie Zapytania ofertowego: Barbara Matras, od poniedziałku do piątku w godzinach pracy Zamawiającego (zamowienia@wup.gdansk.pl).

14. Termin związania ofertą: Ustala się, że składający ofertę pozostaje nią związany przez 14 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

15. Informacja na temat terminu, w jakim winna nastąpić ocena i wybór oferty:
do **04.10.2017 r.**

16. Istotne dla zamawiającego postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umowy (w tym określenie warunków zmian umowy) jeśli dotyczy: wzór umowy stanowi załącznik nr 2.

17. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z właściwymi Wykonawcami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania przesłanych dokumentów.
18. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z realizacji zamówienia w uzasadnionych wypadkach.
19. Z udziału w postępowaniu Zamawiający wyklucza wykonawcę powiązanego z nim osobowo lub kapitałowo.

**Kierownik Zespołu
Zamówień Publicznych**

Paweł Rusak

W załączeniu:

1. Wzór formularza ofertowego,
2. Wzór umowy.