



Sopot, dnia 11 lipca 2017 roku

ZAPYTANIE OFERTOWE

na świadczenie usług cateringowych na potrzeby Pomorskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej
sp. z o. o. w 2017 roku

numer sprawy: DPM/46/2017

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Pomorska Specjalna Strefa Ekonomiczna sp. z o.o.
ul. Władysława IV 9
81-703 Sopot
numer kom.: 603 898 433

e-mail: m.fabich@strefa.gda.pl

dni i godziny pracy Zamawiającego:
od poniedziałku do piątku (dni robocze) w godz. 7:00-15:00

II. TRYB PROWADZENIA POSTĘPOWANIA, WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA:

Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego, zgodnie z:

- a) ustawą z dnia 20 października 1994 r. o specjalnych strefach ekonomicznych (tj. Dz. U. 2015, poz. 282 ze zm.);
- b) ustawą z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (tj. Dz. U. 2017, poz. 459);
- c) SZCZEGÓLOWYMI POSTANOWIENIAMI POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PROWADZONEGO W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO – NUMER SPRAWY: DPM/46/2017 stanowiącymi załącznik numer 4 do zapytania ofertowego (zwanym dalej także „SZCZEGÓLOWYMI POSTANOWIENIAMI”).

Wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (ZAPYTANIA OFERTOWEGO):

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Pomorskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej sp. z o.o. w trzech lokalizacjach: w siedzibie Zamawiającego w Sopocie, w Gdańskim Parku Naukowo-Technologicznym przy ul. Trzy Lipy 3, 80-175 Gdańsk oraz w Bałtyckim Porcie Nowych Technologii przy ul. Czechosłowackiej 3, 81-336 Gdynia, do dnia 31 grudnia 2017 r. Usługi będą świadczone zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, określonym w formularzu cenowym stanowiącym załącznik nr 3 do zapytania ofertowego i na warunkach określonych w projekcie umowy, stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
2. W okresie realizacji przedmiotu zamówienia poszczególne usługi w ramach tego przedmiotu będą świadczone na podstawie osobnych zleceń, w których będzie określony zakres usługi (w tym liczba osób, biorących udział w danym wydarzeniu), miejsce oraz termin jej realizacji.
3. Zlecenie, o którym mowa w pkt. 2 będzie obejmowało także rodzaj serwowanych posiłków



- (menu), który zostanie każdorazowo wskazany w oparciu o szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określony w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik numer 3 do niniejszego zapytania ofertowego .
4. Poszczególne rodzaje posiłków w ramach zleconego menu Zamawiający określi w oparciu o posiłki wyspecyfikowane w ramach szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia określonego w formularzu cenowym stanowiącym załącznik numer 3 do zapytania ofertowego.
 5. Wykonawca po otrzymaniu każdorazowo zlecenia, może w stosunku do rodzajów posiłków określonych w zleconym menu, zarekomendować posiłki równoważne w stosunku do posiłków określonych w poszczególnych pozycjach szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia określonego w formularzu cenowym stanowiącym załącznik numer 3 do zapytania ofertowego. Zarekomendowane przez Wykonawcę posiłki równoważne muszą być tożsamej lub lepszej jakości niż określone w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia zawartym w formularzu cenowym. Cena poszczególnych posiłków równoważnych, rekomendowanych przez Wykonawcę, nie może przekraczać cen podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym dla posiłków wskazanych w poszczególnych pozycjach, które Wykonawca rekomenduje zastąpić. Zmiana menu na dane wydarzenie wymaga uprzedniej zgody Zamawiającego. Do przygotowania posiłków muszą być użyte produkty spełniające normy jakościowe, produkty muszą być świeże, potrawy przyrządzone tego samego dnia, co wydarzenie, chyba, że odbywać się będzie ono w godzinach porannych (za wydarzenie odbywane w godzinach porannych należy uznać wydarzenie, którego godzinę rozpoczęcia określono na 08.00)
 6. Produkty tj. kawa, soki, herbata muszą posiadać datę przydatności do spożycia.
 7. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. 2017,poz. 149 ze zm.) oraz przepisów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
 8. Wykonawca podczas przygotowywania i dostarczania posiłków musi zachować wymogi sanitarno – epidemiologiczne.
 9. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania posiłków na najwyższym poziomie i standardzie, na produktach najwyższej jakości
 10. Obsługa kelnerska musi gwarantować szybką i sprawną obsługę uczestników wydarzenia, tak aby świadczone usługi przebiegały sprawnie i bez zbędnych opóźnień, natomiast ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu, stosowny do rangi spotkania oraz czysty, schludny i elegancki.
 11. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania układu stołów w sposób uprzednio uzgodniony z Zamawiającym
 12. Wykonawca zapewni na własny koszt dekorację żywymi kwiatami, natomiast kolorystyka oraz ilość dobrana do wnętrza sal musi zostać uzgodniona uprzednio z Zamawiającym
 13. Wykonawca zobowiązany jest do dekoracji stołów przede wszystkim: obrusy, kwiaty, serwetki flizelinowe i papierowe, świece.
 14. Zamawiający dopuszcza użycie innych elementów dekoracyjnych po jego uprzedniej akceptacji.
 15. Wykonawca zobowiązany jest dostosować odpowiednią zastawę, w liczbie adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, napojów oraz sposobu serwowania. Zastawa stołowa winna być wykonana z materiału wysokiej jakości, bez napisów, musi być czysta i nieuszkodzona. Sztucce powinny być wykonane ze stali nierdzewnej. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowego użytku.
 16. Sprzęt gastronomiczny musi być kompletny, jednolity, estetyczny, profesjonalny.
 17. Usługi cateringowe muszą być świadczone na najwyższym poziomie.



18. Dowóz posiłków oraz niezbędnego sprzętu musi być zapewniony przez Wykonawcę na własny koszt we wskazane przez Zamawiającego w zleceniu, o którym mowa w pkt. 2 miejsce.
19. Wykonawca musi zapewnić na własny koszt bieżące sprzątanie i uporządkowanie pomieszczenia podczas i po zakończeniu wydarzenia
20. Wykonawca musi zapewnić porcjowanie posiłków miejscu świadczenia usługi i podać je w porcjach na osobę lub w formie bufetu.
21. Zamawiający nie dopuszcza przygotowania posiłków typu instant.
22. Wykonawca zobowiązany jest po zakończeniu spotkania doprowadzić miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia świadczenia.
23. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych oraz organizacyjnych, dokładając największej staranności i profesjonalizmu.
24. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania całego asortymentu określonego w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia określonym w formularzu cenowym stanowiącego załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego.
25. Płatność za zamówienie będzie dokonywana na podstawie cen jednostkowych podanych w formularzu cenowym stanowiącym załącznik numer 3 do niniejszego zapytania ofertowego.
26. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.
27. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

IV. TERMIN REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (ZAPYTANIA OFERTOWEGO): do 31 grudnia 2017 r.

V. FORMA ZŁOŻENIA OFERTY:

1. Ofertę (na FORMULARZU OFERTY, stanowiącym załącznik numer 2 do zapytania ofertowego) wraz z załącznikami należy złożyć w formie pisemnej (osobiście lub listownie).
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, czytelnie.
3. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę (osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z dokumentami potwierdzającymi dopuszczenie do obrotu prawnego) lub jego upelnomocnionego przedstawiciela (pełnomocnictwo winno zostać złożone wraz z ofertą – w formie oryginału, kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub kopii poświadczonej notarialnie).
4. Ofertę wraz ze wszystkimi załącznikami należy umieścić w zamkniętej kopercie opatrzonej następującymi napisami:

ZAPYTANIE OFERTOWE - znak: DPM/46/2017

Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Pomorskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej sp. z o. o. w 2017 roku

Nazwa i siedziba Wykonawcy:

Nie otwierać przed: 25.07.2017 ROKU, GODZ. 12:00

W PRZYPADKU UMIESZCZENIA OFERTY W KOPERCIE NIE ZAWIERAJĄCEJ WYŻEJ WYMIENIONYCH OZNACZEŃ – ZAMAWIAJACY NIE BĘDZIE PONOSIŁ ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI Z TYTUŁU OTWARCIA KOPERTY PRZED UPŁYWEM TERMINU SKŁADANIA OFERT.



VI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT, MIEJSCE I TERMIN OTWARCIA OFERT, TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:

1. Miejsce składania ofert :

Pomorska Specjalna Strefa Ekonomiczna sp. z o.o.
ul. Władysława IV 9
80-247 Sopot
Sekretariat

Termin składania ofert : **do 25 lipca 2017 roku, do godz. 11:30**

2. Miejsce otwarcia ofert :

Pomorska Specjalna Strefa Ekonomiczna sp. z o.o.
ul. Władysława IV 9
80-247 Sopot
Sekretariat

Termin otwarcia ofert : **25 lipca 2017 roku, o godz. 12:00.**

3. Termin związania ofertą – 30 (słownie: trzydzieści) dni od upływu terminu składania ofert.

VII. WYKAZ DOKUMENTÓW I OŚWIADCZEŃ, JAKIE WYKONAWCY ZOBOWIĄZANI SĄ ZŁOŻYĆ WRAZ Z OFERTĄ:

Wykonawca jest zobowiązany do złożenia wraz z ofertą:

1. aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
2. oświadczeń (na załączniku numer 2 do zapytania ofertowego FORMULARZ OFERTY) potwierdzających, że Wykonawca:
 - 2.1. zapoznał się z zapytaniem ofertowym dotyczącym postępowania – numer sprawy: DPM/46/2017 (w tym – opisem przedmiotu zamówienia) i nie wnosi do niego zastrzeżeń;
 - 2.2. jest związany ofertą przez okres 30 (słownie: trzydziestu) dni od upływu terminu składania ofert;
 - 2.3. zobowiązuje się do zawarcia umowy zgodnej ze wzorem umowy stanowiącym załącznik numer 1 do zapytania ofertowego, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego;
3. wypełnionego FORMULARZA OFERTY, stanowiącego załącznik numer 2 do zapytania ofertowego;
4. wypełnionego FORMULARZA CENOWEGO, stanowiącego załącznik numer 3 do zapytania ofertowego;
5. dokumentacji fotograficznej, o której mowa w rozdziale IX pkt 1 ppkt 1.3 niniejszego zaproszenia.

Każdy z Wykonawców jest zobowiązany złożyć dokumenty wymagane przez Zamawiającego w jednej z następujących form:

- oryginały,
- kserokopie poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.



IX. KRYTERIUM OCENY OFERT I JEGO ZNACZENIE:

1. Dokonując wyboru oferty – Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium - ocenionym wg podanych niżej zasad:

1.1 Oceniane kryteria i ich ranga w ocenie:

Lp.	Kryterium	Ranga
1.	Cena	60 %
2.	Kultura i estetyka w podawaniu potraw	40%

1.2 Cena.

Sposób obliczania wartości punktowej kryterium cena:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{\text{bad}}} \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

C – ilość punktów jakie otrzyma oferta oceniana w kryterium „cena”,
 C_{\min} – najniższa cena podana przez Wykonawcę spośród wszystkich ważnych ofert,
 C_{bad} – cena badanej oferty.

UWAGA: cena przyjęta przez Zamawiającego na kryterium oceny ofert jest ceną stanowiącą sumę cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym stanowiącym załącznik numer 3 do zapytania ofertowego.

1.3 Kultura i estetyka w podawaniu

Sposób obliczania wartości punktowej kryterium „kultura i estetyka w podawaniu”:

Punktacja, jaką otrzyma Wykonawca w ramach niniejszego kryterium w postępowaniu zostanie ustalona na podstawie oceny przez Zamawiającego kultury i estetyki w podawaniu potraw, na podstawie dokumentacji fotograficznej złożonej przez Wykonawcę wraz z ofertą.

Zamawiający wymaga złożenia wraz z ofertą wydruków zdjęć w wersji kolorowej, o formacie co najmniej 10 cm x 13 cm w czterech kategoriach:

- cztery fotografie przedstawiające różne aranżacje bankietu,
- cztery fotografie przedstawiające różne aranżacje lunchu,
- cztery fotografie przedstawiające różne aranżacje śniadania,
- cztery fotografie przedstawiające różne aranżacje serwisu kawowego.

Zamawiający będzie brał pod uwagę – wrażenie wizualne i estetyczne w zakresie: dekoracji stołu (styl, kolorystyka, dodatki), ułożenia sztućców i naczyń (zastawa stołowa), dekoracji potraw, przyznając następujące ilości punktów każdej z prawidłowo złożonych



ofert, zgodnie z następującymi ocenami:

K = 0 pkt – ocena „niedostateczna”,

K = 10 pkt – ocena „dopuszczająca”,

K = 20 pkt – ocena „przeciętna”,

K = 30 pkt – ocena „dobra”,

K = 40 pkt – ocena „bardzo dobra”,

gdzie:

K – ilość punktów, jakie otrzyma oferta oceniana w kryterium “kultura i estetyka w podawaniu”.

UWAGA!

DOKUMENTACJA FOTOGRAFICZNA POWINNA ODZWIERCIEDLAĆ ARANŻANCJE I SPOSÓB SERWOWANIA POTRAW I NAPOJÓW ORAZ UWZGLĘDNIĆ MATERIAŁY/PRZEDMOTY, KTÓRYMI WYKONAWCA BĘDZIE SIĘ POLSUGIWAĆ PRZY REALIZACJI NINIEJSZEGO ZAMÓWIENIA.

1.4 Ocena końcowa oferty.

Ocenę końcową będzie stanowić suma punktów uzyskana za kryteria określone w niniejszym punkcie.

Maksymalnie oceniona oferta może uzyskać 100 punktów.

$$P = C + K$$

P – łączna ilość punktów jakie otrzyma oferta we wszystkich kryteriach.

Punkty we wszystkich kryteriach będą obliczane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą łączną ilość punktów przyznanych w poszczególnych kryteriach.

2. Wykonawca jest zobowiązany do określenia w FOMULARZU OFERTY (załącznik numer 2 do zapytania ofertowego) ceny - jako ceny kompletnej i jednoznacznej wraz z podatkiem VAT.

2.1 Cena musi obejmować:

- wartość przedmiotu zamówienia [w tym wszelkie koszty wynikające z realizacji usługi],
- podatek VAT.

UWAGA: cena musi być zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku, czyli z dokładnością do jednego grosza (zgodnie z zasadami matematyki).



2.3 Ceny (stawki) przedstawione przez Wykonawcę w FORMULARZU OFERTY i FORMULARZU CENOWYM nie będą podlegały zmianom w trakcie realizacji zamówienia.

2.4 Waluta ceny – PLN.

2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta:

- odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w zapytaniu ofertowym,
- została uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryteria oceny.

X. WARUNKI PODPISANIA UMOWY.

1. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.
2. Wykonawca, który złożył najkorzystniejszą ofertę zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu przed podpisaniem umowy opłaconą polisę ubezpieczenia OC obejmującą ubezpieczenie odpowiedzialności od zatruc pokarmowych na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 200.000,00 zł na wszystkie zdarzenia, ważną przez cały okres realizacji umowy przedmiotu zamówienia. W przypadku nie przedstawienia opłaconej polisy OC pkt. 1 stosuje się odpowiednio. W sytuacji, gdy okres odpowiedzialności ubezpieczenia wynikający z przedstawionej polisy nie pokrywa okresu realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia w terminie nie krótszym niż 7 (słownie: siedem) dni nowej polisy obejmującej ww. sumę gwarancyjną obejmującej okresem ochrony ubezpieczeniowej pozostały okres realizacji przedmiotu zamówienia.

XI. OSOBA UPRAWNIONA DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI:

Pani Monika Fabich - Główny Specjalista ds. Marketingu, tel. 603898433,
e-mail: m.fabich@strefa.gda.pl.

DYREKTOR
DZIAŁU PROMOCJI I MARKETINGU


Anna Pogorzelska

Uzgodniono pod kątem
formalno-prawnym


Maciej Szczerba
radca prawny