

Ząbkowice Śląskie, 2017-03-03

FZ.271.4.2017.DW
ZP.271.1.118.2017.KKH

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. Zamawiający:

Gmina Ząbkowice Śląskie
ul. 1 Maja 15
57-200 Ząbkowice Śląskie

II. Opis przedmiotu zamówienia:

Przygotowanie dwóch potraw regionalnych przeznaczonych do spożycia w trakcie jarmarku wielkanocnego w dniu 08.04.2017 r. na ząbkowickim rynku, realizowanego zgodnie z projektem pn.: „Kultura i Sport nas zbliżają” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz budżetu państwa w ramach Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska 2014-2020 za pośrednictwem Euroregionu Glacensis.

Pierwsza potrawa regionalna to wielkanocny żur.

Druga potrawa regionalna to wielkanocna jajecznicza smażona na wielkiej patelni- smażenie jajeczniczy na boczku i cebuli.

Nie ma możliwości składania oferty częściowej.

1. Szczegółowy opis zamówienia

Szczegółowy opis pierwszej potrawy:

Wykonanie potrawy regionalnej (wielkanocny żur) przeznaczonej do spożycia w trakcie jarmarku w dniu 08.04.2017 r., realizowanego zgodnie z projektem pn.: „Kultura i Sport nas zbliżają”.

Szacuje się liczbę 600 wydanych porcji.

Przez jedną porcję rozumie się: 250 ml żuru (z jajkiem i wędliną pokrojoną w kostkę), 50 g. kielbasy w całości (gotowanej również razem z żurem), pół jajka w całości ugotowanego wcześniej na twardo.

W koszt zadania wliczone muszą zostać naczynia jednorazowe tj. miseczki i łyżki oraz pieczywo w ilości adekwatnej do wydanych posiłków.

Wykonawca jest obowiązany do zabezpieczenia miejsca wydawanej potrawy a także do odpowiedniego jej zabezpieczenia termicznego.

Wykonanie przedmiotu zadania musi odbyć się przez min. 3 osobowy personel posiadający aktualne książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych, ubrany w jednokolorowy, galowy ubiór kucharski. Oferent oświadcza i gwarantuje, że przygotowanie potrawy jak jej wydawanie wykona na wysokim poziomie kulinarnym.

Szczegółowy opis drugiej potrawy:

Smażenie jajecznicy na boczku i cebuli z dodatkiem przypraw /sól, pieprz/, a następnie wydanie jej publiczności w formie nieodpłatnych porcji w ilości o.k 600 porcji degustacyjnych. Do przygotowania potrawy użyje 20 kg żółtka kurzego, 40 kg białka kurzego, 10 kg boczku, 2 kg słoniny, 20 kg cebuli. Za porcje uznaje się porcję w ilości 0,15 kg. Porcje wydawane i konsumowane muszą być przy użyciu naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Wykonanie przedmiotu zadania musi odbyć się przez min. 3 osobowy personel posiadający aktualne książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych, ubrany w jednakowy, galowy ubiór kucharski. Smażenie jajecznicy musi odbyć się jednorazowo z użyciem wszystkich produktów. Smażenie musi odbyć się na patelni o dowolnym kształcie, która jednorazowo pomieści wszystkie składniki potrawy, a dodatkowo będzie pokryta powłoką nie przywierającą, która zagwarantuje poprawność wykonania zamówienia w postaci nie przywierania produktu. Oferent oświadcza i gwarantuje, że przygotowanie potrawy jak jej wydawanie wykona na wysokim poziomie kulinarnym. Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia miejsca wydawanej potrawy a także do odpowiedniego jej zabezpieczenia termicznego.

3. Termin realizacji zamówienia: **8 kwietnia 2017 r., godz. 10:00- 14:00.**
Rozpoczęcie wydawania pierwszej potrawy o godz. 11:15.
Rozpoczęcie wydawania drugiej potrawy o godz. 12:00.

III. Kryteria oceny ofert:

Cena 70%, doświadczenie w branży: 30%.

Dla kryterium ceny punkty będą przyznawane według wzoru matematycznego:

$$C = (C_{\min}/C_{\text{bad}}) \times 10 \times 70\%$$

C- liczba punktów w kryterium „cena”

C_{min}- najniższa cena w ofertach nie podlegających odrzuceniu

C_{bad}- cena badanej oferty

Dla kryterium doświadczenia punkty będą przyznawane według przyjętego sposobu:

Oferent, który wykaże dwa zrealizowane/realizowane zadania tożsame do niniejszego zamówienia nie otrzyma żadnych punktów, za każde kolejne zrealizowane/realizowane zadanie tożsame do niniejszego zamówienia otrzyma 1 pkt. Maksymalnie można otrzymać 3 pkt.

IV. Termin płatności

Płatność za wykonanie usługi zostanie zrealizowana po wykonaniu zadania (wykonanie zadania potwierdzone protokolem) i na podstawie faktury wystawionej przez wykonawcę po realizacji przedmiotu zamówienia, przelewem w terminie 30 dni od daty wpływu faktury do siedziby Zamawiającego.

V. Sposób złożenia oferty

Ofertę na formularzu ofertowym należy złożyć osobiście (w Biurze Obsługi Interesanta Urzędu Miejskiego w Ząbkowicach Śląskich, ul. 1 Maja 15, 57-200 Ząbkowice Śląskie), pocztą (na kopercie należy umieścić napis „Zapytanie ofertowe na usługę Przygotowanie dwóch potraw regionalnych przeznaczonych do spożycia w trakcie jarmarku wielkanocnego w ramach projektu „Kultura i sport nas zbliżają”)- decyduje data wpływu do urzędu a nie

data stempla pocztowego lub pocztą elektroniczną na adres:
marta.syposz@zabkowiceslaskie.pl)

Informacji udziela: Marta Syposz, tel. 74 8 165 357

VI. Termin składania ofert upływa w dniu 16.03.2017 r. do godz. 15:00.

Zamawiający informuje, że postępowanie o zamówienie publiczne prowadzone jest na podstawie regulaminu zamówień do 30 000 euro Urzędu Miejskiego w Zabkowicach Śląskich dostępnego w siedzibie Zamawiającego oraz na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej www.zabkowiceslaskie.pl/BIP

Zamawiający dokona wyboru oferty Wykonawcy w oparciu o bilans wszystkich kryteriów oceny ofert. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Urzędu Miejskiego w Zabkowicach Śląskich/ Gminy Zabkowice Śląskie do zawarcia umowy.

BURMISTRZ

Marcin Orzeszeł

(podpis kierownika zamawiającego)

Sporządziła: Danuta Wyskwarska

Zatwierdził: Dariusz Małozieć