

Zapytanie ofertowe

Polskie Wydawnictwo Muzyczne zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty na: **"Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Polskiego Wydawnictwa Muzycznego 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 lub na organizacji przyjęć.

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:

- 1 dzień roboczy przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max 15 osób
- 5 dni robocze przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max 50 osób
- 7 dni roboczych przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max 100 osób

b) Część II - WARSZAWA

Świadczenie usług dla Polskiego Wydawnictwa Muzycznego w Warszawie polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu na zamówienie gotowych potraw lub na organizacji przyjęć.

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:

- 1 dzień roboczy przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max – 15 osób
- 5 dni roboczych przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max 50 osób
- 7 dni roboczych przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max 100 osób

c) Część III - WROCLAW

Świadczenie usług dla Polskiego Wydawnictwa Muzycznego polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu na zamówienie gotowych potraw lub na organizacji przyjęć podczas imprez organizowanych przez Polskie Wydawnictwo Muzyczne.

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:

- 10 dni roboczych przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max 400 osób

- **Wykonawca może złożyć ofertę na wybraną przez siebie część**
- **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 5miesiącach 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) Dostarczenie 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) Zapewnienie 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 stół, jednak nie mniej niż jeden kelner na 8 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) Zapewnienie 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 (obrusey, kwiaty, serwetki, świece).

- Zamawiający wyklucza użycie kwiatów sztucznych.
- Zamawiający dopuszcza użycie innych niż kwiaty, elementów dekoracyjnych.

e) Zapewnienie 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 z 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; inne lokalizacje wskazane przez Zamawiającego w częściowym zamówieniu w obrębie Krakowa

Część II - ul. Fredry 8, 00-097 Warszawa; oraz inne lokalizacje wskazane przez Zamawiającego w częściowym zamówieniu w obrębie Warszawy;

Część III – lokalizacja wskazana przez Zamawiającego w zamówieniu częściowym w obrębie Wrocławia.

4. Kryteria oceny ofert dla:

Części I, II i III:

- a) **cena - 60%,**
- b) **referencje - 20%**
- c) **estetyka serwowanych potraw - 20%.**

Ad a). Cena – 60%

$$LC = \frac{A}{Ab} \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

LC – oznacza liczbę punktów przyznanych w ofercie za kryterium cena

A – najniższa cena brutto z badanych ofert

Ab- cena brutto oferty badanej

LP (łączna liczba punktów) za wszystkie kryteria = **LC** (cena) **LR** (referencje)+**LK** (estetyka serwowanych potraw) – wygrywa oferta z najwyższą liczbą punktów

Ad b). Referencje - 4 referencje potwierdzające należyte wykonanie w okresie ostatnich trzech lat przez upływem terminu składania ofert świadczenie usług cateringowych dla co najmniej 50 osób każda (każda dostarczona referencja to 5 pkt.) Ocena: min 0 pkt. – max 20 pkt.

Uwaga! Więcej niż 4 referencje odpowiadające wymaganiom Zamawiającego - 20 pkt.

Za kryterium „referencje” Wykonawca może uzyskać max 20 pkt.

W przypadku gdy Wykonawca nie dostarczy referencji otrzyma 0 pkt.

Ad c). Estetyka serwowanych potraw (20%) - przedstawienie dokumentacji zdjęciowej (7 szt. zdjęć) w postaci albumu/port folio serwowanych potraw z menu o numerach: 6, 13, 55, 57, 71 oraz dwa zdjęcia przedstawiające propozycje (zestawy) podania dowolnie wybranych potraw 20 % (20 punktów). Ocena: min 0 pkt. – max 20 pkt.

Za kryterium „estetyka serwowanych potraw” Ocena – punkty przyznawane przez członków komisji. Wykonawca można uzyskać max 20 pkt.

W przypadku gdy Wykonawca nie dostarczy dokumentacji zdjęciowej otrzyma 0 pkt.

6. Termin realizacji zamówienia:

Część I - Sukcesywnie przez 12 miesięcy od podpisania umowy.

Część II – Sukcesywnie przez 12 miesięcy od podpisania umowy

Część III – Dzień Edukacji Muzycznej – październik 2017

7. Warunki płatności:

30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury.

8. 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

9. Sposób przygotowania oferty:

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

Przesłana oferta powinna zawierać:

- a) Wypełniony formularz oferty – zgodny z wzorem stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zaproszenia.
- 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) Cztery referencje potwierdzające należyte wykonanie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert świadczenie usług cateringowych dla co najmniej 50 osób każda. Dokumenty muszą być potwierdzone za zgodność z oryginałem.
- e) Dokumentacja zdjęciowa w postaci albumu/port folio serwowanych potraw.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość prowadzenia negocjacji doprecyzowujących zakres oferty.

10. Termin przesłania oferty:

- a) Prosimy o złożenie oferty do siedziby Zamawiającego w terminie do **12.04.2017 roku** do godz. **12:00**.
- b) Termin związania ofertą: **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 Muzycznego z podziałem na zadania”** za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: zamowienia_publiczne@pwm.com.pl
 - poprzez kuriera (decyduje data i godzina dostarczenia przesyłki kurierskiej).

11. Informacje dodatkowe:

- a) Postępowanie o udzielenie zamówienia nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r. poz. 2164).
- b) Wszelkie spory związane z udzieleniem zamówienia rozstrzyga Zamawiający, który zastrzega sobie prawo unieważnienia prowadzonej procedury bez podania przyczyny.
- c) Koszty związane z udziałem w prowadzonej procedurze pokrywa Wykonawca ubiegający się o uzyskanie zamówienia bez względu na wynik prowadzonej procedury.
- d) Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrócenia się do Wykonawcy z wnioskiem o uzupełnienie oferty lub udzielenie wyjaśnień.
- e) Wykonawca może złożyć ofertę na dowolnie wybraną część (I - Kraków, II - Warszawa, III - Wrocław).
- 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