



Ząbkowice Śląskie, dn. 6 listopada 2017 r.

FZ.271.15.2017.MS
ZP. 386/2017

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. Zamawiający:

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

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie potraw regionalnych na Jarmark Bożonarodzeniowy. Przygotowanie i wydanie potraw: pierogi oraz barszczyk, około 600 porcji każdej potrawy. Potrawy przeznaczone do spożycia w trakcie jarmarku bożonarodzonego w dniu 16.12.2017 r., 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.
2. Szczegółowy opis zamówienia:
Wykonanie potraw regionalnych (pierogi oraz barszczyk) przeznaczonych do spożycia w trakcie jarmarku bożonarodzeniowego na ząbkowickim rynku w dniu 16.12.2017 r., realizowanego zgodnie z projektem pn.: „Kultura i Sport nas zbliżają”.
Szacuje się liczbę 600 wydanych porcji pierogów i 600 wydanych porcji barszczyku.
Przez jedną porcję pierogów rozumie się: 9 szt. pierogów, farsz: kapusta z grzybami.
Przez jedną porcję barszczu rozumie się: 250 ml barszczu.
W koszt zadania wliczone muszą zostać naczynia jednorazowe tj. kubki, talerzyki i widelce.
Wykonawca jest obowiązany do wydawania potrawy, zabezpieczenia miejsca jej wydawania a także do odpowiedniego jej zabezpieczenia termicznego.
Wykonanie przedmiotu zadania musi odbyć się przez 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. Oferent deklaruje swoją gotowość od godz. 8:00 w dniu 16.12.2017 r.

III. Termin realizacji zamówienia: 16.12.2017 r.

IV. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert:

1. Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty:

- 1) cena brutto oferty,
- 2) doświadczenie w branży.

2. Waga kryterium

- 1) cena brutto oferty -70%
- 2) doświadczenie w branży -30%

3. Sposób oceny

- 1) **Sposób oceny w kryterium cena brutto oferty:** w kryterium cena, maksymalną ilość punktów (70 pkt.) otrzyma Wykonawca z najniższą ceną. Kryterium cena, będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. Ilość punktów w tym kryterium zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru:

$$C = \frac{\text{Cena ofertowa minimalna brutto za całość zamówienia}}{\text{Cena ocenianej oferty brutto za całość zamówienia}} \times 70$$

- 2) **Sposób oceny w kryterium doświadczenie w branży:** w kryterium doświadczenie w branży, maksymalną ilość punktów (30 pkt.), otrzyma Wykonawca który przedłoży najwięcej listów referencyjnych z wykonanych usług w zakresie świadczenia usług cateringowych restauratorskich / wydawania posiłków, innych zadań tożsamyh w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert. Wykonawcy którzy wykażą się mniejszym doświadczeniem (dołączą mniejszą liczbę referencji) otrzymają proporcjonalnie mniej punktów wg wzoru:

$$D = \frac{\text{liczba uzyskanych punktów oferty ocenianej}}{\text{najwyższa liczba punktów z pośród złożonych ofert}} \times 30$$

Uwaga: Zamawiający weźmie pod uwagę tylko takie referencje z których jednoznacznie wynika, że Wykonawca świadczył usługi tożsame oraz że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

- 3) Ostateczna ocena punktowa:
Ocena punktowa oferty "i" będzie zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbą wynikającą z działania:

$$P_i = P_i (C) + P_i (D)$$

gdzie:

- P_i ilość punktów jakie otrzyma oferta "i";
 $P_i (C)$ ilość punktów jakie otrzyma oferta "i" za kryterium „Cena brutto oferty”.
 $P_i (D)$ ilość punktów jakie otrzyma oferta "i" za kryterium „doświadczenie w branży”.

V. Sposób obliczenia ceny

1. Wykonawca określi cenę oferty brutto, za realizację przedmiotu zamówienia, podając ją w zapisie liczbowym dokładnością do grosza (do dwóch miejsc po przecinku).
2. Cena stanowić będzie wynagrodzenie ryczałtowe za realizację przedmiotu zamówienia,
3. Podana cena oferty musi obejmować wszystkie koszty. W cenie uwzględnia się podatek od towarów i usług, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru (usługi) podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług. Wykonawca ma obowiązek w cenie ująć inne opłaty i podatki, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów są wymagane oraz ewentualne upusty i rabaty.

VI. Termin płatności

Płatność za wykonanie usługi zostanie zrealizowana na podstawie faktury wystawionej przez wykonawcę po realizacji przedmiotu zamówienia i podpisaniu protokołu realizacji zadania, przelewem w terminie 30 dni od daty wpływu prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.

VII. 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: „Przygotowanie potraw regionalnych na Jarmark Bożonarodzeniowy” - decyduje data wpływu do urzędu a nie data stempla pocztowego lub pocztą elektroniczną na adres: marta.syposz@zabkowiceslaskie.pl)

Informacji udziela: Marta Syposz, podinspektor ds. funduszy zewnętrznych, tel. 748 165 357

VIII. Termin składania ofert upływa w dniu 20.11.2017 r. do godz. 12:00.

Zamawiający informuje, że postępowanie o zamówienie publiczne prowadzone jest na podstawie regulaminu zamówień do 30 000 euro Urzędu Miejskiego w Ząbkowicach 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 Ząbkowicach Śląskich/ Gminy Ząbkowice Śląskie do zawarcia umowy.

BURMISTRZ

.....
(podpis kierownika zamawiającego)

Sporządziła: Marta Syposz

FORMULARZ OFERTOWY

Przygotowanie potraw regionalnych na Jarmark Bożonarodzeniowy.

Potrawy przeznaczone do spożycia w trakcie jarmarku bożonarodzonego w dniu 16.12.2017. r.,

realizowanego zgodnie z projektem pn.: „Kultura i Sport nas zbliżają”

ZAPYTANIE OFERTOWE NR **FZ.271.15.2017.MS, ZP.386/2017**

1. Nazwa Wykonawcy:

.....

2. Adres Wykonawcy:

Ulicanr domu

kodmiejscowość

tel.....fax.....e-mail.....

REGON..... NIP.....

Nr rachunku bankowego.....

a. Do kontaktów z Zamawiającym w sprawach związanych z postępowaniem wyznaczam/y

.....

b. Cena ofertowa netto

c. Cena ofertowa brutto z uwzględnieniem należnego podatku VAT:

.....
miejscowość, data

.....
czytelny podpis, imienna pieczęć osoby
upoważnionej do reprezentowania