

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE NA PODSTAWIE ART. 138o USTAWY PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH

z podziałem na zadania"

1. Przedmiot zamówienia obejmuje:

a) Część I - KRAKÓW

Świadczenie usług dla Polskiego Wydawnictwa Muzycznego w Krakowie polegających na:

- przygotowywaniu i dostarczaniu na zamówienie gotowych potraw;
 - organizacji przyjęć;
 - serwisie i obsłudze po zakończeniu spotkania tj.: sprzątnięcie, odbiór naczyń i sprzętu po wydarzeniu.
- usługi świadczone będą w dni robocze tj.: od poniedziałku do piątku oraz w weekendy. O terminie i zakresie usługi Zamawiający powiadomi Wykonawcę nie później niż:
- 2 dni przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max 15 osób
 - 5 dni przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max 50 osób
 - 7 dni przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max 150 osób
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość składania zamówień obejmujących potrawy i produkty dostępne w standardowej ofercie Wykonawcy, nie wymienione w Formularzu cenowym. Zamówienia te będą realizowane na podstawie każdorazowych wycen przedstawionych przez Wykonawcę do akceptacji Zamawiającego;
- ilości asortymentu określone w Formularzu oferty służą wyłącznie w celu oceny ofert;
- w oparciu o ceny jednostkowe podane przez Wykonawcę w ofercie Zamawiający będzie dokonywał zamówień cząstkowych, w ilościach zgodnych z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

b) Część II - WARSZAWA

Świadczenie usług dla Polskiego Wydawnictwa Muzycznego w Warszawie polegających na:

- przygotowywaniu i dostarczaniu na zamówienie gotowych potraw;
 - organizacji przyjęć;
 - serwisie i obsłudze po zakończeniu spotkania tj.: sprzątnięcie, odbiór naczyń i sprzętu po wydarzeniu.
- usługi świadczone będą w dni robocze tj.: od poniedziałku do piątku oraz w weekendy. O terminie i zakresie usługi Zamawiający powiadomi Wykonawcę nie później niż:
- 2 dni przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max 15 osób
 - 5 dni przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max 50 osób
 - 7 dni przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max 150 osób
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość składania zamówień obejmujących potrawy i produkty dostępne w standardowej ofercie Wykonawcy, nie wymienione w Formularzu cenowym. Zamówienia te będą realizowane na podstawie każdorazowych wycen przedstawionych przez Wykonawcę do akceptacji Zamawiającego;
- ilości asortymentu określone w Formularzu oferty służą wyłącznie w celu oceny ofert;
- w oparciu o ceny jednostkowe podane przez Wykonawcę w ofercie Zamawiający będzie dokonywał zamówień cząstkowych, w ilościach zgodnych z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

2. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

a) przygotowania posiłków:

- rodzaj serwowanych posiłków podczas każdego spotkania, wskazany zostanie w oparciu o menu na podstawie jednostkowych zleceń przekazywanych przez Zamawiającego na poszczególne spotkania;
- każda zmiana w menu wymaga akceptacji Zamawiającego;
- do przygotowania posiłków winny być użyte produkty spełniające normy jakościowe produktów spożywczych, produkty żywnościowe winny być świeże, potrawy przyrządzane tego samego dnia, co świadczenie usługi, chyba, że spotkanie odbywa się w godzinach porannych i Zamawiający wyrazi zgodę na wcześniejsze przygotowanie potraw;
- w przypadku produktów przetworzonych takich jak kawa, herbata, soki itp., winny one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż po 5 miesiącach od terminu realizacji danego zlecenia jednostkowego;
- w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych winny być przestrzegane przepisy ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z2010r. Nr136, poz. 914 z póź. zm.) oraz przepisy wykonawcze do tej ustawy;
- bezwzględnie winny być zachowywane normy na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia;
- podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji;
- posiłki winny być przygotowywane na najwyższym poziomie i standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP;
- zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca produkcji pod względem wymogów Sanepidu i procedur HACCP oraz wglądu do dokumentów na etapie realizacji umowy.

b) dostarczenia zamówionych posiłków:

- zamówione posiłki winny być dowieszone podane w terminie wskazanym przez Zamawiającego w miejsce, w którym będzie odbywało się dane spotkanie, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia;
- samochody-chłodnie, przeznaczone do transportu żywności winny posiadać decyzję o dopuszczeniu pojazdu do przewozu artykułów spożywczych oraz kartę kontrolną pojazdu z dokumentacją dotyczącą temperatury i czystości wydaną przez właściwy terenowo dla siedziby Wykonawcy Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny;
- dostarczenie zamówienia winno nastąpić najpóźniej 30 minut przed rozpoczęciem danego spotkania.

c) zapewnienia odpowiedniej obsługi:

- wszystkie osoby uczestniczące w realizacji zamówienia, muszą posiadać książeczki badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy w kontakcie z żywnością i częstym kontaktem z ludnością;
- ilość osób obsługujących dane spotkanie, winna być zapewniona w takiej liczbie, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zbędnych opóźnień. Zamawiający wskaże minimalną ilość osób niezbędną do obsługi każdego spotkania w zleceniu;
- liczba kelnerów winna gwarantować sprawną i szybką obsługę uczestników spotkania (w przypadku bufetu – nie mniej niż jeden kelner na 20 osób, w przypadku kolacji zasiadanej nie mniej niż jeden kelner na jeden stolik, jednak nie mniej niż jeden kelner na 10 osób);
- Ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), stosowny do rangi danego spotkania, czysty, schludny i elegancki.

d) zapewnienia odpowiednich stołów i wystroju, w tym:

- przygotowanie układu stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
- dekoracji żywymi kwiatami; kolorystyka oraz ilość dobrana do wnętrza sal winna zostać zaakceptowana przez Zamawiającego;
- wykonanie dekoracji na stołach (obrusy, kwiaty, serwetki, świece);
- zamawiający wyklucza użycie kwiatów sztucznych;
- zamawiający dopuszcza użycie innych niż kwiaty, elementów dekoracyjnych.

e) zapewnienia odpowiedniej zastawy:

- Wykonawca, po zgłoszeniu przez Zamawiającego, winien dostosować odpowiednią zastawę do rangi spotkania poprzez zapewnienie:
 - zastawy stołowej niezbędnej do realizacji imprezy w liczbie adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu,
 - poprzez zastawę stołową Zamawiający rozumie m.in.: zastawę stołową z materiału wysokiej jakości (takiego jak porcelana, porcelit, kryształ, szkło) bez napisów; użyta zastawa winna być czysta i nieuszkodzona. Sztućce winny być wykonane ze stali nierdzewnej. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku (jak np. zastawy z plastiku, tektury i ebonitu, sztućców z plastiku i aluminium, chyba, że Zamawiający zaznaczy konieczność podania zastawy jednorazowej),
- sprzęt gastronomiczny, winien być:
 - kompletny tj. nie posiadający żadnych oznak zadrapań, uszczerbień, zniszczeń,
 - jednolity, tj.: w przypadku porcelany –ten sam kształt, wzór, kolor, zdobienia; pochodzący z jednego kompletu od jednego producenta; w przypadku szkła do napojów: jednolity wzór i rodzaj szkła, z którego zostały wykonane, pochodzących od jednego producenta,
 - w przypadku sztućców: jeden producent, jednolity wzór, gatunek i zdobienia,
 - estetyczny, tj. gustowny, czysty, dobrany do rodzajów potraw i dań,
 - profesjonalny, tj. dostosowany do wymogów obowiązujących w gastronomii, posiadający niezbędne certyfikaty dopuszczające jego używanie w gastronomii.
 - obrusy, serwetki, przywieszki wykorzystywane podczas realizacji usługi muszą być czyste/wyprane, wyprasowane, kompletne w kolorze białym, ecru lub innym do uzgodnienia z Zamawiającym.
 - w uzasadnionych przypadkach Zamawiający na prawo zażądać od Wykonawcy wymiany wyżej wymienionego sprzętu gastronomicznego.

f) wymagania dotyczące świadczenia:

- usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
- dowóz posiłków zostanie zapewniony we wskazane przez Zamawiającego miejsce;
- zapewnione zostanie bieżące sprzątnięcie i uporządkowanie pomieszczenia w trakcie i po zakończeniu danego spotkania;
- Wykonawca zapewni porcjowanie posiłków w miejscu świadczenia usługi i poda je w porcjach na osobę lub w formie bufetu (konsumpcja na stojąco lub siedząco);
- Posiłki nie mogą być przygotowane z produktów typu, instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.);
- Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością wykonawcy, wykorzystywane w trakcie

świadczenia usługi). Do obowiązków wykonawcy należy: odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu spotkania/wydarzenia;

- Wykonawca zobowiązany jest do sprzątnięcia pomieszczenia i usunięcia śmieci bezpośrednio po zakończeniu spotkania i przywrócenia sal i zaplecza do stanu pierwotnego. Czas trwania spotkania do „ostatniego gościa”;
- Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych, dokładając przy tym należytej staranności wymaganej od profesjonalistów i zgodnie z zasadami prowadzenia działalności gospodarczej tego rodzaju, dbając jednocześnie o estetykę obsługi oraz serwowanego menu.

g) uwagi końcowe:

- Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przechowywania przez co najmniej 3 dni od daty ostatniego wydarzenia, próbek wszystkich oferowanych potraw, o krótkim okresie przydatności do spożycia, zgodnie Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
- Wykonawca zobowiązany jest do stosowania Ogólnych Warunków Świadczenia Usług Organizacji Imprez.

3. Lokalizacje świadczenia usług dla Polskiego Wydawnictwa Muzycznego:

Część I: al. Krasińskiego 11a, 31-111 Kraków oraz inne lokalizacje wskazane przez Zamawiającego na terenie Krakowa;

Część II: ul. Fredry 8, 00-097 Warszawa oraz inne lokalizacje wskazane przez Zamawiającego na terenie Warszawy;

4. Kryteria oceny ofert dla wszystkich części:

cena 100% obliczone wg następującego wzoru:

$$C = (C_n : C_o) \times 100 \text{ pkt.}$$

gdzie:

C_n - cena brutto oferty najtańszej

Poprzez ofertę najtańszą Zamawiający rozumie ofertę z najniższą ceną brutto z pośród wszystkich nadesłanych ofert.

C_o - cena brutto oferty ocenianej

W przypadku gdy dwie lub więcej ofert będą miały taką samą cenę, Zamawiający wezwie Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych.

Oferty dodatkowe nie mogą mieć cen wyższych niż oferty pierwotne.

5. Termin realizacji zamówienia dla wszystkich części:

Sukcesywnie przez 24 miesiące od daty podpisania umowy.

6. Warunki płatności:

Do 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury.

7. Osoba upoważniona do kontaktu z Wykonawcami:

- a) w sprawach merytorycznych przedmiotu zamówienia: Maja Fornal,
maja_fornal@pwm.com.pl

- b) w sprawach proceduralnych: Małgorzata Karbownik,
malgorzata.karbownik@pwm.com.pl

8. Sposób przygotowania oferty:

Uprzejmie prosimy o złożenie oferty obejmującej realizację przedmiotu zamówienia opisanego w pkt. 1 niniejszego ogłoszenia

Przesłana oferta powinna zawierać:

- a) Wypełniony formularz oferty – zgodny z wzorem stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia.
- b) Aktualny odpis z właściwego rejestru wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed terminem składania ofert, potwierdzony za zgodność z oryginałem
- c) Kopia zezwolenia z Sanepidu na prowadzenie usług cateringowych - potwierdzona za zgodność z oryginałem.
- d) Dokumentacja zdjęciowa w postaci albumu/port folio serwowanych potraw.

- **dla Części I-II:**

Cztery zdjęcia wymienionych poniżej posiłków:

- Zdjęcie nr 1 – Kanapki i koreczki
- Zdjęcie nr 2 – Danie główne: Filet z kurczaka w panierce, ziemniaki gotowane, surówka colesław,
- Zdjęcie nr 3 – Ciasta (3 rodzaje),
- Zdjęcie nr 4 – Sałatka z piersi kurczaka.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość prowadzenia negocjacji doprecyzowujących zakres oferty.

10. Termin przesłania oferty:

- a) prosimy o złożenie oferty do siedziby Zamawiającego w terminie do **18.05.2018 roku** do godz. **12:00**.
- b) termin składania ofert: **30 dni od dnia upływu terminu składania Ofert.**
- c) Zamawiający dopuszcza przesłanie oferty wg wyboru podmiotu składającego ofertę:
 - **w formie pisemnej** na adres siedziby Zamawiającego: al. Krasińskiego 11A, 31-111 Kraków, Sekretariat I, pok.107, Koperta powinna zostać opisana jako **"Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Polskiego Wydawnictwa**
 - poprzez kuriera (decyduje data i godzina **dostarczenia** przesyłki kurierskiej).

11. Informacje dodatkowe:

- a) wszelkie spory związane z udzieleniem zamówienia rozstrzyga Zamawiający, który zastrzega sobie prawo unieważnienia prowadzonej procedury bez podania przyczyny;
- b) koszty związane z udziałem w prowadzonej procedurze pokrywa Wykonawca ubiegający się o uzyskanie zamówienia bez względu na wynik prowadzonej procedury;
- c) Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrócenia się do Wykonawcy z wnioskiem o uzupełnienie oferty lub udzielenie wyjaśnień.
- d) Wykonawca może zgłosić się do Zamawiającego z wnioskiem o udzielenie wyjaśnień dotyczących treści Zapytania Ofertowego pocztą elektroniczną na adres: zamowienia_publiczne@pwm.com.pl. Zamawiający nie będzie udzielał wyjaśnień telefonicznie.
- e) Wykonawca może złożyć ofertę na dowolnie wybraną część (I - Kraków, II – Warszawa));
- f) Zamawiający skontaktuje się z wybranym Wykonawcą i poinformuje drogą mailową o wyborze oferty. Ponadto wybór danego Wykonawcy zostanie ogłoszony na stronie www.pwm.com.pl oraz na stronie podmiotowej BIP